

Pikante Eclairs



Stockfood / Marie José Jarry

ZUTATEN (FÜR 1 BLECH)

Für den Brandteig

250 ml	Wasser (alternativ Milch)
1 Prise	Salz
60 g	Butter
150 g	Mehl
4	Eier
1 Msp.	Backpulver (gehäuft)

Für die Creme

3	Avocados
200 g	Frischkäse
1 TL	Wasabipaste
100 g	Sahne
1 Prise	Salz
1 - 2 TL	Zitronensaft
2	Stängel Basilikum
300 g	Räucherlachs

Außerdem

Spritzbeutel mit glatter und mit gezackter Tülle
Kürbiskern zum Bestreuen
Sesamsamen zum Bestreuen
Leinsamen zum Bestreuen
Pfeffer
Dill zum Garnieren

Backen:	25 min
Dauer:	58 min
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

250 ml Wasser (alternativ Milch), 1 Prise Salz, 60 g Butter, 150 g Mehl

Für den Brandteig Wasser, Salz und Butter im kleinen Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal dazu schütten.

2. SCHRITT

Mit dem Kochlöffel gut unterrühren und den Teig zurück auf der Hitze abbrennen – dazu kräftig rühren, bis sich der Teigkloß vom Boden löst und sich auf dem Topfboden ein weißlicher Belag gebildet hat.

3. SCHRITT

4 Eier, 1 Msp. Backpulver (gehäuft)

In einer Schüssel kurz abkühlen lassen und nach und nach die Eier mit dem Handrührer unterkneten, sodass sie sich gut mit dem Teig verbinden. Alles zum geschmeidigen, glatten Teig verrühren. Ist er erkaltet, dann das Backpulver unterrühren. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

4. SCHRITT

Spritzbeutel mit glatter Tülle, Kürbiskern zum Bestreuen,
Sesamsamen zum Bestreuen, Leinsamen zum Bestreuen

In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Aufs gefettete Blech ca. 15 Streifen aufspritzen. Mit Kürbiskernen, Sesam- und Leinsamen bestreuen und im Ofen 20–25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, waagrecht halbieren und abkühlen lassen.

5. SCHRITT

3 Avocados, 200 g Frischkäse, 1 TL Wasabipaste, 100 g Sahne, 1 Prise Salz,
1 - 2 TL Zitronensaft, Spritzbeutel mit gezackter Tülle

Für die Creme Fruchtfleisch von 3 Avocados mit 200 g Frischkäse und 1 TL Wasabi-Paste fein pürieren. 100 g Sahne steif schlagen und unterziehen. Mit Salz und 1–2 TL

Zitronensaft abschmecken. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen.

6. SCHRITT

2 Stängel Basilikum, 300 g Räucherlachs

2 Stängel Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 300 g Räucherlachs klein würfeln und etwa die Hälfte mit dem Basilikum auf die unteren Eclair-Hälften streuen.

7. SCHRITT

Pfeffer, Dill zum Garnieren

Mit der Creme bespritzen. Darauf übrigen Lachs verteilen. Pfeffern und mit Dill garnieren. Deckel auflegen und servieren.