



VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

100 g Shiitakepilz(e), coupé en petits dés

60 g Beurre

100 g Schalotte(n), finement hachées

125 ml Vin blanc

1 Schuss Pernod [Anislikör]

250 g Garnelen, coupé

20 ml Huile d'olive

Sel

Poivre blanc

Poivre de Cayenne

10 ml Jus d'un citron

6 g Korianderblätter_Feuilles de coriandre, in feine Streifen geschnitten

12 Stück Blätterteigpastetchen

PRÉPARATION

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