



# VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**630 g**

**250 g** Shiitakepilz(e), coupé en petits dés

**150 g** Beurre

**200 g** Schalotte(n), finement hachées

**15 ml** Pernod [Anislikör]

**310 ml** Vin blanc

**630 g** Garnelen, coupé

**50 ml** Huile d'olive

Sel

Poivre blanc

Poivre de Cayenne

**25 ml** Jus d'un citron

**10 g** Korianderblätter\_Feuilles de coriandre, in feine Streifen geschnitten

**30 Stück** Blätterteigpastetchen

## PRÉPARATION

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