



# VOL-AU-VENT MIT HIRSCH (QSB)



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

<b>250 g</b>	Filetto di cervo,
<b>30</b>	Olio d'oliva
<b>80 g</b>	Cipolla (Cipolle),
<b>40 g</b>	Carota (Carote),
<b>40 g</b>	Carota gialla,
<b>30 g</b>	Sedano,
<b>30 g</b>	Concentrato di pomodori
<b>65</b>	Vino rosso
<b>125</b>	Fondo di selvaggina
<b>125 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>20 g</b>	Marmellata di mirtilli rossi
	Sale i pepe
	Bacche di ginepro,
<b>12 Stück</b>	Vol-au-vent

## PREPARAZIONE

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.