

Schokoladen-Éclaires, Vanille-Creme, Pfirsich, Vanille-Eis

Für vier Personen

Französische Vanillecreme:

500 ml Milch	1 Schote Vanille	6 Eier
125 g Zucker	50 g Mehl	600 ml Sahne

Éclaires:

250 ml Milch	5 g Zucker	1 Prise Salz
150 g Butter	150 g Mehl	6 Eier

Glasur:

200 g Schokolade, zartbitter	100 ml Schlagsahne	1 EL Butter
1 EL Puderzucker		

Chartreuse-Gelee:

120 ml Chartreuse-Likör, grün	50 g Zucker	180 ml Wasser
1 – 2 Blatt Gelatine		

Vanilleeiscreme:

500 ml Milch	130 g Zucker	6 Eier
1 Schote Vanille		

Anrichten:

8 Pfirsichhälften, aus dem Glas	8 Erdbeeren, frisch	1 EL Puderzucker
---------------------------------	---------------------	------------------

Vanillecreme::

400 Milliliter Milch mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel kräftig aufschlagen. Mehl und 100 Milliliter kalte Milch einrühren. Es dürfen sich keine Klümpchen bilden. Anschließend die gekochte Milch einrühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Masse wieder zurück in den Topf geben, aufkochen lassen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen drei Minuten kochen lassen. Abkühlen lassen und kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Éclaires:

Milch, Zucker, Salz und die klein geschnittene Butter in eine Kasserolle geben und langsam zum Kochen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das gesiebte Mehl zugeben und bei schwacher Hitze mit einem Holzspatel kräftig rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig ein bis zwei Minuten abbrennen. Wenn er sich gut vom Spatel löst, vom Herd nehmen und die Eier einzeln, nacheinander zufügen und gut verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen und aus dem Teig circa zehn Zentimeter lange und zweieinhalb Zentimeter breite Liebesknochen (Éclaires) spritzen. Genügend Abstand lassen. Die Éclaires nun für etwa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen, dann die Hitze auf 180 Grad herunterschalten und den Teig dabei gut trocknen lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und vorsichtig quer durchschneiden.

Die steif geschlagene Sahne unter die bereits abgekühlte Vanillecreme heben und die Unterseite der Éclaires mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle füllen. Die obere Hälfte wieder darauf setzen und leicht andrücken.

Glasur:

Die Schokolade klein hacken. Ein Wasserbad erhitzen (nicht zu heiß!) und die klein gehackte Schokolade darin schmelzen. Nach und nach die Sahne, die Butter und den Puderzucker einarbeiten und alles zu einer cremigen Masse glatt ziehen. Die Eclairs mit der Schokoladenglasur großzügig verzieren.

Chartreuse-Gelee:

Den Kräuterlikör zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Wasser sowie Zucker unter Rühren zufügen. Der Zucker muss vollständig aufgelöst sein. Die Flüssigkeit abmessen und entsprechend eingeweichte Blatt- Gelatine in die noch warme Kräuterlikörmischung rühren. Das Ganze in eine flache, mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ins Gefrierfach stellen. Kurz vor dem Anrichten stürzen und in kleine Würfel schneiden.

Vanilleeiscreme:

Die Milch zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker zu einer Schaummasse schlagen. Das ausgekrazte Mark der Vanilleschote zur Milch geben. Die Milch nun zur Eiermasse gießen und verrühren. Für drei Minuten bei 90 Grad köcheln, kurz abkühlen, in die Eismaschine füllen und fest werden lassen.

Anrichten:

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Kräuterlikör-Geleewürfel verteilen und die Pfirsichspalten fächerförmig darauf setzen und mit jeweils zwei Éclaires und einer Kugel Vanilleeis anrichten. Die Teller mit frischen Erdbeeren und Puderzucker garnieren.

Horst Lichter am 30. März 2012