



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT]



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



35



difficile

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

540 g Pâte feuilletée, = 2 paquets

1 Jaune(s) d'œuf

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Épaule de veau

250 g Ris de veau

500 ml Bouillon de légumes

FÜR DIE WEISSE SAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

40 g Farine de blé, sans levure

30 g Beurre

500 ml Bouillon de légumes

Jus d'un citron

Sel et poivre

150 g Chair à saucisse de veau, formé en boule

150 g Champignons, émincées

Basilic

PRÉPARATION

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. Brätkugeln 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.