

Eclairs

Brandteig

(ca. 24 Stück):

- 120 ml Milch
- 120 ml Wasser
- 80 g Butter
- 4 g Salz
- 6 g Zucker
- 130 g Mehl (glatt)
- 3 Eier

Spargelfülle für 12 Stück

- 500 g Grünen Spargel
- 3-4 EL geriebener Parmesan

- 3-4 Erdbeeren
- 100 g Crème fraîche
- Büffelmozzarella
- Frühlingszwiebel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Erdbeerfülle für 12 Stück

- 500 g Erdbeeren
- 15 ml Zitronensaft
- 2 Dotter
- 60 g Zucker
- 35 g Maisstärke
- 25 g Pistazien
- 35 g Staubzucker



Zubereitung Brandteig:

Milch, Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren. Auf kleiner Flamme solange rühren, bis die Masse nicht mehr am Topfrand klebt.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die heiße Masse in eine Rührschüssel umfüllen und mit dem Kochlöffel oder der Küchenmaschine ein Ei nach dem anderen einrühren. Immer erst das nächste Ei zugeben, wenn der Teig das eine Ei komplett aufgenommen hat.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den lauwarmen Teig in einen Spritzsack mit einer Sterntülle (mit mindestens 12 Zacken) füllen und etwa 12 cm lange gleichmäßige Eclairs auf das Blech spritzen. Zwischen den Eclairs etwa drei Zentimeter Abstand lassen, da sie beim Backen noch aufgehen.

35 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Die Backrohtür währenddessen nicht öffnen. In den letzten fünf Minuten einen Kochlöffel in die Tür klemmen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann.

Die Eclairs auf einem Rost auskühlen lassen und dann beliebig pikant oder süß füllen.

Die Eclairs eignen sich auch zum Einfrieren. Zum Auftauen bei 180 Grad für fünf Minuten aufbacken.

Zubereitung der Fülle für die pikanten Eclairs:

Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die trockenen Enden abschneiden. In einem Spargeltopf Salzwasser erhitzen und den Spargel darin etwa 7 – 10 Minuten kochen –

je nachdem, wie dick die Spargelstangen sind. Mit Eiswasser abschrecken und die Stangen in Stücke schneiden. Die Spargelspitzen zur Seite legen, sie werden zur Dekoration benötigt.

Den Rest mit einem Stabmixer pürieren. Crème fraîche und geriebenen Parmesan dazugeben und mit Pfeffer und Salz aus der Mühle kräftig würzen. Die Spargelmasse in einen Spritzsack füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Eclairs erst unmittelbar vor dem Servieren fertigstellen.

Mit einem scharfen Sägemesser eine dünne Schicht oben abschneiden und das Spargelpüree einfüllen. Die Erdbeeren in Spalten schneiden, den Mozzarella in kleine Stücke zupfen und den Jungzwiebel in Ringe schneiden und mit den Spargelspitzen auf dem Püree dekorativ anrichten.

Zubereitung der Fülle für die süßen Eclairs:

Die Pistazien grob hacken, den Staubzucker in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald er eine goldbraune Farbe angenommen hat, die Pistazien einrühren.

Sofort vom Herd nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Vorsicht sehr heiß! Auskühlen lassen und dann in Stückchen brechen. Das geht einfach, wenn man mit dem Nudelwalker vorsichtig über die Masse rollt.

Ein paar Erdbeeren zum Dekorieren weglegen. Die restlichen Erdbeeren waschen und putzen, mit dem Zitronensaft im Mixer fein pürieren.

Die Dotter mit dem Zucker zu einer hellen, cremigen Masse aufschlagen, dann die Maisstärke untermischen. Das Erdbeerpüree erhitzen, sobald es kocht, die Eiermasse einrühren und etwa 3 Minuten zu einem Pudding kochen. Mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen.

In einen Spritzsack mit Sterntülle füllen. Die Eclairs der Länge nach halbieren und den Erdbeerpudding auf die untere Hälfte aufdressieren. Mit Erdbeerstückchen und dem Pistazienkrokant verzieren.

Auch die Erdbeer-Eclairs sollten erst kurz vor dem Servieren fertiggestellt werden.