Sella di capriolo

scritto da Mirko Achermann | 2 Agosto 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 1.2-1.5 kg di sella di capriolo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Pulire la sella eliminando la pellicina (è possibile richiedere questa operazione

al vostro macellaio di fiducia).

Incidere le parti vicino all'osso, facendo attenzione a non staccare la carne.

Salare e pepare la carne.

Preriscaldare il forno a 220 gradi.

Versare dell'olio in una padella ben calda e dorare la sella.

Proseguire la cottura nel forno per una ventina di minuti.

Togliere la teglia dal forno e fare riposare per qualche minuto la sella coprendola con un foglio d'alluminio.

Con l'aiuto di un coltello procedere a staccare la carne dall'osso.

Tagliarla a fettine.

Servire posando l'osso su un piatto di portata, quindi la carne tagliata a tette e tutte le sue tradizionali guarnizioni: spätzli, pere al vino rosso, mele con confettura di ribes, castagne caramellate.

Accompagnare anche con una salsa ai funghi porcini.

Le guarnizioni

Cavolo rosso

- 1 cavolo rosso
- 1 cipolla
- 250 g mele grattugiate
- 2 dl vino rosso
- 50 gr di gelatina di ribes

Tagliare il cavolo a listarelle sottili e farlo marinare per circa 3 ore mescolando tutti gli ingredienti.

In una casseruola rosolare la cipolla nel burro, aggiungere il cavolo rosso con un po' d'acqua salata e lasciare cuocere a fuoco lento fino a che il cavolo diventerà morbido (ca. 1 ora).

Spätzli

- 500 g di farina bianca
- 3 uova
- 75 ml di latte
- 75 ml di acqua
- sale
- noce moscata
- olio

Per preparare gli spätzli setacciare la farina in una ciotola e unire le uova intere, il sale, il pepe e la noce moscata.

Aggiungete poco olio, l'acqua e il latte e con l'aiuto di una frusta amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.

Prendere l'apposito attrezzo per spätzli e e posizionarlo sopra una pentola

d’acqua in ebollizione facendo fuoriuscire l’impasto. Quando gli spätzli vengono a galla sono pronti per essere scolati.

Scaldare del burro in una padella e dorare brevemente gli spätzli.

Castagne caramellate

- 200 g di castagne
- 100 gr di zucchero 1dl di succo d’ananas
- burro

Sbucciare le castagne con l’aiuto di un coltellino e sciacquarle sotto l’acqua fredda corrente.

Sbollentarle brevemente, poi eliminare con cura la pellicina che le riveste.

Portare a ebollizione abbondante acqua e versare le castagne.

Lasciare cuocere per circa 20 minuti fino a quando diventeranno tenere.

Scolare.

Far sciogliere del burro in una padella antiaderente, aggiungere le castagne, lo zucchero e il succo d’ananas e cuocere per 2-3 minuti a fuoco vivace lasciando caramellare il tutto.

Servire le castagne ben calde.