



GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGPASTETE [LUZERNER SPEZIALITÄT]



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



35



difficile

INGREDIENTI PER 4

540 g Pasta sfoglia, = 2 Packungen

1 Tuorlo d'uovo

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Spalla di vitello

250 g Animella di vitello

500 Brodo di verdura

FÜR DIE WEISSE SAUCE

125 g QimiQ Classic,

40 g Farina di frumento,

30 g Burro

500 Brodo di verdura

Succo di limone

Sale i pepe

150 g Tagli di carne per salsicce di vitello, zu Kugeln geformt

150 g Champignonsi,

Basilico

PREPARAZIONE

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.