



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT]



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



35



schwer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

540 g Blätterteig, = 2 Packungen

1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Kalbsschulter

250 g Kalbsbries

500 ml Klare Gemüsebouillon

FÜR DIE WEISSE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

40 g Weizenmehl, glatt

30 g Butter

500 ml Klare Gemüsebouillon

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

150 g Kalbsbrät, zu Kugeln geformt

150 g Champignons, blättrig geschnitten

Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Pastete den Blätterteig ca. 5 mm dick auswalken und zwei Kreise ausschneiden: Den Boden mit ca. 22 cm Ø, den Deckel mit ca. 25 cm Ø, am Deckel eine tassengrosse Öffnung ausschneiden. Den kleineren Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Backpapier eine Kugel formen und auf den Teigboden legen. Deckel darauf legen und mit einer Gabel die Kanten an den Teigboden drücken. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
4. Für die Füllung die Kalbsschulter ca. 35 Minuten, das Bries ca. 20 Minuten in der klaren Gemüsebouillon kochen.
5. Fleisch und Bries aus der Bouillon nehmen und in kleine Würfel schneiden.
6. Mehl in Butter anschwitzen, mit klarer Gemüsebouillon aufgiessen, würzen und köcheln lassen.
7. Brätkugeln in der Sauce garen, bis sie fest sind. Champignons dazugeben und 5 - 10 Minuten mitdämpfen. Klein geschnittenes Fleisch in die Sauce geben und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
8. Blätterteigpastete aus dem Backofen nehmen, Öffnung ganz durchschneiden, Backpapier entfernen, Fleischsauce in die Pastete füllen und servieren.