



SVEJBÆKGAARD

ØKOLOGISK DÅDYRFARM

Dådyr carpaccio med parmesean på salatbund



Enkel men overraskende lækker og smagfuld spise.
Særdeles velegnet til buffet, frokost eller forret.

Anvendelse:

Frokost
Forret
Buffet

Årstid:

Hele året

Udskæring:

Dådyr ryg

Revideret:

2009-06

www.svejbækgaard.dk

Kog marinaden og lad den køle af.
Puds dådyrfileten fint
Brun fileten på grill eller pande
Lad dådyrfileten ligge i marinaden et døgn

Rør en vinaigrette
Vend salaten i vinaigretten
Læg en tynd salatbund på fadet
Skær tynde skiver af dådyrfileten

Pensel evt. med en god olivenolie
Drys med salt og friskkværnet peber
Pynt med flager af god parmesan

God appetit.

Marinade:

2 dl. rødvin
2 dl. appelsinsaft
30 gr. rørsukker
1 stjerneanis

Vinaigrette:

4 spsk. olievenolie
1 spsk. hvid balsamico
salt
hvid peber

Salatbund:

Ruccola eller anden smagfuld salat



SVEJBÆKGAARD

ØKOLOGISK DÅDYRFARM

Tips og detaljer:

Fileten som sidder på dådyrrygen er noget af det fineste kød man kan forestille sig, og derfor særdeles velegnet til carpaccio.



Lad en tynd skarp kniv glide ned langs ribbenene, og frigør forsigtigt de to fileter.

Inden kødet brunes skal det pudses helt rent for fedt, sener og hinder. Capaccio gør sig kun godt med 100% rent kød.



Brun kødet så der dannes en fast stegeskorpe inden det lægges til marinering i et døgn.



Lad marinaden dække kødet fuldstændigt.

Når kødet skæres ud er det vigtigt at bruge en skarp kniv. Det er ikke målet at opnå de traditionelle parpirstynde capaccioskiver, men skiverne skal stadig fremstå lette og fine.

Retten fremstår mest indbydende og festlig med store lange og tynde flager af parmesan. En kartoffelskræller kan let klare opgaven.

Variationer:

Selvom filet er optimalt til denne ret, så kan andre udskæring af økologisk dådyr også sagtens anvendes.

Er man til hvidløg kan retten få et ekstra pift ved at tilsætte hvidløg til den olie der pensels med.

Som en lidt større frokostret kan det anbefales, at portionsanrette dådyrcarpaccio toppet med grofhakkede stegte svampe, soltørrede tomater, syltede hvidløg, pinjekerner og kapers - en kongeret.

Har du kommentarer, tips og ideer er du altid velkommen til at dele dem med andre på mail@svejbaekgaard.dk