

Marynowanie dziczyzny – sarna leśna i sarna azjatycka

Składniki

Comber z sarny
Czerwone wino
Sos Worcestershire
Czosnek
Jałowiec
Rozmaryn
Sos rybny
Pomarańcza
Koreański sos Bulgogi
Imbir
Miód
Truskawki
Ocet pomarańczowy
Czarny sezam
Olej

Przygotowanie:

1. Przygotowanie mięsa rozpoczynamy od jego oczyszczenia – usuwamy cienką błonę i warkocz. Comber z sarny, jako najdelikatniejsza jej część, nie wymaga długiego smażenia czy pieczenia. Mięso podajemy raczej krwiste, bardziej surowe niż wypieczone. Aby osiągnąć taki efekt, wystarczy smażenie przez minutę lub półtorej na każdej stronie.
2. Pierwszą połowę podajemy z syropem truskawkowym, z dodatkiem octu pomarańczowego. Na rozgrzaną, patelnię z olejem wrzucamy truskawki w cukrze i karmelizujemy je. Następnie dodajemy kilka ząbków czosnku i rozmaryn, dolewamy ocet pomarańczowy doprawiamy solą i pieprzem.
3. Gotowy syrop odstawiamy i przygotowujemy mięso – comber osuszamy, oliwimy, dodajemy sól i pieprz, następnie wrzucamy na rozgrzany ruszt, grillujemy go około minutę z każdej strony; po tym czasie mięso będzie gotowe.
4. Drugą część grillujemy w ten sam sposób – minutę, najwyżej półtorej, z obu stron po wcześniejszym osuszeniu, naoliwieniu i delikatnym przyprawieniu. Sarnę po azjatycku podajemy saute, posypując ją jedynie delikatnie czarnym sezamem dla smaku.

jednak nie posiadacie termometru, zdajcie się na własną intuicję. Po ściągnięciu combra z rusztu, powinniśmy odstawić go na kilka chwil przed podaniem.