

Rezept

Profiteroles mit Forellencreme

Ein Rezept von Profiteroles mit Forellencreme, am 23.04.2024

Zutaten

110 g Butter	1/2 TL Salz
150 g Mehl	4 Eier
Backpapier für die Backbleche	2 Räucherforellenfilets (ca. 150 g)
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 cl Sherry (nach Belieben)
100 g Sahne	Salz
Zitronenpfeffer	1 EL Forellenkaviar
Dillspitzen oder Basilikumblättchen für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. 250 ml Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal dazugeben und unterrühren. Dann so langeiterrühren, bis sich der Teig in einem Kloß vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen, die Eier nach und nach unterrühren.
2. Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln 12 kleine Windbeutel formen und im Abstand von mindestens 4-5 cm auf die Bleche setzen. Die Windbeutel im Backofen (Mitte, Umluft 200°) nacheinander in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und noch warm mit der Schere oder einem scharfen Messer einen Deckel abschneiden. Die Profiteroles abkühlen lassen.
3. Die Forellenfilets grob zerpflücken. Mit Zitronensaft und eventuell Sherry im Mixer pürieren. Die Sahne steif schlagen und das Forellencrème unterrühren. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Die Profiteroles mit der Forellencreme füllen. Mit Forellenkaviar und Dillspitzen oder Basilikumblättchen dekorieren. Den Deckel jeweils locker darauflegen.