

Waldorf-Salat mit französischem Sandwich

Für 4 Personen

300 g Sellerie	1-2 Äpfel	2 Stangen Staudensellerie
1-2 EL Zitronensaft	1 Eigelb	1/2 TL Senf
Salz	100 ml Speiseöl	2 EL Sahne
2 EL Natur-Joghurt	Pfeffer, Zucker	8 Scheiben Kastenweißbrot
3 EL Butter	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Bergkäse
2 EL Walnusskerne		

Sellerie und Apfel schälen, in sehr dünne Streifen schneiden. Staudensellerie putzen und fein schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 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. Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Brotscheiben mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, die übrigen gebutterten Scheiben darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Vor dem Servieren die Brote einmal diagonal durchschneiden. Den Salat nochmals abschmecken, die Walnusskerne hacken und darüber streuen. Waldorfsalat anrichten und die gebratenen Brote dazu reichen.

Vincent Klink 21. Februar 2013