



# GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT] (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- 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** QimiQ Sauce Base

**500 ml** Bouillon de légumes, pour cuire

**200 g** Épaule de veau

**250 g** Ris de veau

**500 ml** Bouillon de légumes, pour mouiller

Jus d'un citron

Sel

Poivre

**150 g** Chair à saucisse de veau, formé en boule

**150 g** Champignons, émincées

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten.
3. Für den Teigboden ein Drittel des Teigs auswallen (ca. 20 cm Ø, ca. 3 mm dick), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus Backpapier eine Halbkugel formen (ca. 18 cm Ø), auf den Teigboden legen, den Rand des Teigs mit Wasser bestreichen. Restlichen Teig rund ca. 3 mm dick auswallen, in der Mitte ein ca. 5 cm großes Dampfloch ausstechen. Teig über die Papierkugel legen, Falten glätten. Ränder gut andrücken. Vorstehenden Teig abschneiden, zusammenfallen, ca. 3 mm dick auswallen. Deckel von ca. 10 cm Ø ausstechen, aufs Blech legen. Mit Eidotter bestreichen und ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stellen. Papier mit einer Schere zerschneiden, aus der Pastete ziehen. Pastete und Deckel warm stellen.
4. Für die Füllung die Kalbsschulter ca. 35 Minuten, das Bries ca. 20 Minuten in der klaren Gemüsesuppe kochen.
5. Fleisch und Bries aus der Suppe nehmen und in kleine Würfel schneiden.
6. Fleisch und Bries mit frischer Gemüsesuppe und QimiQ Saucenbasis aufgießen, würzen und aufkochen.
7. Brätkekugeln in der Sauce garen, bis sie fest sind. Champignons dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
8. Fleischsauce in die Pastete füllen und servieren.