



VOL-AU-VENT MIT HIRSCH (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- N'épaissit pas
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	Filet de cerf, coupé en petits dés
30 ml	Huile d'olive
80 g	Oignon(s), finement hachées
40 g	Carottes, coupé en petits dés
40 g	Carotte(s) jaune(s), coupé en petits dés
30 g	Céleri-rave, coupé en petits dés
30 g	Concentré de tomates
65 ml	Vin rouge
125 ml	Fond de gibier
125 g	QimiQ Sauce Base
20 g	Confiture d'airelles
	Sel et poivre
	Baies de genièvre, écrasé
12 pièce(s)	Vol-au-vent

PRÉPARATION

1. Fleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel und Gemüse beimengen und anschwitzen. Tomatenmark dazugeben.
2. Mit Rotwein ablöschen, mit Wildfond aufgießen und weichkochen. Eventuell mehr Fond oder Wasser beimengen um nicht zu sehr einzukochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Preiselbeermarmelade dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.