

# Geeister Apfel

**Für vier Personen**

**Apfelchips:**

1 Apfel, Granny Smith                      50 g Kristallzucker                      0,5 Zitrone  
50 ml Wasser

**Staudenselleriechips:**

1 St. Staudensellerie, mit Grün      Apfelsud

**Apfelparfait:**

400 g Äpfel, Gala                      1 Blatt Gelatine, weiß                      3 Eier  
75 g Kristallzucker                      0,5 Schote Vanille                      2 Äpfel, Gala  
300 g Sahne, flüssig                      100 g Crème-fraîche                      Calvados

**Apfelsorbet:**

500 g Äpfel, Granny Smith                      8 g Vitamin-C-Pulver                      115 g Apfelsaft  
90 g Kristallzucker                      50 g Glucosesirup

**Knollensellerie:**

0,5 Knolle Sellerie                      150 ml Mineralwasser                      50 ml Vollmilch  
50 g Kristallzucker                      0,5 Zitrone                      Salz

**Walnusstreusel:**

50 g Weizenmehl                      50 g Walnusskerne, gemahlen      50 g Kristallzucker  
30 g Butter, flüssig                      Salz

**Anrichten:**

1 Apfel, Boskoop                      1 Stange Staudensellerie                      100 ml Rapskernöl  
1 Zitrone                      12 EL Apfelpüree

Den Backofen auf 55 Grad Umluft vorheizen.

**Apfelchips:**

Den Apfel halbieren und mit einem scharfen Messer oder auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Apfelscheiben hineinlegen und fünf Minuten darin ziehen lassen. Die Apfelscheiben mit dem Sud in einen Vakuumbbeutel füllen, vakuumieren und abkühlen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Vakuumbbeutel nehmen. Den Apfelsud für die Staudenselleriechips beiseite stellen. Die Apfelscheiben mit Küchenpapier trocknen, dann auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech oder auf eine Silikonbackmatte legen und im vorgeheizten Backofen 24 Stunden oder in einem Dörrgerät trocknen lassen. Die Apfelscheiben nach zwölf Stunden vorsichtig wenden.

**Staudenselleriechips:**

Von der Staudensellerie stange mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. Diese in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen und auf ein Backpapier legen. Die Staudensellerie streifen in einem Dörrgerät bei 55 Grad einige Stunden trocknen. Das Selleriegrün ebenfalls in den Apfelsud tauchen, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und im Dörrgerät einige Stunden trocknen.

**Apfelparfait:**

Die geschälten und entkernten Äpfel in Stücke schneiden und in einem geschlossenen Topf weich dünsten. Die weichen Äpfel mit dem Stabmixer fein pürieren, 100 Gramm Apfelpüree abwiegen und den Rest bis zum Anrichten beiseite stellen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker und das ausgekratzte Vanillemark in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad auf 76 Grad aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Parfaitmasse rühren. Die Parfaitmasse in der Küchenmaschine

kalt schlagen. Die zwei übrigen Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel mit einem guten Schuss Calvados in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelwürfel kurz ziehen lassen. Die Apfelwürfel herausnehmen, abkühlen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und unter die abgekühlte Parfaitmasse heben. 100 Gramm Apfelpüree ebenfalls unterziehen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème-fraîche cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Diese Apfelparfaitmasse auf einem Blech verteilen und einfrieren.

Apfelsorbet:

Die Äpfel waschen, von den Kerngehäusen befreien und in grobe Stücke schneiden. Diese mit dem Vitamin- C-Pulver in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Apfelpüree durch ein feines Sieb passieren. Den Apfelsaft mit dem Zucker und dem Glucosesirup in einen Topf geben und aufkochen, dann abkühlen lassen. Diesen Apfelfond mit dem Apfelpüree verrühren. Die gut gekühlte Masse in der Eismaschine zu cremigem Sorbet gefrieren.

Knollensellerie:

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Diese mit dem Wasser, der Milch, dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. Den Beutel in ein Wasserbad geben und den Sellerie bei konstanten 95 Grad 45 Minuten weich garen. Die Selleriestücke vor dem Anrichten aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnussstreusel:

Das Mehl in einer Schüssel mit den gemahlene Walnusskernen, dem Zucker und dem Salz vermengen. Die flüssige Butter hinzufügen, dann alles zusammen zu einem Streuselteig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und darauf gleichmäßig die Streusel verteilen. Die Streusel im vorgeheizten Backofen circa sechs Minuten goldgelb backen und anschließend abkühlen lassen.

Anrichten:

Den Apfel und die Selleriestange in sehr kleine Würfel schneiden. Etwas Rapskernöl mit etwas Zitronensaft vermengen und die Apfel- und Selleriewürfel darin marinieren. Auf sechs Teller je zwei Esslöffel Apfelpüree (siehe Teilrezept Apfelparfait) geben. Das gefrorene Apfelparfait mit einem Löffel in grobe Stücke brechen und anrichten. Daneben je eine Nocke Apfelsorbet setzen. Die marinierten Apfel- und Selleriewürfel auf das Parfait geben. Auf jeden Teller fünf Knollenselleriestücke setzen und einige Walnussstreusel setzen. Die gedörrten Apfel- und Selleriechips und das gedörrte Selleriegrün »wild« auf den Tellern verteilen. Mit etwas Rapskernöl vollenden.

Johannes King am 19. Oktober 2012