



SURF AND TURF

Ingredienti per 10 porzioni

Surf and turf

Origine Asado Gaucho Rib di bovino da pascolo	2,4 kg
Coriandolo intero	30 g
Pepe nero di montagna Kampot	30 g
Origine Olio Extra Vergine di Oliva	50 ml
Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	
Origine Gamberoni Black Tiger bio della mangrovia 13/15	20 pz
Limone bio	1 pz
Sale	
Olio di oliva	
Burro	
Vino bianco	

Cavolo bianco bio

Origine Cavolo bianco bio	1,25 kg
Origine Cipolle bio	300 g
Origine Chermignon	
Pancetta cruda vallesana	100 g
Fondo di pollame bianco	300 ml
Bacche di ginepro	8 g
Origine Burro di montagna del Giura bernese	100 g
Zucchero	
Sale	

Patate di montagna bernese

Origine Patate di montagna bernese Ostara	1,2 kg
Origine Burro di montagna del Giura bernese	120 g
Sale	
Pepe	
Olio per friggere	

PREPARAZIONE

Surf and turf

Pestare i semi di coriandolo e il pepe di montagna in un mortaio, mescolare con dell'olio di oliva e spennellare i Rib. Avvolgere e lasciare riposare per 24 ore nel frigorifero. Togliere dal frigorifero i Rib 1 ora prima di cuocerli nel forno o sulla griglia a 120 °C per 5–6 ore fino a raggiungere la temperatura interna di 88 °C. Salare leggermente i Rib e lasciare riposare per 30 minuti. Saltare i gamberi brevemente in una padella con dell'olio di oliva, versare del vino bianco, lasciare addensare un po' e amalgamare con del burro freddo. Aggiustare di sale, pepe e limone.

Cavolo bianco

Preriscaldare il forno a 200 °C (termoventilato non adatto). Togliere le foglie esterne del cavolo bianco e tagliare pezzi da ca. 250 g. Sbucciare le cipolle e tagliarle a metà. Mettere la pancetta cruda con il cavolo in una brasiera da forno e salare leggermente. Aggiungere il fondo di pollame e le bacche di ginepro, distribuire sopra il burro. Cuocere a 200 °C nella brasiera chiusa per ca. 50 minuti. Di seguito, aumentare la temperatura a 225 °C e togliere il coperchio. Cospargere lo zucchero sul cavolo e, dopo 10 minuti, ultimare la cottura ancora per 20 minuti a 180 °C.

Patate di montagna

Lavare le patate di montagna, tagliare un terzo con la buccia a fette sottili e preparare delle chips di patate. Dopo averle fritte cospargere con il sale e, fino al momento di servirle, conservarle al caldo e in un luogo asciutto. Pelare le restanti patate, cuocere in acqua salata e schiacciarle con uno schiacciapatate, amalgamare con del burro freddo e aggiustare di sale e pepe.

