



# VOL-AU-VENT MIT HIRSCH



## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 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 Classic
<b>1</b>	Amido, p.es. Maizena
<b>20 g</b>	Marmellata di mirtilli rossi
	Sale i pepe
	Bacche di ginepro,
<b>12</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 Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Preiselbeermarmelade dazugeben, einmal aufkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken.
6. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.