



VOL-AU-VENT MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
100 g	Shiitakepilz(e), klein gewürfelt
60 g	Butter
100 g	Schalotte(n), fein gehackt
125 ml	Weisswein
1 Schuss	Pernod [Anislikör]
250 g	Crevetten, geschnitten
20 ml	Olivenöl
	Salz
	Weisser Pfeffer
	Cayennepfeffer
10 ml	Zitronensaft
6 g	Korianderblätter, in feine Streifen geschnitten
12 Stück	Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Shiitakepilze in Butter andünsten.
2. Schalotten beimengen und andünsten, mit etwas Weisswein und Pernod ablöschen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Crevetten in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Mit übrigem Weisswein ablöschen und zur Sauce geben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, Koriander dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.