# Profiteroles gefüllt mit Frischkäse und Lachs

Die Profiteroles gefüllt mit Frischkäse und Lachs sind der Hit auf jedem Partybuffet: Deshalb sollte man das Rezept am besten gleich in doppelter Menge zubereiten!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h

## Zutaten

### Für die Profiteroles

| | |
|---|---|
| 120 ml | Wasser |
| 50 g | Butter (in Stücke geschnitten) |
| 1 Prise | Salz |
| 120 g | Mehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 3 EL | Parmesan |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Cayennepfeffer |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 250 g | Frischkäse |
| 50 ml | Schlagobers |
| 250 g | Räucherlachs (in Stücke gehackt) |
| 0.5 Stk. | Zitronen (den Saft und die Schale davon) |
| 1 Prise | Chilipulver (oder Chiliflocken) |
| 120 g | Blauschimmelkäse (Gorgonzola) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

### Für das Kräuteröl

| | |
|---|---|
| 200 g | Minze |
| 200 g | Basilikumblätter |
| 120 g | Petersilie |
| 0.5 Stk. | Zitronen (den Saft und die Schale davon) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Profiteroles gefüllt mit Frischkäse und Lachs den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter in einem großen Topf zerlassen, salzen und mit Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen und das Mehl glatt einrühren, dann abkühlen lassen.

2. Nach und nach die Eier unterrühren. Parmesan reiben und dazugeben. Mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und alles gut verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel (ohne Düse) füllen und auf das Backblech im Abstand von 2 cm kleine Haufen spritzen.

3. Im Backofen ca. 35-45 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen und komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu den Frischkäse mit dem Blauschimmelkäse und dem Schlag im Mixer verrühren.

4. Den geräucherten Lachs in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale unterrühren. Mit Zitronensaft, Chiliflocken, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

5. Dann das Kräuteröl herstellen. Dazu Minze, Basilikum und Petersilie waschen und trocken tupfen. In den Mixer geben und mit Olivenöl, Zitronensaft und -schale, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und mit Frischhaltefolie abdecken.

6. Die Profiteroles mit einem gezackten Messer in der Hälfte durchschneiden und auf die Unterseite einen großen Klecks der Lachs-Käse-Mischung geben. Mit etwas Kräuteröl beträufeln. Die Oberseite der Profiteroles als Deckel wieder aufsetzen und servieren.

## Tipp

Die Profiteroles gefüllt mit Frischkäse und Lachs mit fein gehackten, gerösteten Walnüssen garnieren.