



MARINADE FÜR HIRSCHRÜCKEN

QimiQ **BENEFITS**



INGREDIENTS FOR 0 KG

100 ml	QimiQ Marinade
200 ml	Walnut oil
3 g	Juniper berries, crushed
2 g	Black pepper, crushed
1 pcs	Bay leaf
8 g	
10 g	Salt
2 pcs	Thyme sprig(s)
2 pcs	Rosmary twigs
20 g	Cranberries
2 g	Orange zest
1000 g	,

METHOD

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.