

Ricette tipiche dell'Alto Adige

Da collezionare, provare e... gustare!

Medaglioni di cervo con erbe alle noci e salsa alla grappa



Per 4 persone

600 g	di filetto o di sella di cervo
2 CU	di olio
30 g	di burro
10 ml	di grappa
1/4 l	di fondo di selvaggina
	pepe appena macinato
	sale
50 g	di noci
1 cu	di timo tagliato finemente
1 cu	di prezzemolo tagliato finemente
5	bacche di ginepro tritate

Pulire il filetto di cervo e ricavarne otto medaglioni. Battere leggermente i medaglioni, condirli con sale e con pepe, rosolarli in una padella con dell'olio da entrambe le parti e poi riporli al caldo. Scolare l'olio dalla padella, metterci il burro, bagnare il fondo di cottura con la grappa, versare il fondo di selvaggina e fare ridurre la salsa. Cospargere i medaglioni arrostiti con le noci tritate e le erbe (timo, prezzemolo, bacche di ginepro) e servirli adagiati sulla salsa.

Tempo di cottura: 4 minuti

Suggerimenti e consigli:

Come contorno servire una purea di sedano, castagne glassate, uva, funghi o una julienne di speck. Al posto della sella è possibile usare anche la piccola noce di cervo.



Vino:
Alto Adige Lagrein

