



VOL-AU-VENT MIT CREVETTEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

630 g

250 g Shiitakepilz(e), klein gewürfelt

150 g Butter

200 g Schalotte(n), fein gehackt

15 ml Pernod [Anislikör]

310 ml Weisswein

630 g Crevetten, geschnitten

50 ml Olivenöl

Salz

Weisser Pfeffer

Cayennepfeffer

25 ml Zitronensaft

10 g Korianderblätter, in feine Streifen geschnitten

30 Stück Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

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