

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Eclairs mit Ribiseln, Vanillecreme und Thymian

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 15 – 20 Eclairs

Für den Brandteig: 125 g Wasser, 125 g Vollmilch, 5 g Salz, 5 g Zucker, 100 g Butter, 160 g glattes Mehl, 4-5 Eier.

Für die Patisseriecreme: 250 g Milch, 85 g Obers, 40 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 35 g Vanillepuddingpulver, 40 g Zucker, 80 g Eidotter (4 Stück).

Für das Ribisel-Thymian-Gelee (am Vortag zubereiten): 220 g Ribiselpüree, 2 g Thymian (oder Zitronenthymian), 50 g Zucker, 2 g Agar Agar, ½ Blatt Gelatine.

Zum Garnieren: Fondant, frische Ribiseln, Zitronenthymian, Schokoherzen.

Zubereitung

Das Ribisel-Thymian-Gelee sollte man am besten schon am Vortag zubereiten. Dafür Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Ribiselpüree, Thymian, Zucker und Agar Agar miteinander aufkochen. Von der Hitze nehmen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb seihen und die ausgedrückte Gelatine begeben. Restlos auskühlen lassen und vor der Verwendung mit dem Stabmixer kurz aufmixen und in einen Dressierbeutel füllen.

Für den Brandteig Wasser, Milch, Salz, Zucker und Butter aufkochen (dafür einen Topf wählen, in den dann auch noch das Mehl hineinpasst). Das gesiebte Mehl in die kochende Flüssigkeit geben und so lange kräftig rühren, bis der Teig ein Klumpen wird und sich vom Topfrand löst. In eine Rührschüssel umfüllen, dann nach und nach die Eier zugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Im auf 180 °C Heißluft vorgeheizten Rohr ca. 12 – 15 Minuten backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit die Ofentür vorsichtig einen Spalt öffnen, um überschüssigen Dampf entweichen zu lassen. Das sollte man einige Male wiederholen. Wenn die Eclairs kräftig gebräunt sind, herausnehmen und restlos auskühlen lassen.

Für die Patisseriecreme Milch, Obers, Zucker und Vanillemark in einem Topf erwärmen. Puddingpulver und Zucker trocken vermischen und die Eidotter anschließend gut einrühren. Einen Teil der warmen Milchemischung in die Dottermischung rühren und dann wieder in den Topf gießen. Etwa 1 Minute sprudelnd durchkochen lassen. In eine Schüssel umfüllen und zugedeckt abkühlen lassen. Vor Gebrauch kräftig glatt rühren und in einen Dressierbeutel mit Fülltüle geben.

In die Eclairs kleine Löcher bohren und die Patisseriecreme sowie das Gelee hineinspritzen. Das Fondant auf ca. 40 °C erwärmen und mit wenig Wasser verdünnen. Die Eclairs damit bepinseln und mit Ribiseln, Schokoherzen sowie Thymian garnieren.