



GORDON

FINEST BEERS

La rotondità del diamante levigato, un alito di luppolo squisitamente raffinato, difficile non arrendersi al fascino di questa bionda colorita e saporita che svela il suo vero carattere distillando sul fondo del palato una punta di alcol non eccessivamente penetrante, ma comunque sufficiente per dar corpo al bouquet finale.

IT

Per 4 persone

Medaglioni di cerbiatto, salsa di selvaggina e GORDON FINEST SILVER ai capperi e ai carciofi



Ingredienti

- 600 g di filetto di cerbiatto
- 4 carciofi
- 15 cl di salsa poivrade
- 150 cl di **Gordon Finest Silver**, ridotta a 50 cl
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 pezzo di liquirizia grezza
- 15 g di zucchero di canna
- 1 piccolo cucchiaino di aceto balsamico (8 g)
- 1 mela Granny Smith a fette
- 1 barbabietola, 1 limone
- 10 cl di panna
- Prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di maizena

Ordinare
il libro! 

Cuocere in acqua salata con succo di limone i carciofi lavati. Lasciar raffreddare, quindi rimuovere le foglie e la peluria interna. Tagliare 8 dischi dai fondi di carciofo usando un tagliapasta rotondo. Metterli su un piatto, salare, pepare e versarvi sopra il burro fuso. Coprire con pellicola da cucina e riscaldare. Frullare o schiacciare gli altri fondi di carciofo, insieme ad un po' di panna, riducendoli a una crema. Regolare di sale e di pepe. Tenere in caldo. Lavare la barbabietola, spolverizzare di sale, fasciare nell'alluminio e cuocere in forno già caldo a 160° per 45 minuti. Lasciar raffreddare. Rimuovere l'alluminio, sfregare la buccia sotto l'acqua del rubinetto ed asciugare. Con il tagliapasta, tagliare delle rondelle di 2 mm di spessore e delle fette di 3 cm. Tenere in caldo. Cuocere il filetto di cerbiatto salato e pepato in modo che la carne rimanga al sangue, prima sui due lati nel burro caldo, poi per 4 minuti in forno a 180° C. A cottura ultimata, lasciar riposare in un luogo tiepido/caldo per 20 minuti. Mescolare la salsa poivrade con ½ dl di riduzione della **Gordon Finest Silver**. Addensare con la maizena. Aggiungere l'aceto balsamico, lo zucchero di canna, il prezzemolo tritato, i capperi e tenere la salsa in caldo. Tagliare i filetti di cerbiatto in 8 pezzi identici. Disporre due fette di carne al centro di ogni piatto. Tutt'intorno alla carne, disporre una chenelle di purè di carciofi e due rondelle calde di carciofo. Posare sulla carne una rondella di barbabietola, poi una rondella di mela e un po' di liquirizia grattugiata. Versare la salsa calda sopra al tutto.