De camp i de muntanya

Showcooking amb Sergi de Meià

Tàrrega, 06/12/2019, 19:00h.

FIRA D'ARTISTES I ACTIVITATS TRADICIONALS

Ajuntament de Tàrrega

Federació Catalana de Caça

Fira d'Artistes i Activitats Tradicionals Tàrrega

ASICCAZA Asociación Interprofesional de la Carne de Caza

Conill amb xocolata amb arròs de bolets

1 conill 2 cebes 1 porro 1 pastanaga 3 dents d'all 3 fulles de llorer 1 branca de romaní 2 litres de vi negre 8 boles de pebre 1 branca canyella
*4 cebes 2 dents d'all 1 tomàquet 125 g. oli d'oliva verge extra 2 l. de brou de conill 150 g. xocolata de la pedra 250 g. mantega 5 espècies 300 g. d'arras 150 gr. bolets 750 ml. brou herbes aromàtiques

Marinar el conill tallat a trossos amb el vi negre i les verdures tallades, les herbes, la canyella i les boles de pebre tota la nit.
Al dia següent, separar les verdures, els talls de carn i el vi.
A una cassola, marquem el conill amb oli, que quedi daurat, un cop així, el retirem.
Sofregim a la mateixa cassola les verdures, herbes, canyella i pebre, que quedin daurades, afegim el conill, la xocolata i el vi i ho fem coure fins que s'evapori l'alcohol i seguidament, mullem amb el brou i coem a foc lent durant 3 hores.
Un cop cuit, desossem el conill i reservem la carn, els ossos ja els podem llençar.
Colem la salsa i la reduïm.
Amb la segon part de les verdures, fem un sofregit, un cop ben reduït, barrejarem la carn amb aquest sofregit per fer-ho més melós, més les 5 espècies.
Per acabar la salsa, afegim la mantega, més xocolata i reduïm fins que quedi brillant i lligada.
Per fer l'arròs, posem tots els elements a una cassola i ho fem coure durant 16 minuts.
Servirem el plat amb un motllo, posem la carn de conill calenta, retirem el motllo i salsem amb la salsa de xocolata, acompanyat de l'arròs de bolets.

Filet de cérvol amb moniato, terra de trompetes de la mort en dues textures i salsa de cardamom

4 filets de cérvol 180 g. /un 250 g. trompeta fresca Brou reduït de cérvol 800 g. d'ossos de cérvol 2 ossos del genoll de vedella 3 cebes tallades a mirepoix 2 dents d'all 1 pastanaga 2 fulles llorer 1 branca farigola 4 llavors cardamom 100 g. mantega 3 l. d'aigua 750 ml. Vi negre suau 500 g. moniato rostit al caliu sal, pebre oli d'oliva verge extra Terra de trompetes de la mort: 100 g. de pa de pagès torrat 30 g. de trompeta de la mort seca sal

Per fer el brou, posem a torrar els ossos i la verdura al forn, que quedi força daurat, no cremat. Després, ho posem a una olla amb el vi negre i deixarem reduir l'alcohol, afegim les herbes i l'aigua i ho deixem 4 hores a foc lent.
Colarem el brou per drap, per treure les impureses, i el posarem a reduir fins tenir una salsa brillant, rectificant de sal i pebre al final.
Reservem.
Per la terra, triturem el pa i les trompetes seques fins aconseguir la textura de terra, afegim sal gruixuda i un toc de pebre.
A una paella, brasa o planxa, posem sal gruixuda al fons i un cop ben calent, marquem els filets de cérvol, que es daurin per l'exterior, que l'efecte Maillard, quedi ben mostrat en aquesta preparació.
Un cop marcats, els tallem a llesques i els posem al forn a 200º durant 4 minuts, ha de quedar sagnant al centre.
Al moniato, li traurem la pell, i el triturarem amb batedora elèctrica, amb oli i sal, queda un puré força espès, però li dona un toc a fumat deliciós.
A una paella amb sal saltem les trompetes fresques, un minut a foc viu, sense deixar de remoure, a mig minut, afegim un raig d'oli d'oliva verge extra.