

## 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**

| <b>ZUTATEN FUR 10</b> | PORTIONEN                         |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 Pkg.                | Blätterteig                       |
| 1                     | Ei(er), zum Bestreichen           |
| FÜR DAS KALBSLE       | EBERMOUSSE                        |
| 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.
- Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.