



VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Shiitakepilz(e), klein gewürfelt

60 g Butter

100 g Schalotte(n), fein gehackt

125 ml Weißwein

1 Schuss Pernod [Anislikör]

250 g Garnelen, geschnitten

20 ml Olivenöl

Salz

Weißer Pfeffer

Cayennepfeffer

10 ml Zitronensaft

6 g Korianderblätter, in feine Streifen geschnitten

12 Stück Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

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.