Fette di capriolo Gourmet

scritto da Mirko Achermann | 25 Aprile 2022
Per 8 persone

Ingredienti:

- 8 fette di capriolo oppure fette di cervo.
- 2 cucchiai d’olio
- 2 cucchiai di Cognac
- 3 bacche di ginepro schiacciate
- 1 chiodo di garofano
- 1 piccola foglia di alloro
- 1 punta di coltello di pepe macinato
- 2 cucchiai di burro Gourmet
- un po’ di sale
- 1 dl di vino rosso
- 1 dl di acqua
- 1-2 cucchiaini di salsa in polvere per arrosto Instant
- 3-4 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di noci sbriciolate

Preparazione:

Tempo richiesto: ca 20 minuti

Mischiare olio, Cognac, bacche di ginepro, chiodo di garofano, foglia d’alloro e pepe.

Passare in questa miscela le tette di carne, porle l’una sull’altra, impacchettarle in carta alu e lasciarle riposare in frigorifero per 3-4 ore (marinatura).

Ora sgocciolare le fette di carne, rosolarle rapidamente da ambo le parti nel burro Gourmet e condirle con sale e pepe.

Mettere al caldo.

Sciogliere il fondo di cottura con la marinata setacciata nonché con il vino rosso e l’acqua portare a ebollizione, legare con la salsa in polvere e raffinare con la panna.

Spargere sulle fette di carne e sparpagliarvi le noci sbriciolate.

Accompagnare con gnocchettini e mele dimezzate ripiene di mirtilli.