



KASTANIENSCHNITTE

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 0 KG

100 ml	QimiQ Marinade
200 ml	Huile de noix
3 g	Wacholderbeeren_Baies de genièvre, écrasé
2 g	Poivre noir, écrasé
1 Stück	Feuille de laurier
8 g	
10 g	Sel
2 Stück	Branches de thym
2 Stück	Branches de romarin
20 g	Preiselbeeren
2 g	Zeste d'orange
1000 g	,

PRÉPARATION

1. Das Walnussöl langsam mit einem Stabmixer in die Marinade emulgieren.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und gut mischen.
3. Das Hirschfilet In einen Vacuumbeutel geben, die Marinade zugeben und mit 95% Vakuum verschliessen.
4. 24 Stunden marinieren lassen.