



# 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

<b>250 g</b>	Hirschnierstück, klein gewürfelt
<b>30 ml</b>	Olivenöl
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>40 g</b>	Rüebli, fein gewürfelt
<b>40 g</b>	Gelbe Rübe, fein gewürfelt
<b>30 g</b>	Knollensellerie, klein gewürfelt
<b>30 g</b>	Tomatenpüree
<b>65 ml</b>	Rotwein
<b>125 ml</b>	Wildsauce
<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>1 TL</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>20 g</b>	Preiselbeerekonfitüre
	Salz und Pfeffer
	Wacholderbeeren, zerdrückt
<b>12</b>	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.