



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT]



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



35



schwer

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

540 g Tante Fanny frischer Blätterteig, = 2 Packungen

1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Kalbsschulter

250 g Kalbsbries

500 ml Klare Gemüsesuppe

FÜR DIE WEISSE SAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

40 g Weizenmehl, glatt

30 g Butter

500 ml Klare Gemüsesuppe

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

150 g Kalbsbrät, zu Kugeln geformt

150 g Champignons, blättrig geschnitten

Basilikum

ZUBEREITUNG

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. Brät kugeln 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.