

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 28.12.2021**

**Waldorfsalat mit Äpfeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Dressing**

0.5 Biozitrone  
1 Eigelb (Größe M,  
extrafrisch, zimmerwarm)  
2TL Senf  
etwas Salz  
etwas Pfeffer (grob, aus der Mühle)  
200 ml Sonnenblumen-  
oder Distelöl  
1 EL Crème fraîche  
1 Prise Zucker

**Für den Salat**

50 g Walnusskernhälften  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Knollensellerie (ca. 600 g)  
2 Äpfel (säuerlich z. B. Elstar)  
1 Bund Schnittlauch



**Zubereitung:**

1. **Für das Dressing** Zitronenhälfte heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitronenhälfte auspressen.
2. Eigelb in einen hohen, schmalen Rühr- oder Mixbecher geben. Etwas Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronensaft zugeben. Mit einem Schneebesen oder den Rührbesen des Handrührgerätes aufschlagen, dabei das Öl zunächst tröpfchenweise, dann im feinen Strahl nach und nach untermixen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. Crème fraîche untermixen.
3. Das Dressing mit Salz, Zucker, etwas Zitronenschale und -saft und grobem schwarzem Pfeffer abschmecken.
4. Walnusskerne grob hacken.
5. Zucker und Walnüsse in einer Pfanne karamellisieren lassen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
6. Stauden- und Knollensellerie putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Knollensellerie grob raspeln oder in sehr feine Streifen (Julienne) schneiden. Staudensellerie fein schneiden. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls grob raspeln oder fein schneiden. Apfelraspel und Rest Zitronensaft mischen.
7. Beide Selleriesorten und Apfelraspel unter das Dressing mischen. Nüsse zugeben und alles nochmals gut durchmischen. Salat mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

**Tipp:** Dazu passen mürbe Hörnchen:

250 ml lauwarme Milch mit 12 g frischer Hefe mischen. Mit 500 g Mehl, 1 TL Salz, 0,5 TL Zucker und 100 ml Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren. Jede Kugel kreisförmig ca. 3 mm dick ausrollen und daraus 8 dreieckige Stücke schneiden. Die Teigstücke wie Croissants oder Hörnchen von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Abdecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. 1 Eigelb mit 2-3 EL Milch und 1 Prise Salz verrühren. Die Hörnchen damit

bestreichen. Nach Belieben noch mit Sesam oder Mohn bestreuen. Im Ofen, auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldgelb backen

