



MARINADE FÜR HIRSCHRÜCKEN

QimiQ VORTEILE



ZUTATEN FÜR 0 KG

100 ml	QimiQ Marinade
200 ml	Walnussöl
3 g	Wacholderbeeren, zerdrückt
2 g	Schwarzer Pfeffer, zerdrückt
1 Stück	Lorbeerblatt
8 g	
10 g	Salz
2 Stück	Thymianzweig(e)
2 Stück	Rosmarinzweige
20 g	Preiselbeeren
2 g	Orangenschale
1000 g	,

ZUBEREITUNG

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.