

REZEPT VON JOCKL KAISER |  
STERNEKOCH IM MEYERS KELLER

## SELLERIE-TERRINE MIT HAFERKEKS

### Zutaten für 4 Personen

#### SELLERIE-TERRINE (muss 1 Tag ruhen)

3 große Sellerieknollen  
375 ml Hafermilch  
2 g Lauchasche  
50 g Maisstärke  
Salz  
Zucker

#### SORBET VOM JAKOBIAPFEL (Klarapfel)

500 g gewaschene, nicht geschälte, Klaräpfel  
1 TL Ascorbinsäure  
50 bis 100 ml Läuterzucker

#### HAFER-CHIPS

60 g Butter  
60 g Zucker  
75 g Haferflocken

#### SAUERAMPFER-CREME

Einige Sauerampfer-Blätter  
Olivenöl  
Salz

#### HAFERMILCH-SOSSE

200 ml Hafermilch  
Zucker  
etwas Stärke



### Zubereitung

**1.** Die Sellerieknollen über mehrere Stunden bei 140°C in einem geschlossenen Holzkohlegrill weichgaren. Dabei darf die Schale ruhig leicht ankohlen. Anschließend halbieren und in die Stücke in einem Beutel vakuumieren und für einen Tag kühlstellen. Der Rauchgeschmack der Schale wird so auch auf das Innere der Knolle übertragen. Die Selleriestücke herausnehmen, von der Schale befreien und in grobe Stücke reißen. Mit etwas Salz würzen.

**2.** 375 ml Hafermilch mit 2 g Lauchasche und 50 g Maisstärke mischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Selleriestücke schichtweise in eine Terrinen-Form geben und jede Schicht mit der Hafermilch übergießen und andrücken. Durch die Stärke werden am Ende die Stücke zusammengehalten. Die Asche

bewirkt eine schöne Marmorierung und ist somit nur wichtig für die Optik. Die Terrinen-Form zugedeckt im Ofen bei 120 °C über eine Stunde fest werden lassen.

**3.** Das Kerngehäuse von 500 g Äpfel ausstechen und die Äpfel im Ganzen ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser lange genug abschrecken, bis die Äpfel auch im Innern wieder kalt geworden sind. Mit dem Mixer bei sehr hoher Drehzahl sehr fein mixen. 1 TL Ascorbinsäure zugeben und ca. 50 ml Läuterzucker nach Geschmack zugeben. Die Masse in einer Eismaschine zum Sorbet frieren.

**4.** Für die Haferkekse 60 g lauwarmer Butter mit 60 g Zucker glatrühren und 75 g Haferflocken untermischen. Auf eine Backmatte oder Backpapier so dünn wie möglich aufstreichen. Bei 150°C im Backofen hell-gold backen. Noch im warmen Zustand in Quadrate von 5cm Kantenlänge schneiden. Für die Sauerampfer-Creme die Sauerampfer-Blätter (bis auf 4 Stück) pürieren und nach und nach das Olivenöl einfließen lassen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz würzen. Anschließend die Blattunterseiten der ganzen Sauerampferblätter mit der Sauerampfer-Creme bestreichen. Nocken des Apfelsorbets daraufsetzen und in die Sauerampfer-Blätter einwickeln.

**5.** 200 ml Hafermilch mit etwas Salz und Zucker abschmecken und mit Stärke leicht binden und in die Teller geben. Je eine dicke Scheibe Sellerie-Terrine anrichten. Darauf den Haferchip legen und die Sauerampfer-Päckchen ebenfalls auf dem Teller anrichten.



Alle Bilder © erlebe.bayern - Guido Schmeich

