

SALADE RHENANE

Rheinischer Salat

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

Temps de préparation et de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 500 g de pommes de terre fermes
- 1 tranche très épaisse de jambon (200 g environs)
- 150 g de cervelas
- 2 pommes douces (Golden)
- 2 filets de harengs à l'huile
- 20 cerneaux de noix
- 3 cornichons à l'aigre doux
- 4 cuil. à soupe de mayonnaise (en pot)
- 4 cuil. à soupe de vinaigre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuil. à café de sucre
- Sel, poivre

Pour servir : quelques feuilles de salade, 2 œufs durs, 1 petit bouquet de cerfeuil, 1 oignon moyen

Préparation de la recette :

1. Faire cuire les pommes de terre en robe des champs dans une casserole d'eau salée pendant 20 mn. Les égoutter, les réserver.
2. Peler et couper les pommes en petits dés, les mettre dans une jatte et les arroser de vinaigre. Peler les pommes de terre et les couper en petits dés dans la jatte.
3. Couper de la même manière le jambon, le cervelas et les cornichons. Couper les filets de harengs en petits morceaux et hacher grossièrement les cerneaux de noix. Les verser dans la jatte.
4. Mélanger dans un bol la mayonnaise, la crème fraîche, du sel, du poivre et le sucre. Verser dans la salade.
5. Disposer dans un plat creux et entourer de quelques feuilles de salade. Décorer le dessus de rondelles d'œufs durs et de lamelles d'oignons et saupoudrer le tout de cerfeuil ciselé. Servir Frais.

Zubereitungs- und Kochzeit: 35 Minuten

Zutaten (für 6 Personen):

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 dicke Scheibe gekochter Schinken (etwa 200 g)
- 150 g Fleischwurst
- 2 milde Äpfel (Golden)
- 2 Heringsfilets in Öl
- 20 Walnusskerne
- 3 süßsaure Gurken
- 4 EL Mayonnaise (im Glas)
- 4 EL Essig
- 20 cl Crème Fraîche
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zum Servieren: ein paar Salatblätter, 2 hartgekochte Eier, 1 Bündel Kerbel, 1 mittelgroße Zwiebel



Zubereitung :

1. Pellkartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser 20 Min. kochen. Abtropfen und trocknen lassen.
2. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Kartoffeln pellen und in kleine Würfel schneiden und dazu geben.
3. Auf gleiche Weise den Schinken, die Fleischwurst, die Gurken und die Heringsfilets schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Alles in die Schüssel geben.
4. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise, die Crème Fraîche, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. In den Salat gießen.
5. In einer tiefen Schale anrichten und mit ein paar Salatblättern dekorieren. Eierscheiben und Zwiebellamellen darauflegen und mit gehacktem Kerbel bestreuen. Kalt servieren.

