



VOL-AU-VENT MIT HIRSCH



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Hirschnierstück, klein gewürfelt

30 ml Olivenöl

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

40 g Rüebli, fein gewürfelt

40 g Gelbe Rübe, fein gewürfelt

30 g Knollensellerie, klein gewürfelt

30 g Tomatenpüree

65 ml Rotwein

125 ml Wildsauce

125 g QimiQ Rahm-Basis

1 TL Stärke, z.B. Maizena

20 g Preiselbeerkonfitüre

Salz und Pfeffer

Wacholderbeeren, zerdrückt

12 Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse beimengen und anschwitzen. Tomatenpüree dazugeben.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgiessen und weichkochen. Eventuell mehr Fond oder Wasser beimengen um nicht zu sehr einzukochen.
3. QimiQ Classic Nature dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Preiselbeerkonfitüre dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.