

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin
Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus
Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE **70** Profiteroles

Kleine Windbeutel mit Vanillecreme und frischen Beeren





Cornelia Poletto spritzt Brandteigtupfen auf das Blech



Die Profiteroles werden mit Karamelfäden überzogen

Profiteroles (Windbeutel) mit Vanillecreme und frischen Beeren

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen (ca. 16 Profiteroles):

Für den Teig: 1/8 l Wasser, 30 g Butter, Meersalz, 75 g Mehl, 2 Eier.

Für die Creme: 1 Vanilleschote, 3 Eigelb, 60 g Zucker, 30 g Speisestärke, 350 ml Milch. **Außerdem:** etwas Butter und Mehl zum Vorbereiten des Backblechs, 250 g Zucker, 400 g frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren), Puderzucker nach Geschmack.

- Wasser, Butter und eine Prise Meersalz in einem kleinen Topf aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und die Masse rühren, bis sie sich als Kloß vom Topfboden löst und sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Teig in eine Schüssel füllen. Eier nacheinander unterrühren. Backofen auf 200 Grad (Heißluft: 180 Grad) vorheizen.
- Ein Backblech einfetten und bemehlen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (1 cm Ø) füllen und ca. 16 walnussgroße Tupfen im Abstand von einigen Zentimetern auf das Backblech spritzen. Auf der zweiten Schiene von unten 20–30 Minuten backen. Herausnehmen, anstechen (damit die heiße Luft entweichen kann) und auf einem Rost abkühlen lassen.
- Vanilleschote längs halbieren und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker, Speisestärke und 100 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch, Vanillemark und -schote aufkochen. Vanilleschote entfernen. Stärkemischung unter Rühren dazugießen und aufkochen lassen. Creme in eine Schüssel füllen, einen Bogen Frischhaltefolie direkt darauflegen, damit sich keine Haut bildet, und die Creme abkühlen lassen.
- Vanillecreme durchrühren, in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und in die Profiteroles spritzen. Profiteroles auf einen Bogen Backpapier setzen.
- Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und goldbraun werden lassen (karamellisieren). Mit einem Esslöffel den Karamell in möglichst dünnen Fäden zügig über den Profiteroles verteilen und erkalten lassen. Alternative: Profiteroles mit der Oberseite kurz in den Karamell tauchen, fest werden lassen.
- Beeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Etwa ein Drittel davon beiseitelegen, restliche Beeren pürieren und nach Geschmack mit Puderzucker süßen. Profiteroles mit Beeren und Beerensosse anrichten. Nach Wunsch mit Zitronenverbene garnieren.

Pro Portion:

ca. 440 kcal, 8 g Eiweiß, 12 g Fett, 74 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Christian Dietz, Sommelier im „Poletto“, empfiehlt hierzu einen Süßwein aus der Pfalz: „Der 2008 Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein vom Weingut Frey & Söhne ist ein Exot unter den Süßweinen, erinnert an Rotwein, allerdings mit einer eleganten, cremigen Süße und beerigen Nuancen.“ 0,375 l ca. 28 Euro, fam@poletto.de, Tel. 0 40/4 80 21 59.