

Selleriesalat mit roten Beten



Zutaten für 4 Personen

Für die Marinade:

2 hart gekochte Eier

2 Eigelb

2 EL Birnenessig

3 EL Traubenkernöl

1 EL Walnussöl

20 g Walnusskerne

Salz, etwas Zucker

weißen oder rosa Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

400 g Knollensellerie

2 kleine rote Bete (ca. 400 g)

1 Birne

Saft von 1/2 Zitrone

80 g Walnusskerne

1 Bund Koriandergrün

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Die gekochten Eier pellen und durch ein Sieb streichen, die rohen Eigelbe dazugeben und alles mischen. Nach und nach den Essig und das Öl darunterühren.
2. Die Walnüsse grob hacken, zur Marinade geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Wasser etwa 20 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Die roten Bete waschen, mit der Schale in wenig Wasser weich kochen. Die Haut abziehen und die roten Bete in Scheiben schneiden.
5. Die Birne schälen, in Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
6. Die Sellerie- und die Birnenstreifen in die Marinade geben, mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
7. Die Roten-Bete-Scheiben auf Tellern auslegen, den Selleriesalat daraufsetzen, mit den Walnüssen und Korianderblättern garnieren.