

«SRF bi de Lüt – Männerküche 2015»: Folge 2 am 17.04.2015**Dessert von Daniel Wechsler****«Schwäne»**

für 8 Schwäne

«Pâte à choux» (Brandteig)

- 3,2 dl Milch
- 200 g Weissmehl gesiebt auf einem Haushaltspapier
- ½ TL Salz
- 100 g Butter
- 1 EL Zucker
- 2-3 Eier

Milch, Salz, Zucker und Butter zusammen in einer Pfanne aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl im Sturz zugeben, mit einer Kelle glattrühren. Zurück auf die Herdplatte und unter ständigem Rühren ausdampfen, bis sich die Masse vom Pfannenboden löst. Vom Herd nehmen und auf Handwärme auskühlen lassen.

Die Eier einzeln aufschlagen und eines nach dem andern unter starkem Rühren unter die Masse arbeiten. Soviel Ei zugeben, bis die Masse dressierbar (nicht zu feucht aber auch nicht zu trocken) ist. Ab dem 2. die Eier sogar nur viertelsweise nach und nach zugeben.

Formen: Schwanenkörper und Schwanenhals

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Ein mit Backreinpapier belegtes Blech bereit stellen. Mit dem Spritzsack gleichmässig grosse, ca. baumnussgrosse Kugeln spritzen.

Für die Schwanenhäse pro Schwan je eine halbe 8, bzw. ein «S» spritzen.

Backen

Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben. Wichtig, während der Backzeit darf der Backofen nicht geöffnet werden. Backzeit 8-10 Min.

Danach die Backtüre leicht öffnen – wenn möglich eine Kelle dazwischen klemmen. So noch 5 Min. auskühlen lassen.

Füllung

- 3 dl Rahm
- 10 g Puderzucker
- 1 Msp. Vanillesamen

Vorbereitung

- Die ausgekühlten Kreise aufschneiden und evtl. feuchte Teigreste auslösen
- Rahm steif schlagen, Puderzucker und Vanillesamen zugeben
- Rahm in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen

Füllen

Die Schwan-Körperteile mit Rahm füllen, den Deckel halbieren und als Schwanflügel einstecken, den Schwanenhals einstecken.

Früchte

- 1 Mango
- 250 g Himbeeren
- 2-3 Kiwi

Die Mango schälen und vom Stein lösen. Die eine Hälfte pürieren und die andere Hälfte in feine Würfel schneiden.

1 Kiwi schälen und pürieren, die anderen Kiwis schälen und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.

12 schöne Himbeeren beiseite stellen, die restlichen Himbeeren pürieren.

Schoggisauce

- 50 g Schokolade
- ½ dl Rahm

Die Schokolade zusammen mit dem Rahm in einem kleinen Pfännchen schmelzen lassen.