



VOL-AU-VENT MIT HIRSCH



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g Hirschrückenfilet, coupé en petits dés

30 ml Huile d'olive

80 g Oignon(s), finement hachées

40 g , coupés en petits dés

40 g , coupés en petits dés

30 g Knollensellerie, coupé en petits dés

30 g Concentré de tomates

65 ml Rotwein

125 ml

125 g QimiQ Base crème

1 TL Stärke

20 g Confiture d'airelles

Sel et poivre

Wacholderbeeren_Baies de genièvre, écrasé

12 Blätterteigpastetchen

PRÉPARATION

1. Fleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse beimengen und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und weichkochen. Eventuell mehr Fond oder Wasser beimengen um nicht zu sehr einzukochen.
3. QimiQ Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Preiselbeermarmelade dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.