

Hier und heute

Hirschschenken auf Waldorfsalat mit Cranberry-Chutney

Koch Fabian Timmer aus Wuppertal hat länger in München gearbeitet und für uns ein weiteres feines Wies'n Schmankerl im Gepäck: Er macht Hirschschenken auf Waldorfsalat mit Cranberry-Chutney.

Das Rezept

(von Fabian Timmer für vier Personen)

Zutaten für Hirschschenken auf Waldorfsalat mit Cranberry-Chutney

- 1 kleiner Knollensellerie
- 1 Apfel
- ½ Zitrone
- 60 g Mayonnaise
- 60 g Joghurt
- 3 EL weißer Balsamessig
- 50 g Walnüsse
- 320 g Hirschschenken, fein aufgeschnitten
- 100 ml Apfelessig
- 200 g brauner Zucker
- 600 g Cranberrys
- 1 Zimtstange
- ½ Bund Kerbel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Selleriekopf schälen und mit einer Reibe in feinen Streifen in eine Schüssel hobeln. Den Apfel (mit Schale) ebenfalls mit in die Schüssel raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln und vermengen. Nun Mayonnaise, Joghurt und Balsamessig ebenfalls mit in die Schüssel geben und wieder gut durchrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf den braunen Zucker karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und kurze Zeit köcheln lassen, bis sich das Karamell vollständig verflüssigt hat.

Die Zimtstange hineingeben, dann die Cranberrys hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen.

Die Walnüsse leicht hacken.

Den Waldorfsalat auf einem Teller anrichten, mit Hirschschenken und Kerbel dekorieren und die Walnussstücke darüber geben.

Tipps

- Der Waldorfsalat wird besonders aromatisch wenn man ihn ein bis zwei Tage ziehen lässt
- Statt Hirschschenken können Sie Wacholderschenken oder geräucherten Lachs verwenden
- Das Chutney lässt sich in Marmeladengläsern verschlossen, lagern und schmeckt auch hervorragend zu Gänse- oder Entenbraten
- Den Salat können Sie auch mit Staudensellerie zubereiten.