



VOL-AU-VENT MIT GARNELEN



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

630 g QimiQ Sauce Base

250 g Shiitake,

150 g Burro

200 g Scalogno,

15 Pernod [anisetta]

310 Vino bianco

630 g Gamberetti,

50 Olio d'oliva

Sale

Pepe blanco

Pepe di Caienna

25 Succo di limone

10 g Foglie di coriandolo,

30 Stück Vol-au-vent

PREPARAZIONE

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