

Aspic di manzo con vinaigrette ai fagioli “Käferbohnen” stiriani



Antipasto

Tipo di ricetta



45 Minuti

Preparazione

4 ore



Media

Difficoltà



Ingredienti per 4-8 persone

Aspic

400 g di carne di manzo (“Meiserl” oppure “Hieferlspitz”) bollito
4 fogli di gelatina
3 cucchiaini da cucina di carote, tagliate a dadini
3 cucchiaini da cucina di sedano, tagliato a dadini
3 cucchiaini da cucina di porro, tagliato a pezzettini
½ l di brodo di manzo
1 cucchiaino da cucina di rafano stiriano (kren) IGP, grattugiato
Sale
Pepe

Vinaigrette

250 g di fagioli “Käferbohnen” stiriani, lessati
1 cipollotto
4 cucchiaini da tavola di aceto di mele
4 cucchiaini da tavola di olio di semi di zucca stiriano IGP
Sale
Pepe
4 cucchiaini da tavola di brodo di manzo, freddo e sgrassato

Preparazione

Foderare una terrina con pellicola trasparente e metterla in frigorifero. Ammorbidire la gelatina in una ciotola con acqua fredda.

Tagliare le carote e il sedano a dadini e scottarli in acqua bollente. Filtrarli, passarli sotto l'acqua fredda e lasciarli ben sgocciolare.

Riscaldare il brodo di manzo, schiacciare la gelatina ammorbita, aggiungerla al brodo e lasciar raffreddare il tutto. Tagliare la carne di manzo a fette sottili di 4 mm ciascuna. Versare nella zuppa la carota, il sedano, il porro e il rafano stiriano. Regolare di sale e pepe. Versare un po' del brodo nella terrina, distribuirci sopra uno strato di carne e versarci ancora del brodo. Ripetere questa procedura fino ad utilizzare tutti gli ingredienti e lasciar rassodare in frigorifero per almeno quattro ore.

Per la vinaigrette: lessare i fagioli “Käferbohnen” e tritarli grossolanamente. Tagliare finemente il cipollotto e incorporare i fagioli e il cipollotto agli ingredienti restanti. Regolare il tutto di sale e pepe.

Poco prima di servire, togliere la terrina dal frigorifero, capovolgerla e tagliare l'aspic in porzioni. Disporre sui piatti e guarnire con la vinaigrette.

Consiglio dello chef: ottimo accompagnato da del pane fresco all'olio di semi di zucca!

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Magazin Kochen & Küche**