

Sellerie-Kartoffel-Salat mit Bündner Fleisch

Zutaten Sellerie-Kartoffel-Salat für 4 Portionen

Für den Selleriesalat :

300 g Stangensellerie (Staudensellerie),
300 g Knollensellerie,
150 g Äpfel,
2 EL Zitronensaft,
50 g Mayonnaise,
80 g Crème fraîche,
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer.

Für den Kartoffelsalat :

500 g festkochende Kartoffeln,
3 EL Weisweinessig,
4 EL Rinderfond,
1 TL mittelscharfer Senf,
4 EL Pflanzenöl,
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer.

Außerdem :

150 g Bündner Fleisch,
40 g Walnusskerne,
1 EL gehacktes Selleriegrün.
Rezept von www.kochbaeren.de

Zubereitung Sellerie-Kartoffel-Salat

Zubereitung Selleriesalat :

Den Stangensellerie waschen, putzen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden. Den Knollensellerie schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Den Knollensellerie in kochendem Wasser mit Salz und 1 EL Zitronensaft 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Sofort mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Die Mayonnaise mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sellerie und Apfelstreifen damit vermischen und durchziehen lassen.

Zubereitung Kartoffelsalat :

Die Kartoffeln mit Wasser bedeckt etwa 20 Min. garen und abgießen. Nach dem Abkühlen (man muss sie anfassen können) schälen und in Scheiben schneiden. Den Essig mit dem Fond, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über die warmen Kartoffelscheiben geben.

Anrichten des Sellerie-Kartoffel-Salat :

Je Teller eine Portion Kartoffelsalat und eine Portion Selleriesalat anhäufen. Den Kartoffelsalat mit gehacktem Selleriegrün, den Selleriesalat mit Walnüssen garnieren. Das in hauchdünne Scheiben geschnittene Bündner Fleisch daneben garnieren.