

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Waldorfsalat

Koch: Johannes Hebblethwaite

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Waldorfsalat

- 250 g Knollensellerie
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Saft einer ¼ Zitrone
- 5 g Salz
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 100 g Mayonnaise
- 50 g Sauerrahm
- 1 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Worcestersauce

Für die Garnitur

- eine Handvoll Walnüsse
- 4 eingelegte, schwarze Walnüsse

Zubereitung

1. Für den Waldorfsalat zuerst den Knollensellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Diese in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen, gut durchmischen, kurz rasten lassen und danach ausdrücken. Den entstandenen Saft wegleeren.
2. In der Zwischenzeit den Apfel und die Zwiebel schälen, beides in kleine Würfel schneiden und die Würfel gemeinsam mit dem Zitronensaft, dem Pfeffer, der Mayonnaise, dem Sauerrahm, dem Orangensaft und der Worcestersauce zum Sellerie geben. Alle Zutaten gut miteinander vermengen, nochmals abschmecken und kaltstellen, damit der Salat durchziehen kann.
3. Zum Schluss den Waldorfsalat auf einem flachen Teller anrichten und mit den frischen Walnüssen und den in Scheiben geschnittenen schwarzen Walnüssen garnieren.