Paté di capriolo alla grappa

scritto da Mirko Achermann | 15 Febbraio 2022

Ingredienti:

- 400 gr di fesa di capriolo
- 100 gr scalogno
- 150 gr burro da tavola
- 100 gr panna montata
- 1 dl di Merlot del Ticino
- 2 cl grappa di uva americana
- sale, pepe, salvia, rosmarino, alloro, ginepro

Preparazione:

Rosolare lo scalogno tritato con le erbe e aggiungere la carne tagliata a pezzetti, cuocere ca. 5 minuti, salare e fiammeggiare con la grappa.

Bagnare con il Merlot e ridurre.

Togliere le erbe, tritare finemente nel mixer e lasciar raffreddare.

Aggiungere il burro fresco e tritare nel mixer nuovamente.

Infine, aggiungere la panna, sale, pepe e qualche goccia di grappa e riporre in frigo.

Presentazione

Disporre sul piatto un nido di cicoria condita con aceto di lampone, olio di noci, sale e pepe.

Rosolare delle rondelle di mela con burro, zuccherarle leggermente e disporle sulla cicoria, posare al centro una pallina di paté.

Decorare il piatto con uva americana, fichi, chicchi di melograno e fiori commestibili (nella foto borraggine

e cappuccini, presenti nei nostri giardini da agosto fino a fine ottobre).