

# Waldorfsalat

Eine New Yorker Erfindung aus dem Jahre 1893.

Der Name geht auf das berühmte New Yorker Hotel Waldorf Astoria zurück und wurde von einem Schweizer Auswanderer erfunden.

## Zutaten

### Dressing

1 Avocado  
2 EL Essig (Apfel)  
2 dl Buttermilch  
2 TL Senf (scharf)  
1 TL Honig  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Salat

200 g grüner Salat  
(Eisberg, etc.)  
50 g grüne kernlose  
Trauben  
1 Bund Stangensellerie  
70 g Blauschimmelkäse  
40 g Walnusskerne,  
grob gehackt  
1 kleiner roter Apfel  
Zitronensaft

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Für das Dressing das Avocado-Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Avocado, Essig, Buttermilch, Senf und Honig mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Olivenöl zum Schluss untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Salat in kleinere Stücke zupfen, Trauben halbieren, Stangensellerie in dünne Scheiben schneiden. Den Käse grob zerbröckeln.
- 3 Salatblätter, Trauben, Sellerie, Walnüsse und Käse auf Tellern anrichten. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Apfelscheiben über den Salat drapieren. Das Avocado-Dressing darüber träufeln.

## Geschichte

Oscar Tschirky, Einwanderer aus der Schweiz und Erfinder des Waldorfsalats, war 60 Jahre lang Maître d'Hôtel im Waldorf Astoria. Er legte eine für Amerika typische Tellerwäscherkarriere hin: Wenige Stunden nach seiner Ankunft in New York fing er als Gepäck-Page in einem Hotel am Broadway an.

Auf Empfehlung zahlreicher Prominenter landete er schliesslich im damaligen Hotel Waldorf und veranstaltete dort extravagante Galas, war gemeinhin unter dem Namen «Oscar of the Waldorf» bekannt und es galt als Ehre, mit ihm zu speisen.

