



MARINADE FÜR HIRSCHRÜCKEN

QimiQ VANTAGGI



INGREDIENTI PER 0

100	QimiQ Marinade
200	Olio di noce
3 g	Bacche di ginepro,
2 g	Pepe nero,
1 Stück	Foglia d'alloro
8 g	
10 g	Sale
2 Stück	Rami di timo
2 Stück	Rami di rosmarino
20 g	Mirtilli rossi
2 g	Scorza d'arancia
1000 g	,

PREPARAZIONE

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.