



# GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT]



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



35



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**540 g** Pâte feuilletée, = 2 Packungen

**1** Jaune(s) d'œuf

## FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g** Kalbsschulter\_Épaule de veau

**250 g** Kalbsbries\_Ris de veau

**500 ml** Bouillon de légumes

## FÜR DIE WEISSE SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**40 g** Farine de blé, sans levure

**30 g** Beurre

**500 ml** Bouillon de légumes

Jus d'un citron

Sel et poivre

**150 g** Kalbsbrät, zu Kugeln geformt

**150 g** Champignons, émincées

Basilic

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für die Pastete: Blätterteig ca. 5 mm dick auswalken und zwei Kreise ausschneiden: Den Boden mit ca. 22 cm Ø, den Deckel mit ca. 25 cm Ø, am Deckel eine tassengroße Öffnung ausschneiden. Den kleineren Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Backpapier eine Kugel formen und auf den Teigboden legen. Deckel darauf legen und mit einer Gabel die Kanten an den Teigboden drücken. Mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
4. Für die Füllung: Kalbsschulter ca. 35 Minuten, Bries ca. 20 Minuten in der klaren Gemüsesuppe kochen.
5. Fleisch und Bries aus der Suppe nehmen und in kleine Würfel schneiden.
6. Für die Sauce: Mehl in Butter anschwitzen, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und köcheln lassen.
7. Brätkekugeln in der Sauce garen, bis sie fest sind. Champignons dazugeben und 5 - 10 Minuten mitdämpfen. Klein geschnittenes Fleisch in die Sauce geben und zum Schluss mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
8. Blätterteigpastete aus dem Backofen nehmen, Öffnung ganz durchschneiden, Backpapier entfernen, Fleischsauce in die Pastete füllen und servieren.