



VOL-AU-VENT MIT HIRSCH (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	Hirschrückenfilet, klein gewürfelt
30 ml	Olivenöl
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
40 g	Karotten, klein gewürfelt
40 g	Gelbe Rübe, klein gewürfelt
30 g	Knollensellerie, klein gewürfelt
30 g	Tomatenmark
65 ml	Rotwein
125 ml	Wildfond
125 g	QimiQ Sahne-Basis
20 g	Preiselbeermarmelade
	Salz und Pfeffer
	Wacholderbeeren, zerdrückt
12 Stück	Blätterteigpastetchen

ZUBEREITUNG

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.