Selleriesalat mit Pistazien und Orange

Dieser Selleriesalat kann als eine Variante des berühmten Waldorfsalates angesehen werden, der nebst Apfel mit Walnusskernen, Mayonnaise und oft auch mit Ananasstücken zubereitet wird. Statt mit Walnüssen wird er mit Pinienkernen und statt der Ananas mit Orangenstücken zubereitet. Und statt der Mayonnaise wird er mit Senf und Zitronensaft gewürztem Sauerrahm vermischt.

Ich habe den Sellerie auf der Kenwood mit einer Julienne-Schneidescheibe geschnitten. Die Späne waren eher dick und der frisch zubereitete Salat daher etwas hart. Nach einem halben Tag im Kühlschrank wurde er weicher und mundete dennoch sehr gut. Es geht natürlich auch mit einer feinen Raffel, die aber sehr scharf sein muss, sonst verkommt der Salat zu einem Mus.

Zutaten (4 Vorspeisen)

1	Sellerie, ca. 400g
100g	säuerlicher Apfel
40g	Pistazien geschält
1	Orange

Sauce:

2El	Apfelessig
1El	Zitronensaft
2El	Sonnenblumenöl
1Tl	Dijon-Senf
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut vermischen.

Sellerie schälen und zu groben Stücken schneiden. Apfel ungeschält vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Beides zusammen zu einer Julienne schneiden und sogleich mit der Sauce vermischen, sonst verfärben sich Apfel und Sellerie.

Pistazien schälen und die feine, aber manchmal harte Schale von den Kernen ablösen (so gut es geht). Kerne grob hacken.

Orange zu Schnitzen zerteilen. Schnitze filetieren, d.h. die Haut abziehen, danach zu ca. 1cm grossen Stücken schneiden. Etwa 2/3 davon unter den Salat mischen, den Rest zur Dekoration beiseite stellen.

Salat für ca. 1/2 Tag zugedeckt in den Kühlschrank stellen (siehe Einleitung).

Julienne-Scheibe (Kenwood)