

Waldorf-Salat mit gebratenem Kasseler-Rippchen

Für 2 Personen

1 Knollensellerie (ca. 300 g)	Zitronensaft	2 säuerliche Äpfel
1 Stange Staudensellerie	1 Eigelb	1/2 TL Senf
Salz	ca. 100 ml Speiseöl	2 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt	Pfeffer	Zucker
1 EL Walnussöl nach Belieben	2 EL Walnusskerne	4 kleine Kasseler-Rippchen a 80 g
2 EL Butterschmalz		

Die Sellerieknolle schälen und in sehr feine Streifen schneiden oder raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel ebenfalls schälen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Staudenselleriestange in feine Scheibchen schneiden. Eigelb mit Senf und einer Prise Salz vermischen. Langsam das Öl zugeben und gut mit dem Schneebesen unterrühren und zu einer Mayonnaise rühren. Mit Sahne und Joghurt vermengen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Mit Knollensellerie, Apfel und Staudensellerie vermengen. Ca. 15 Minuten durchziehen lassen und dann nochmals abschmecken (evtl. mit etwas Walnussöl). Die Walnusskerne hacken und darüber streuen. Die Kasseler Rippchen von beiden Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten und mit dem Waldorfsalat anrichten.

Susanne Hornikel Donnerstag, 25. September 2008