



SCHAUMROLLE VON DER KALBSLEBER MIT CALVADOSÄPFELN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1 Pkg.** Tante Fanny frischer Blätterteig
- 1** Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DAS KALBSLEBERMOUSSE

- 125 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 500 g** Kalbsleber
- 100 g** Schalotte(n)
- 150 g** Butter
- 80 ml** Portwein
- 40 ml** Weinbrand
- 125 ml** Schlagobers 36 % Fett
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE CALVADOSÄPFEL

- 500 g** Äpfel, geschält
- 80 g** Butter
- 80 g** Zucker
- Vanillezucker
- 125 ml** Calvados
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Kalbslebermousse: Kalbsleber zuputzen und mit den Schalotten in Butter leicht anbraten. Mit Portwein und Cognac ablöschen, etwas reduzieren lassen und anschließend auskühlen lassen.
2. QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Schlagobers und Kalbslebermasse dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Den Blätterteig in 10 gleichgroße Bahnen schneiden und um befettete Formen rollen. Mit Ei bestreichen und mit Salzflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 13 Minuten backen.
5. Blätterteigrollen auskühlen lassen und anschließend mit dem Kalbslebermousse füllen.
6. Für die Calvadosäpfel: Apfelwürfel in Butter leicht anschwitzen, Zucker dazugeben und karamellisieren. Mit Calvados ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Kalbsleberschaumrollen mit den Calvadosäpfeln servieren.