

Tommys Hirsch Wacholder- Kräutersauce Blaukraut Selleriecreme und Preiselbeeren Marmelade

Rezept für 4 Pax

Zutaten:

500 gr Hirschrücken
Maldonsalz
Pfeffer
Wildkräuter
Olivenöl

Für die Selleriecreme:

200 gr Sellerieknolle
50 gr Milch
1 Stück Lauch
200 gr Sahne
Gemüse Fond
Salz Pfeffer

Für den Blaukraut:

1/2 Kopf Blaukraut
1/2 Zwiebel
Olivenöl Salz Pfeffer
300 gr Rotwein
Gemüse Fond
Salz Pfeffer

Zubereitung:

Hirschrücken Salzen mit Kräutern
marinieren in einer Pfanne mit Olivenöl gut
anbraten und im Ofen bei 80 Grad ruhen
lassen bis die Kerntemperatur 55 Grad

Cervo alla Tommy in salsa alle erbe aromatiche e ginepro, cavolo rosso, crema di sedano e marmellata di mirtilli rossi

Ricetta per 4 pers.

Ingredienti:

500 g di lombo di cervo
Sale Maldon
Pepe
Erbe selvatiche
Olio d'oliva

Per la crema di sedano:

200 g di sedano rapa
50 g di latte
1 porro
200 g di panna
Brodo vegetale
Sale Pepe

Per il cavolo rosso:

1/2 cavolo rosso
1/2 cipolla
Olio d'oliva, sale, pepe
300 g di vino rosso
Brodo vegetale
Sale, pepe

Preparazione:

Salare la sella di cervo, marinarla con le
erbe aromatiche, rosolarla bene in padella
con olio d'oliva e lasciarla riposare in forno



erreicht hat.

Selleriecreme:

Sellerieknolle schälen in Würfeln aufschneiden und in kochendem Wasser mit der Milch 20 min kochen, absieben.

Lauch in Scheiben schneiden mit Olivenöl goldbraun andünsten, vorgekochte Selleriewürfel dazugeben mit Sahne und Gemüsefond aufgießen.

Nach ungefähr 30 Minuten Garzeit vom Feuer entnehmen und mit einem Bimby ganz fein pürieren Salz und Pfeffer dazu.

Blaukraut:

Blaukraut in Scheiben schneiden, Zwiebel fein hacken und mit Olivenöl gut andünsten, Blaukraut dazugeben mit Rotwein löschen reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen, bei zugedeckter Pfanne langsam dünsten bis es schön bissig wird. Salzen nach Belieben.

Anrichten:

Selleriecreme und Blaukraut nach eigener Phantasie auf dem Teller geben, Preiselbeeren Marmelade dazu. Das Rehrücken in Scheiben schneiden anrichten, Sauce dazu und servieren.

a 80 gradi fino a quando la temperatura interna raggiunge i 55 gradi.

Crema di sedano:

Sbucciare il sedano, tagliarlo a cubetti e cuocerlo in acqua bollente con il latte per 20 minuti, quindi scolarlo.

Tagliare il porro a fette e rosolarlo con olio d'oliva fino a doratura, aggiungere i cubetti di sedano precotti e versare la panna e il brodo vegetale.

Dopo circa 30 minuti di cottura, togliere dal fuoco e frullare finemente con un frullatore, aggiungere sale e pepe.

Cavolo rosso:

tagliare il cavolo rosso a fette, tritare finemente la cipolla e rosolarla bene con olio d'oliva, aggiungere il cavolo rosso, sfumare con il vino rosso, versare il brodo vegetale e cuocere lentamente con il coperchio fino a quando non diventa croccante. Salare a piacere.

Impiattare:

disporre sul piatto a piacere la crema di sedano e il cavolo rosso, aggiungere la marmellata di mirtilli rossi.

Tagliare la sella di cervo a fette, aggiungere la salsa e servire.

