

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt, schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne Spitzentischdecken.

Selleriesalat

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn

wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.