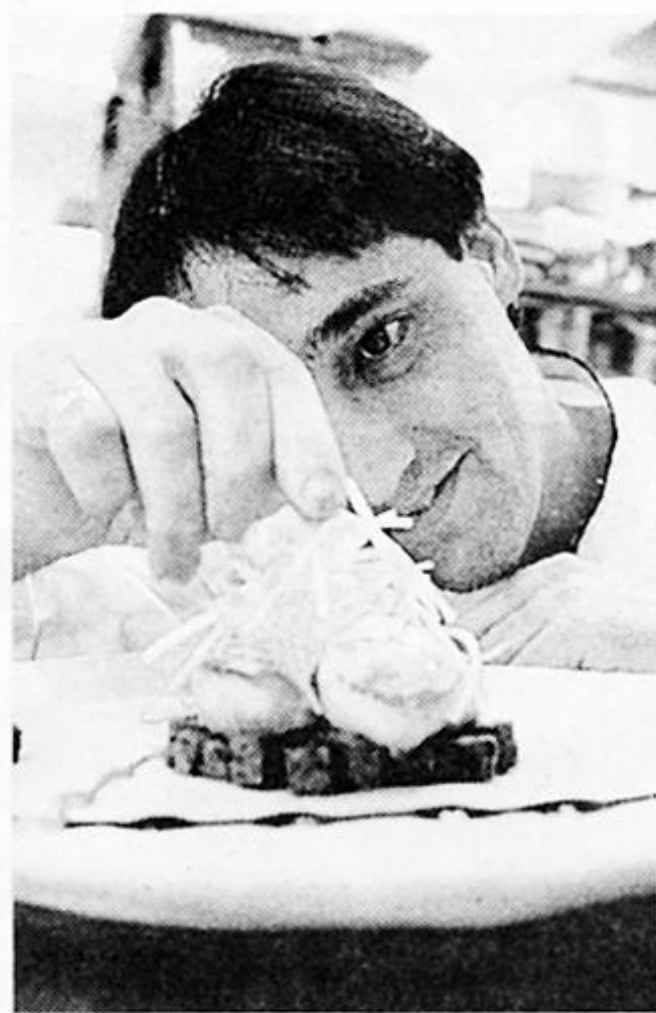


Filetto di capriolo con purea di sedano

ORTISEI. Armin Mairhofer è lo chef di «Anna Stuben» dell'Hotel Gardena. Ci regala la ricetta del filetto di capriolo, salsa al panpepato, purea di sedano e taccole. **Ingredienti:** 1 sella di capriolo, 1 cipolla, un gambo di sedano, 1 carota, concentrato di pomodoro, vino rosso corposo, vino porto rosso, panpepato; per i contorni 1 sedano rapa, 100 gr. di burro, brodo di pollo, sale e pepe, taccole. **Preparazione:** dissossare la sella di capriolo, sminuzzare le ossa e rosolarle con olio d'oliva, aggiungere la verdura, il concentrato di pomodoro e dorare il tutto. Bagnare con il vino rosso ed il porto, far evaporare e lasciare raffreddare. Coprire con acqua

fredda e lasciare cuocere lentamente per qualche ora. Passare all'etamina e ridurre ad 1/5 del volume, legare la salsa con una noce di burro e aromatizzarla con presa di spezie di panpepato. Tagliare a medaglioni il controfiletto, salare e pepare. Pelare il sedano rapa e tagliarlo a cubetti. Cuocerli a vapore affinché risultino morbidi, frullarli con il brodo di pollo, sale e burro nociola; sbollentare le taccole per qualche minuto in acqua bollente, arrostiti i medaglioni in una padella con olio d'oliva e porre in forno preriscaldato a 145 gradi per 6-7 minuti. Lasciarli riposare un attimo e servirli con la salsa al panpepato, la purea di sedano e le taccole.



Armin Mairhofer