



Trading Alf Fagerli

•Skandinavische Spezialitäten •

AFT Trading Alf Fagerli

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Mobil 0175-2417032

Mail: aft@aftrading.com

www.aftrading.com

Rezept mit Thymian gebeiztes Rentierfleisch !!!!

4 Personen

Zutaten:

500 g Rentier Oberschale oder Rentierrückenfilet

50 g Zucker

50 g Meeressalz

1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 EL frischer Thymian

0,5 dl Aquavit

Zutaten Garnitur:

4 Scheiben Brot

200 g frischer Blumenkohl

30 g Butter

0,5 dl Sahne

Salz und schwarzer Pfeffer

Olivenöl

frisches Basilikum

Zubereitung:

Bitte das Fleisch kontrollieren, ob es nötig ist Silberhaut oder Sehnen weg zu parieren. Mische Meeressalz, Zucker und gemahlene schwarzen Pfeffer zusammen und reibe das Fleisch mit 70 % der Mischung ein. Nimm ein Teller oder eine Schale und gib 2 EL von der Mischung auf den Boden. Das Fleisch wird auf den Teller/Schale gelegt und der Rest der Mischung darüber gestreut, frischen Thymian dazu legen. Zudecken mit Küchenfolie und ein Holzbrett mit einem leichten Gewicht darauf legen. In Kühlschrank oder in kühlen Keller legen und 3-5 Tage ziehen lassen. Abhängig von der Größe des Fleischstückes 1mal pro Tag das Fleischstück wenden.

Grostini:

Schneide gutes Weißbrot (Ciabatta / Baguette) in Scheiben mittlerer Stärke, in der Pfanne oder im Ofen knusprig braten in Olivenöl oder Butterschmalz, abschmecken mit Meeressalz, schwarzem gemahlene Pfeffer, frischem Thymian und Olivenöl.

Blumenkohlcreme:

Blumenkohl wird weich gekocht, warme Milch/Sahne zugeben und mit einem Stabmixer fein mixen, abschmecken mit Salz und schw. Pfeffer.

Serviervorschlag:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, anrichten auf den Grostini mit Blumenkohlcreme, rote Zwiebeln und ein bisschen Basilikum-Öl. Guten Appetit !!!!!