Rôti d'élan mariné

Rezept für 4

Ingrédients pour la

quenelle
500 g de farine
7 g de levure sèche
250 ml de lait
1 cs de sel
2 oeufs
Thym
Lardons, coupés en dés fins

Ingrédients pour le ragoût
50 g d'airelles
50 g de mûres arctiques (plaquebières)
50 g de dés de concombre
Huile d'olive
Vinaigre balsamique blanc
Aneth finement ciselé

Préparation de la quenelle

Pétrir tous les ingrédients, laisser ensuite reposer la pâte env. 1 heure. Incorporer du thym haché et, le cas échéant, des lardons coupés en dés fins. Enrouler la pâte dans un linge, enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à la vapeur à 85 °C pendant 30 à 40 minutes. Une fois cuite, couper la quenelle en tranches. Faire revenir dans du beurre ou servir directement.

Préparation du ragoût

Mélanger délicatement tous les ingrédients et assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique blanc et un peu de sel. Incorporer l'aneth finement ciselé.

Zug, September 2018

Ingrédients pour l'élan

800 g de filet d'élan
50 g de Lardo di Colonnata
300 ml de vin rouge
150 ml de vinaigre de vin rouge
Laurier, piment, baies de genièvre et poivre noir
Beurre
Huile végétale
Sel
Poivre
Sauce pour rôti ou jus de viande

Préparation de l'élan

Détailler le Lardo en lamelles de 1×1 cm d'épaisseur, puis larder le filet d'élan à l'aide d'une brochette. Porter le vin et le vinaigre à ébullition avec les épices et laisser refroidir. Une fois la marinade entièrement refroidie, y placer le filet d'élan et le laisser mariner pendant env. 3 heures. Saler et poivrer généreusement la viande et la faire revenir rapidement dans de l'huile végétale de tout côté. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 200 °C pendant env. 8 minutes, laisser ensuite reposer pendant 10 minutes. Faire revenir de nouveau dans du beurre mousseux. Pour la sauce: réduire la marinade et mélanger avec de la sauce pourrôti ou du jus de viande.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage Quenelle, 1 heure | Cuisson à la vapeur 85 °C Élan, env. 8 minutes | Air chaud 200 °C