



Tartare di selvaggina con il gusto di prato e di bosco e formaggio di montagna

Per 4 persone

Ricetta di Tilo Amft, chef del Café 3692 a Grindelwald

Ingredienti:

300g di carne di selvaggina (p.es. capriolo molto fresco ma un po'conservato, di noce o di coscia) da un cacciatore di fiducia

1 piccola cipolla rossa tritata

2 cucchiaini di Tilo's Curry-Gurken (gherigli di curry-gurk) tritati

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino di senape dolce

Sale gourmet « Fleur des Alpes » (Sel des Alpes)

Pepe

Olio d'oliva di qualità

1 goccia di liquore di cembro

Gemmi di abete e prezzemolo tritati

Disporre su un tagliere di cembro con formaggio di montagna invecchiato, capperi d'aglio orsino, pane "Wetterhorn" di Chrigel Bigler (o un altro pane a lievitazione naturale) e burro d'alpeggio

Guarnizione: fiori d'aglio orsino e gemmi di abete