

Waldorf-Salat (mit Cranberrys)

Zutaten:

- ½ oder 1 kleine Sellerieknolle
- 2 – 3 Stangen Sellerie
- 2 – 3 säuerliche Äpfel (Boskop oder Cox-Orange)
- 75 g Walnüsse
- 80 g Cranberrys
- 2 Eigelbe
- 80 ml Walnussöl
- 50 ml Olivenöl
- Saft ½ Zitrone und einer Orange
- Zitronen- und Orangenabrieb
- 2 TL Ahornsirup (je nach Bedarf)
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Sahne leicht geschlagen

Zubereitung:

Für die Marinade die Eigelbe mit den Ölen zu einer Art Mayonnaise mixen und den Zitronen- und Orangensaft, einen Teil Ahornsirup und Salz und Pfeffer mit einarbeiten.

Den Sellerie in feine Streifen, Julienne, schneiden, nach belieben kurz blanchieren oder auch roh lassen, die Selleriestangen von den groben Sehnen befreien und ebenso in kleine Streifen schneiden. Dann die Äpfel vom Kernhaus befreien und auch in feine Streifen schneiden. Die Walnüsse grob hacken und Äpfel, Sellerie, Walnüsse und Cranberrys mit der Marinade vermengen. Die Sahne leicht schlagen und mit unterziehen. Mehrere Stunden ziehen lassen.