

Die einzige wirkliche Streitfrage rund um diesen frischen, sättigenden Salat lautet: Wie fein schneidest du Apfel und Sellerie? Im Originalrezept, das aus einer Sammlung Gerichten besteht, die im legendären New Yorker Hotel Waldorf-Astoria Ende des 19. Jahrhunderts schon serviert wurden, ist von Julienne die Rede. Wer's knackiger mag, schneidet Stifte. Ansonsten gehören gehackte Walnusskerne auf jeden Fall hinein, und manche mögen den **Waldorfsalat** mit ein bisschen Ananas. Wie auch immer: Dieser Salat passt in jede Jahreszeit und ersetzt mit Brot serviert sogar eine Hauptmahlzeit.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

1 großer säuerlicher Apfel
ca. 350 g Knollensellerie
1 Handvoll Walnusskerne
4 EL Schlagsahne
1 Eigelb
2 EL neutrales Öl
1~2 EL Zitronensaft
Zucker, Salz, weißer Pfeffer

Die Zubereitung:

Wichtig: Der Apfel muss wirklich deutlich säuerlich schmecken. Tendenziell gilt das für die Sorten Boskop und – mit Einschränkungen – Granny Smith, aber manche Züchtungen sind inzwischen auch auf süß-sauer und saftig getrimmt. Süße Sorten passen überhaupt nicht. Jedenfalls muss der Apfel (bei kleinen Exemplaren müssen es zwei sein – am Ende brauchst du rund 350 g) geschält und entkernt werden. Anschließend wird er dann in Stifte geschnitten oder als Julienne. Gleiches gilt für den Knollensellerie. Die Walnusskerne sollten gut geputzt sein, müssen aber nicht geröstet werden, sondern nur grob gehackt. Hast du die gemischten Streifen in der Schüssel deines Vertrauens, benetzt du sie mit einem knappen EL Zitronensaft, damit sie nicht bräunlich anlaufen.

Bei der Sauce handelt es sich um eine Art Majonäse, die ihr Volumen durch Sahne bekommt. Also schlägst du als erstes die Schlagsahne auf, aber nicht steif. Das Eidotter und das Öl müssen Zimmertemperatur haben. Mit dem Handrührer vermischst du zunächst das Eigelb mit 1/2 EL Zitronensaft. Dann rührst du langsam das Öl hinein – nie mehr als im dünnen

Strahl auf einmal. Es entsteht eine Majonäse. Die schmeckst du mit wenig Zucker sowie Salz und ein bisschen gemahlenem weißen Pfeffer ab. Dann hebst du die angeschlagene Sahne unter und schmeckst noch einmal mit Zitronensaft ab. Die Sauce sollte deutlich säuerlich schmecken.

Dann gibst du die Majonäse über die Stifte, fügst die gehackten Walnusskerne hinzu und hebst alles gut durch. Der Salat sollte vor dem Servieren eine gute halbe Stunde zugedeckt im Kühlschrank durchziehen. Richtest du portionsweise an, kannst du mit jeweils einem Walnusskern dekorieren.

Varianten: Wie erwähnt schmeckt der Salat auch, wenn (bei den angegebenen Mengen) rund 100 g frische Ananasstückchen beigegeben werden. Und wenn dir die Schlagsahne fettmäßig suspekt ist, nimm einfach Joghurt.