



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT] (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- 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

500 ml Bouillon de légumes, zum Kochen

200 g Kalbsschulter_Épaule de veau

250 g Kalbsbries_Ris de veau

500 ml Bouillon de légumes, zum Aufgießen

Jus d'un citron

Sel

Poivre

150 g Kalbsbrät, zu Kugeln geformt

150 g Champignons, émincées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für den Teigboden ein Drittel des Teigs auswallen (ca. 20 cm Ø, ca. 3 mm dick), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus Backpapier eine Halbkugel formen (ca. 18 cm Ø), auf den Teigboden legen, den Rand des Teigs mit Wasser bestreichen. Restlichen Teig rund ca. 3 mm dick auswallen, in der Mitte ein ca. 5 cm großes Dampfloch ausstechen. Teig über die Papierkugel legen, Falten glätten. Ränder gut andrücken. Vorstehenden Teig abschneiden, zusammenfallen, ca. 3 mm dick auswallen. Deckel von ca. 10 cm Ø ausstechen, aufs Blech legen. Mit Eidotter bestreichen und ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stellen. Papier mit einer Schere zerschneiden, aus der Pastete ziehen. Pastete und Deckel warm stellen.
4. Für die Füllung die Kalbsschulter ca. 35 Minuten, das Bries ca. 20 Minuten in der klaren Gemüsesuppe kochen.
5. Fleisch und Bries aus der Suppe nehmen und in kleine Würfel schneiden.
6. Fleisch und Bries mit frischer Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis aufgießen, würzen und aufkochen.
7. Brät kugeln in der Sauce garen, bis sie fest sind. Champignons dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
8. Fleischsauce in die Pastete füllen und servieren.