

Eclairs, Schokoladen-Butter-Creme, Sahne-Creme

Für zwei Personen

Für die Eclairs:

20 g Schokolade, 75%	3 Eier, Größe M	20 g Butter
20 ml Sahne	50 ml Milch	100 ml Wasser
100 g Mehl	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Für die Schokoladen-Buttercreme:

60 g Schokolade, 75%	100 g zimmerwarme Butter	200 ml Schlagsahne
120 ml Milch	36 g Zucker	25 g Speisestärke
1 Prise Salz		

Für die Madeira-Sahnecreme:

15 ml Madeira	50 g Magerquark	100 ml Sahne
20 g Zucker		

Für die Quittensauce:

1 Quitte	1 Orange, Saft, Abrieb	300 ml Wasser
1 TL Zucker	20 g Speisestärke	

Für den Kürbis:

4 EL Zucker	$\frac{1}{4}$ Butternut-Kürbis	1 EL Butter
	Muskatnuss	Salz

Für die Eclairs: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 ml Wasser mit Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Kochlöffel glattrühren. So lange rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet. Die Masse in eine Schüssel geben und mindestens 3 Minuten auskühlen lassen. Eier nach und nach hinzugeben und so lange rühren bis der Teig glänzt.

Teig in einen Spritzbeutel geben und ca. 5 cm lange Stangen spritzen. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen, den Ofen dabei immer geschlossen halten. Die fertigen Eclairs abkühlen lassen, dann der Länge halbieren. Schokolade zerkleinern, Sahne aufkochen und heiß auf die Schokolade gießen. So lange rühren bis eine cremige Ganache entsteht.

Die gefüllten Eclairs damit verzieren.

Für die Schokoladen-Buttercreme: Zucker in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Schokolade in einem Topf mit der Schlagsahne schmelzen. Milch mit Salz und Speisestärke mischen und in die kochende Schoko-Masse rühren, bis es eine puddingartige Konsistenz erhält. Den Pudding erkalten lassen und dann nach und nach in die Butter-Zucker Mischung rühren. Mit einem Spritzbeutel in die Eclairs füllen.

Für die Madeira-Sahnecreme: Zucker in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Quark mit Madeira mischen und die Schlagsahne vorsichtig unterheben.

Für die Quittensauce: Quitte klein schneiden und in 300 ml Wasser 20 Minuten lang mit Zucker köcheln lassen. Dann die Flüssigkeit abnehmen und mit Speisestärke eindicken. Mit Orangensaft und abrieb abschmecken. Die fertigen Eclairs mit der Sauce verzieren.

Für den Kürbis: Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in gröbere Würfel schneiden. 3 Esslöffel Wasser, Zucker und eine Prise Muskat in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen. Kürbis hinzufügen und bei hoher Hitze ca. 15 Minuten braten. Dabei aufpassen, dass nichts verbrennt. Bei 120 Grad Umluft 10 Minuten in den Ofen geben und fertigbrennen. Dann salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Giemsa am 09. November 2023