



# VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>100 g</b>	Shiitake,
<b>60 g</b>	Burro
<b>100 g</b>	Scalogno,
<b>125</b>	Vino bianco
<b>1 Schuss</b>	Pernod [anisetta]
<b>250 g</b>	Gamberetti,
<b>20</b>	Olio d'oliva
	Sale
	Pepe blanco
	Pepe di Caienna
<b>10</b>	Succo di limone
<b>6 g</b>	Foglie di coriandolo,
<b>12 Stück</b>	Vol-au-vent

## PREPARAZIONE

1. Shiitakepilze in Butter andünsten.
2. Schalotten beimengen und andünsten, mit etwas Weißwein und Pernod ablöschen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Garnelen in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Mit übrigem Weißwein ablöschen und zur Sauce geben.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, Koriander dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.