# Carré di cervo servito a cottura rosea su letto di cavolo rosso e castagne caramellate

scritto da Mirko Achermann | 20 Novembre 2021
**Per 4 persone**

**Ingredienti:**

**Il carré di cervo servito a cottura rosea**

- 800 g di carré di cervo
- 20 gr di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 dl d'olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

**Letto di cavolo rosso**

- 2 cavoli rossi
- 2 mele
- 2 cipolle
- 100 gr di zucchero
- 200 gr di gelatina di ribes
- 1 dI d'aceto di vino rosso
- 1 dl di vino rosso
- 1 stecca di cannella
- 1 stella d'anice
- 1 stecca di vaniglia
- 3 chiodi di garofano
- 0,3 dI d'olio extra vergine di oliva

**Castagne caramellate**

- 300 gr di castagne congelate
- 300 gr di zucchero
- 1 lt. d’acqua

**Preparazione:**

Per la preparazione della carré di cervo servito a cottura rosea: parare 800 g di carré di cervo e insaporirlo con sale e pepe.

Rosolare il carré in una padella con 1 dI d’olio extra vergine di oliva per 15 minuti.

A fine cottura, aggiungere 20 g di burro e 1 rametto di rosmarino.

Per la preparazione del letto di cavolo rosso: mondare 2 cavoli rossi e 2 cipolle e affettarli finemente.

Sbucciare 2 mele, eliminarne i torsoli, tagliarle a metà e poi a tagliarle a fette (mezze rondelle).

Rosolare brevemente le cipolle e le mele in una pentola con 0,3 dI d’olio extra vergine di oliva, aggiungere i cavoli e mescolare accuratamente.

Unire 1 dI di vino rosso, 1 dI d’aceto di vino rosso, 100 g di zucchero e 200 g di gelatina di ribes e amalgamare.

Aggiungere 3 chiodi di garofano, 1 stecca di vaniglia, 1 stella d’anice e 1 stecca di cannella e cuocere per 1 ora.

Per la preparazione della castagne caramellate: caramellare 300 g di zucchero in una pentola, versare 1 I d’acqua e portare a ebollizione.

Aggiungere 300 g di castagne e cuocere per 20 minuti.

Tagliare il carré di cervo in 4 parti.Formare un letto di cavolo rosso al centro dei piatti con l’aiuto di un coppapasta e adagiarvi il carré di cervo.