

Waldorf-Salat

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone (Saft)	3 Eier	140 ml neutrales Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

Für das Waldorfsalat-Dressing:

2 EL heller Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	50 ml Orangensaft
30 ml Rapsöl	20 ml Walnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Orange	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für den Waldorfsalat:

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1 Stange Staudensellerie	3 säuerliche Äpfel
50 g Walnusskerne	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

Die Eier trennen und das Eigelb mit Senf, Salz und Zucker in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer in die Höhe ziehen. Unter Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben.

Für das Waldorfsalat-Dressing:

Essig, Senf, Orangensaft mit Salz und Zucker verrühren, dann die beiden Ölsorten unterrühren, bis eine cremige Emulsion entsteht.

2 EL von der zuvor zubereiteten Mayonnaise unterarbeiten und mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Ebenso unterrühren.

Für den Waldorfsalat:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück geöltes Alufolie legen. Die Hälfte der karamellisierten Nüsse hacken und für die Garnitur beiseitestellen.

Den Staudensellerie schälen und fein raspeln. Den Apfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenso grob raspeln.

Stangensellerie waschen, von den Enden befreien und in feine Scheiben schneiden.

Sellerie, Apfel, Staudensellerie und die gehackten Nüsse in eine Schüssel geben und mit dem zuvor zubereitetem Dressing vermengen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Elisabeth Trentin am 30. Oktober 2017