



# VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**630 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 g** Shiitakepilz(e), klein gewürfelt

**150 g** Butter

**200 g** Schalotte(n), fein gehackt

**15 ml** Pernod [Anislikör]

**310 ml** Weißwein

**630 g** Garnelen, geschnitten

**50 ml** Olivenöl

Salz

Weißer Pfeffer

Cayennepfeffer

**25 ml** Zitronensaft

**10 g** Korianderblätter, in feine Streifen geschnitten

**30 Stück** Blätterteigpastetchen

## ZUBEREITUNG

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.