

Costolette di cervo con salsa bianca al pepe



Per 4 persone

1 kg di sella di cervo

erbe aromatiche (rosmarino, salvia, timo, bacche di ginepro), sale, pepe

Per la salsa al pepe:

200 g di ritagli di cervo, 200 ml di fondo di vitello o di selvaggina

30 g di porri, 30 g di cipolle, 30 g di carote, 30 g di sedano

500 ml di panna, un po' di Cognac per fiammeggiare

10 g di burro tagliato a dadini (freddo), 20 g di grani di pepe

erbe aromatiche (alloro, rosmarino, timo, bacche di ginepro), 1 spicchio d'aglio

Dopo averla pulita, tagliare la sella di cervo in quattro costolette e batterle leggermente. Condire quindi con il sale, il pepe, le erbe aromatiche e rosolare brevemente in una padella su tutti e due i lati. Terminare la cottura nel forno preriscaldato a 90 gradi. Prelevare le costolette poi dal forno, avvolgerle in una pellicola d'alluminio e farle riposare brevemente.

Tempo di cottura: 90 gradi (funzione ventilatore) - **Tempo di cottura:** circa 20 minuti

Salsa bianca al pepe:

Rosolare bene i ritagli di cervo in una padella con un po' d'olio, quindi aggiungere e fare rosolare anche le cipolle, le carote, il sedano e il porro. Unire le erbe aromatiche e fiammeggiare con il cognac. A questo punto versare il fondo di selvaggina e far sobbollire in modo da ridurre la salsa. Schiacciare i grani di pepe e unirli alla salsa. Versare la panna e continuare la cottura, a fuoco lento, per altri 20 minuti. Filtrare la salsa e raffinare con il burro freddo tagliato a dadini. Come contorno servire cavolo rosso, verza stufata, patate alle mandorle o al sesamo.

Suggerimento:

Prima di servire la selvaggina, fate sempre riposare la carne per due o tre minuti: in questo modo i succhi si distribuiscono meglio al suo interno e non fuoriescono quando la tagliate.