



# MARINADE FÜR HIRSCHRÜCKEN

QimiQ **BENEFITS**



## INGREDIENTS FOR 0 KG

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

## 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.