



# SCHAUMROLLE VON DER KALBSLEBER MIT CALVADOSÄPFELN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 Pkg.** Blätterteig
- 1** Ei(er), zum Bestreichen

## FÜR DAS KALBSLEBERMOUSSE

- 125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 500 g** Kalbsleber
- 100 g** Schalotte(n)
- 150 g** Butter
- 80 ml** Portwein
- 40 ml** Weinbrand
- 125 ml** Vollrahm
- Salz und Pfeffer

## FÜR DIE CALVADOSÄPFEL

- 500 g** Äpfel, geschält
- 80 g** Butter
- 80 g** Zucker
- Vanillezucker
- 125 ml** Calvados
- schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Kalbslebermousse: Kalbsleber zuputzen und mit den Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, etwas reduzieren lassen und anschließend auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Kalbslebermasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Den Blätterteig in 10 gleichgroße Bahnen schneiden und um befettete Formen rollen. Mit Ei bestreichen und mit Salzflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 13 Minuten backen.
5. Blätterteigrollen auskühlen lassen und anschließend mit dem Kalbslebermousse füllen.
6. Für die Calvadosäpfel: Apfelwürfel in Butter leicht anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.