

Liebe Köch*innen,

knackiger Sellerie, saftige Äpfel und nussiges Aroma – der Waldorfsalat ist ein echter Klassiker, der seit dem späten 19. Jahrhundert seinen Siegeszug aus dem luxuriösen New Yorker Hotel Waldorf (dem späteren Waldorf Astoria) in die ganze Welt angetreten hat.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten

Für 4 Personen

Für den Salat:

- 2–3 Äpfel (säuerlich, z. B. Elstar)
- Knollensellerie (ca. 400 g)
- 1 Stange Staudensellerie
- 5–6 Datteln (entsteint)
- 50 g Walnüsse
- 1 Zitrone (Saft)

Für das Dressing:

- 3 EL selbstgemachte Mayonnaise (siehe unten)
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Mayonnaise:

- 1 frisches Ei (Zimmertemperatur)
- 1 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 200 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- Salz

Zubereitung

1. Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Beisitestellen und auskühlen lassen.

2. Für die Mayonnaise Ei, Senf, Zitronensaft und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben. Das Öl vorsichtig darübergießen. Mit dem Stabmixer auf dem Boden des Gefäßes ansetzen und langsam nach oben ziehen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Abschmecken und kühlen stellen.

3. Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Sofort mit etwas Zitronensaft vermengen, damit sie nicht braun werden.

4. Knollensellerie schälen und ebenfalls grob raspeln. Staudensellerie waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Datteln klein würfeln.

5. Für das Dressing Mayonnaise mit Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

6. Alle vorbereiteten Zutaten in einer großen Schüssel locker vermengen, das Dressing unterheben und zum Schluss die gerösteten Walnüsse darüberstreuen.

Tipp: Der Waldorfsalat sollte vor dem Servieren etwa 30 Minuten durchziehen, damit sich die Aromen gut verbinden. Wer mag, kann einen Teil der Mayonnaise durch Joghurt ersetzen oder etwas fein abgeriebene Zitronenschale für zusätzliche Frische hinzufügen.