

Walddorfsalat / Hausgebeitzter Lachs mit Randen

Walddorfsalat / Hausgebeitzter Lachs mit Randen

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 30Min.

Menu: [21.3.2018](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten (für 10 Personen)

Gebeitzter Lachs: dünn aufschneiden

Walddorfsalat:

Knollensellerie, geschält 600 g

Salz 5 g

Zitronensaft, frisch 5 g

Äpfel, geschält, ohne 120 g Kerngehäuse

Baumnusskerne, halbiert 50 g

Ananas, frisch, geschält 100 g

Sauce:

Mayonnaise 200 g

Vollmilchjoghurt, nature 100 g

Cayenne- Pfeffer, gemahlen

Vorbereitung:

Knollensellerie in feine Julienne (Streifen) schneiden

Salz und Zitronensaft begeben und kräftig mit den Händen vermischen

Die Äpfel in 5 mm grosse Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln

Baumnüsse grob hacken

Ananas in 5 mm grosse Würfel schneiden

Zubereitung:

Mayonnaise mit Vollmilchjoghurt und Cayenne- Pfeffer vermischen.

Sellerie-Julienne, Apfelwürfel, Baumnüsse und Ananaswürfel mit der Sauce gut vermengen (um Braunfärbung zu vermeiden) und abschmecken.

Nüsslisalat waschen und abtropfen.

Frischer Meerrettich reiben mit geschlagen Rahm vermischen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

