

WALDORF SALAT

ZUTATEN

(für 2 Portionen)

Mayonnaise:

(für 170 ml, davon wird ca. 1/3 benötigt):

- 1 Dotter
- 1/2 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 170 ml Sonnenblumenöl
- Salz

- 100 g Walnüsse
- 1 rotschaliger Apfel (hier: Gala)
- 175 g rote Weintrauben
- 45 g Stangensellerie (1-2 Stangen)
- 55 g Mayonnaise (ca. 4 EL, siehe Rezept)
- Zum Servieren: einige Blätter grüner Häuptelsalat



ZUBEREITUNG

Für die Mayonnaise:

1. In einer Schüssel Dotter, Senf, Zitronensaft und eine Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Zunächst tröpfchenweise das Öl unter Rühren zugeben, dann in einem sehr feinen Strahl, bis die Mayonnaise dick und cremig ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Tipp: Am besten eignet sich hierfür eine schwere Glasschüssel, die beim einhändigen Rühren nicht wegrutscht. Alternativ kann man Mayonnaise auch mit einem Hand- oder Stabmixer zubereiten, aber die Schneebesen-Variante ist für Anfänger am gelingsichersten. Die Mayonnaise bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
2. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten, bis sie etwas dunkler sind. Abkühlen lassen. Wer möchte, kann sie grob hacken.
3. Die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Größere Trauben halbieren, kleinere ganz lassen. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Zum Schluss den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.
4. Alle Zutaten mit der Mayonnaise vermengen, bei Bedarf vorher einen Teil zum Garnieren beiseite geben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
5. Den Salat auf grob zerkleinerten Salatblättern anrichten.
Guten Appetit! (Ursula Schersch)