

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Mit Sellerie - USA

Gattung: Geflügel, Salat, Gemüse, Grillen, Amerika

250 g	Gares Hühnerfleisch - gegrillt	75 g	Gehobelte Mandeln
1/2	Gekochte Sellerieknolle	15	Gefüllte Oliven
1	Feingehackte Zwiebel	100 g	Entkernte Weinbeeren - halbiert
1	Zitrone; den Saft	1 kleine Dose	Mandarinorangen
	Salz	250 g	Mayonnaise

Hühnerfleisch würfeln, Sellerie in Streifen oder Würfel schneiden, beides mit der Zwiebel mischen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und 60 Minuten kühl ziehen lassen.

Mandeln, in Scheibchen geschnittene Oliven, Weinbeeren und halbierte Mandarinen dazugeben, die Mayonnaise vorsichtig unterziehen.

Den Salat auf Kopfsalatblättern anrichten.

Abwandlung: Zusätzlich 50 g fein geschnittene Staudensellerie oder 1/2 grüne Paprikaschote dazugeben.

Infos / Geschichte: Die bunten Salate, zusammengesetzt aus Fleisch, Gemüse und passenden Früchten, sind eine amerikanische Erfindung - zum Leidwesen vieler kulinarischer Puritaner, die Praktiken dieser Art für höchst verwerflich halten und sich davon distanzieren.

Obwohl der Geflügelsalat mit Sellerie nicht aus der klassischen Küche zu stammen scheint, hat er viele Freunde, und zwar nicht nur in den USA. Die Amerikaner haben übrigens noch mit vielen anderen Geflügelsalaten aufzuwarten. Sie kombinieren Hühnerfleisch beispielsweise mit gekochten Maronen und Paprika, mit frischen Austern und Kopfsalat oder mit Walnüssen und Staudensellerie.

Salate dieser Art haben den Vorteil, dass man sie auch aus Dosenzutaten - und dann besonders schnell - zusammenstellen kann. Als Beigabe reicht man Toast und Butter.