

Cervo con strudel di patate al kimchi

Tempo totale **150 Min** 60 Min Tempo di preparazione **90 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per lo strudel:

- 900 g** di patate a pasta gialla, pelate e tagliate a dadini grossolani
- 80 ml** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
- 4** fogli di pasta da strudel (circa 25 x 30 cm)
- 100 g** di burro, fuso
- 21 g** di tuorlo d'uovo (circa 2 uova medie)
- 60 ml** di latte intero
- 10 g** di semi di sesamo

Per il condimento (vinaigrette):

- 50 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
- 60 ml** di aceto balsamico
- 60 g** di senape media
- 60 g** di miele
- 100 ml** di olio di noci

Per l'insalata:

- 20 g** di burro
- 800 g** di pere, tagliate a spicchi
- 100 ml** di vino bianco
- 200 g** di valeriana, pronta da servire

In aggiunta:

- 60 ml** di olio vegetale
- 1,6 kg** di sella di cervo, rifilata
- Sale
- Pepe
- Crescione rosso

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Preriscalda il forno a 180°C (ventilato). Lessa le patate in acqua salata finché non saranno tenere. Schiacciale grossolanamente e mescolale con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman. Sovrapponi due fogli di pasta sfoglia, spennellando ciascuno con burro fuso. Distribuisci il mix di patate su un terzo della superficie inferiore del lato lungo. Piega leggermente i lati verso l'interno e arrotola stretto. Spennella con il tuorlo d'uovo mescolato con il latte. Cospargi con i semi di sesamo e cuoci in forno per circa 30 minuti finché non sarà dorato.

Passaggio 2

Per il condimento, frulla con un frullatore a immersione la Salsa di Soia Kikkoman, l'aceto balsamico, la senape e il miele in un contenitore alto e aggiungi lentamente l'olio di noci. Metti da parte.

Passaggio 3

Sciogli il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungi gli spicchi di pera e saltali per circa 1 minuto, a seconda della maturazione. Sfuma con il vino e lascia ridurre per 1-2 minuti.

Passaggio 4

Per cuocere il cervo, scalda l'olio in una padella capiente (o idealmente su una bistecchiera). Rosola la sella su tutti i lati per 3-4 minuti. Condisci con sale e pepe, poi cuoci in forno a 160°C (calore superiore/inferiore) per 10-15 minuti per una cottura media al sangue (temperatura al cuore

circa 54°C).

Passaggio 5

Affetta lo strudel e taglia il cervo a medaglioni. Disponi la valeriana e le pere sui piatti e irrori con il condimento. Adagia sopra il cervo e lo strudel e servi. Se desideri, guarnisci con il crescione rosso.