

Éclair mit Mimolette Isigny und Bier



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 30 min.

Zutaten

Für den Brandteig:

- 125 ml Wasser
- 125 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 20 g Mandelblättchen

Für den Belag:

- 100 g Mimolette Isigny
- 50 g Sahne à 30% fett
- 25 cl Bier
- 3 Blätter Gelatine
- Einige essbare Blumen
- Junge Triebe

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200 °C vor.
2. Vermischen Sie Wasser, Milch, Butter und Salz in einem Topf und bringen Sie das Ganze zum Kochen. Wenn die Mischung kocht, nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie das Mehl auf einmal hinzu.
3. Rühren Sie kräftig um, bis sich der Teig von den Wänden des Topfes löst und sich zu einer Kugel formt.
4. Lassen Sie den Teig etwas abkühlen und geben Sie dann die Eier nacheinander hinzu und rühren Sie zwischen den einzelnen Zugaben gut um, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.
5. Geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer breiten, glatten Tülle. Formen Sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10-12 cm lange Teigstangen.
6. Bestreuen Sie sie mit Mandelblättchen.
7. Backen Sie die Eclairs etwa 20-25 Minuten lang in den Ofen, bis sie goldbraun und aufgebläht sind. Öffnen Sie den Ofen während des Backens nicht.
8. Nach dem Backen lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.
9. Parallel dazu bereiten Sie die Mimolette-Creme zu. Dazu reiben Sie den Käse fein. Schmelzen Sie ihn im Wasserbad und geben Sie dabei die Sahne hinzu.
10. Wenn er gut geschmolzen ist, mixen Sie alles, bis eine glatte, homogene Creme entsteht. Entnehmen Sie die Creme und lassen Sie sie abkühlen.
11. Bereiten Sie das Biergelee zu. Dazu lassen Sie das Bier in einem Topf lauwarm werden.
12. Parallel dazu lassen Sie die Gelatine in einer Schüssel mit temperiertem Wasser aufweichen. Wenn die Gelatine weich ist, drücken Sie sie zwischen den Händen aus und geben Sie sie in das warme Bier. Lassen Sie die Gelatine langsam schmelzen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
13. Zum Servieren schneiden Sie das Eclair der Länge nach in zwei Hälften.
14. Füllen Sie die Mimolette-Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle. Füllen Sie das Innere des Brandteigs mit der Mimolette-Creme. Schneiden Sie das Biergelee in kleine, gleichmäßige Würfel und dekorieren Sie den Eclair abschließend mit einigen essbaren Blütenblättern und jungen Trieben. Bei Zimmertemperatur genießen.