



VILTGÅRDEN

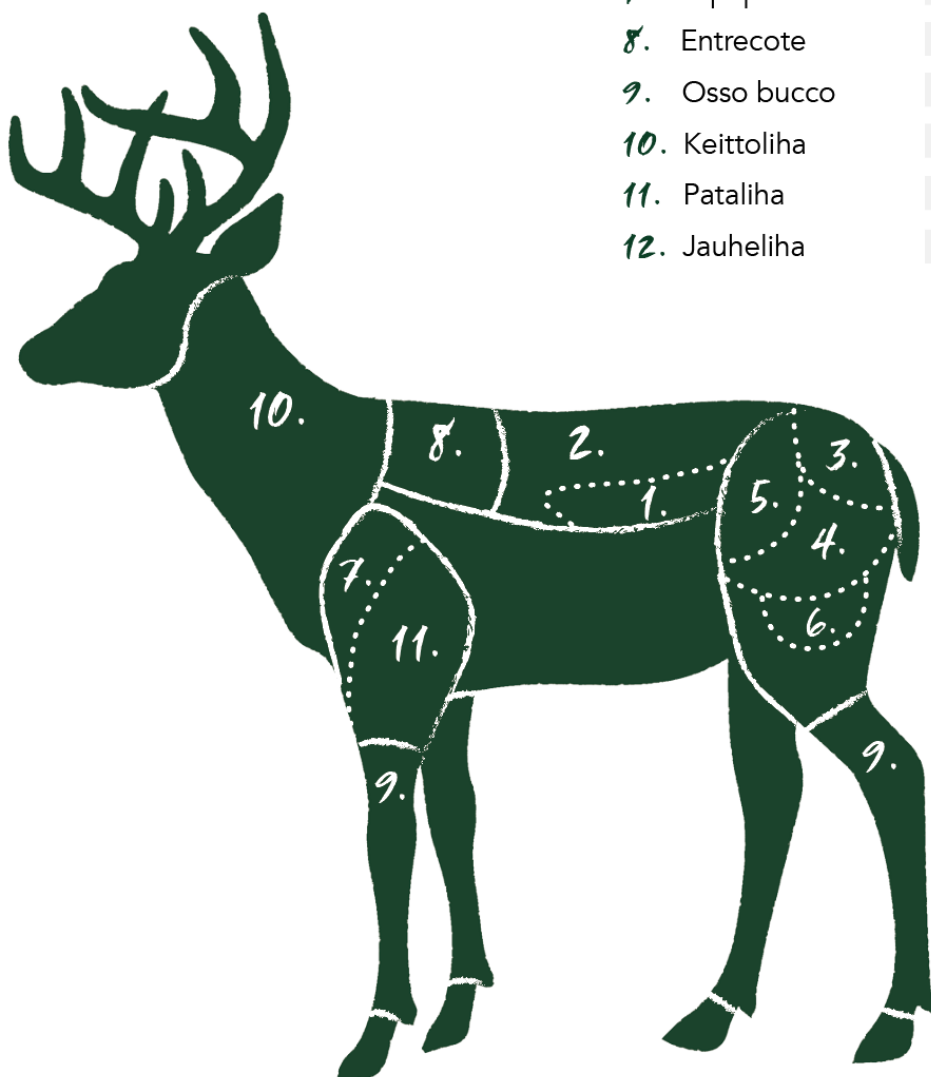
Vapaata riistaa

RIISTARESEPTTEJÄ Metsästä lautaselle

Valkohäntäpeura

Odocoileus virginianus

1. Sisäfile
2. Ulkofile
3. Paahtopaisti
4. Sisäpaisti
5. Ulkopaisti
6. Kulmapaisti
7. Lapapaisti
8. Entrecote
9. Osso bucco
10. Keittoliha
11. Pataliha
12. Jauheliha



Osso Buco Viltgårdenin tapaan

Tämä resepti soveltuu sekä luulliselle potkalihalle, josta perinteinen Osso Bucotehdään ja yhtä hyvin reseptiä voi käyttää lapapaistista leikatun palapaistin valmistamiseen.

- n. 1kg peuran Osso Bucoa tai lapapaistia
- 2-3 tl suolaa
- 2-3 tuoretta timjamin oksaa
- 1-3 valkosipulinkynttä
- vettä

Ruskista liha kuumalla pannulla voissa niin että lihat saavat runsaasti väriä. Laita lihat mausteiden kanssa pataan ja lisää pataan niin paljon vettä, että lihat peittyvät. Kuumenna uuni 80 asteeseen ja laita pata kansi päällä uuniin. Varmista ettei vesi kiehu uunissa. Kun laitat osso bucon uuniin illalla, on se valmista aamulla. Eli kypsennä lihaa uunissa noin 8h. Halutessasi voit maustaa kastiketta esim. tomaattimurskalla, viinillä tai kermalla. Mukaan voi lisätä myös juureksia, sipulia ja sieniä.

Viinisuositus



Tommasi Poggio al Tufo Rompicollo - Italia

Erinomaisen hintalaatusuhteen omaava monikäyttöinen ruokaviini seuraa supertoscanaalaisten esimerkkiä blendillä, jossa paikallista Sangiovesea täydentää rustiikki Cabernet Sauvignon. Vivahteikkaan yrttinen ja mehevä punaviini.

<https://www.alko.fi/tuotteet/452547/Poggio-al-Tufo-Rompicollo-2017/>

Riistalihapullat

500 g hirven/peuran
jauhelihaa 1 muna
1 keskikokoinen keltainen
sipulikorppujauhoja
maitoa tai kermaa
suolaa
pippuria
timjamia

1. Liota korppujauhoja hetki maidossa tai kermassa.
2. Sekoita hirven jauheliha, muna, lionneet korppujauhot ja mausteet.
3. Pilko sipuli hienoksi ja ruskista. Lisää jauhelihan sekaan.

Vinkki! Vielä parempi kuin korppujauho on raastettu kylmä keitetty peruna tai vanhaa valkoista leipää joka upotetaan kermaan...

4. Pyöritellään ja paistetaan! Mitä pienempiä sitä juhlavampia.

Viinisuositus



Plan B Shiraz

Plan B! Shiraz läntisestä Australiasta on hempeän hilloinen ja muhkean marjainen kaveri. Maltillinen hapoiltaan ja tanniineiltaan.

Innovatiivinen nuorekas Plan B! -viinitalo on palkittu Australian "mustana hevosena".

<https://www.alko.fi/tuotteet/429867/Plan-B-Shiraz-2018/>

Riistapata

700 g peuran/hirven patalihaa tai osso
bucoa

2 rkl voita
lihalientä tai lihaliemikuutio veteen
sekoitettuna
2 rkl vehnä jauhoja
1-2 rkl tomaattipyree
10-15 pikkusipulia tai pari isoa
1 valkosipulin kynsi
1 tl suolaa
rouhaisu valkopippuria
rouhaisu maustepippuria
riipaus kuivattua
meiramiaripaus kuivattua
timjamia 2 laakerinlehteä
tuoreita
herkkusieniä 2 dl
kermaa smetanaa
(Aurajuustoa ja / tai pekonia)

Ruskista kuutioitu pataliha pannulla. Laita pataan ja lisää lihaliemi sekä mausteet. Sirota vehnä jauhot päälle. Sekoita lihaliemeen tomaattipyree ja kaada pataan niin että lihat peittyvät juuri ja juuri. Laita kansi päälle ja anna porista. Lisää sipulit. Annaporista muutama tunti, kunnes liha on mureaa. Lisää vielä paistetut herkkusienet ja kerma sekä smetanaa. Maista ja mausta vielä tarpeen mukaan. Tarjoile villiriisin kera.

Lindströmin pihvit

800g hirven tai peuran jauhelihaa
2 punajuurta
3 isoa sipulia
1-2 kananmunaa
2 dl kermaa tai 120g smetanaa
1dl korppujauhoja (voi raastaa kuivuneita leivänpaloja)
voita paistamiseen
suolaa
mustapippuria

Keitä punajuuret läpikypsiksi, noin 45-60min. Myös valmiit etikkapunajuuret sopivat. Pilko tai raasta punajuuret pieneksi. Tämän voin tehdä vaikka edellisenä iltana tai pari päivää aiemminkin.

Pilko sipuli renkaiksi ja ruskista voissa. Pidä lämpimänä esim. 100 asteisessa uunissa. Ota noin yksi neljäsosa sipulista ja silppua pieneksi. Lisää silputtuun sipuliinjauheliha, punajuuret, kananmunat, korppujauhot ja suolaa maun mukaan. Sekoita massa tasaiseksi. Paras keino lienee pestä kädet ja sekoittaa massa kunnolla.

Ja massa kahdeksaan yhtä suureen osaan ja muotoile pihvejä. Pyöreää teräsmuottia käyttämällä saat tehtyä samanmuotoisia pihvejä jotka kypsyvät tasaisesti.

Ruskista pihvit voissa molemmilta puolilta keskilämmöllä kaksi minuuttia tai paista kokonaan kypsäksi. Jos vain ruskistat pihvit niin voit nostaa pihvit kypsymään sata-asteiseen uuniin vielä 10-20 minuutin ajaksi pihvien paksuudesta riippuen.

Nosta pihvi lautaselle ja asettele pihvin päälle ruskistettua sipulia ja persiljaa tai lehtipersiljaa ilmastavasti. Mustapippuria ja sormisuolaa on hyvä varata ruokapöytään. Lindströmin pihvin kaveriksi sopii hyvin perunamuusi ja suolakurkut tai kaprikset



Viinisuositus



El Coto Crianza

Upea keskitäyteläinen ja pehmeätanniininen Riojan crianza kuuluisalta El Cotalta, joka on Espanjan suosituin Rioja-viinien tuottaja. Helposti lähestyttävä viini, joka sopii kevyiden juustojen, makkaroiden ja pihvien kumppaniksi.

<https://www.alko.fi/tuotteet/006691/El-Coto-Crianza-2016/>