



# 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





# VILTGÅRDEN

*Vapaata riistaa*

## Peuran sisäfile ja hollandaise-kastike

### HOLLANDAISE-KASTIKE

2 kananmunaa

150g voita

sitruunaa

suolaa

tuore yrtti maun mukaan

Laita isoon kattilaan pari litraa vettä ja aseta hellalle kuumentamaan. Veden ei tarvitse kiehua. Sulata voi pienessä kattilassa.

Erottele kananmunan keltuaiset valkuaisista. Säästä valkuaiset esimerkiksi marengin tekemiseen. Vatkaa keltuaiset ilmvaksi keskikokoisessa kattilassa tai teräskulhossa (noin minuutin vatkaukseen riittää).

Nosta kattila ison kattilan päälle lämpenemään. Kattila voi koskettaa vettä hieman. Vatkaa keltuaisia jatkuvasti kattilassa ja kun kattilan pohja alkaa vähän näkyä nosta pois vesihauteesta ja lisää voisula ihan pienissä erissä keltuaisiin jatkuvasti vatkatun.

Keltuaisista ja voisulasta tulisi muodostua pehmeä ja ilmava vaahto. Jos keltuaiset alkavat jo ennen voisulan lisäämistä paakkuuntua voi keltuaiset yrittää pelastaa ruokalusikallisella kylmää vettä.

Lisää kastikkeeseen sitruunanmehua maun mukaan. Lisää suolaa. Hollandaisen voi pitää lämpimänä kattilassa fileen paiston ajan nostamatta kattilan lämpötilaa kuitenkaan.

VINKIT! Hollandaisen voi pilata kuumentamalla liikaa jolloin keltuaisista tulee kokkelia. Tähän vaikuttaa veden ja voisulan lämpötila ja kuumentusaika. Hollandaisen tekemistä joutuu muutaman kerran harjoittelemaan mutta kun sen osaa on lopputulos harjoittelemisen arvoinen.

## PEURAN SISÄFILE

Suolaa file ja paista keskikuumalla pannulla voissa 2-3 minuuttia puoleltaan. Voit myös tarkkailla lihan sisälämpöä lihamittarilla. Peuran fileen voi syödä vaikka raakana ja yli 55 asteinen liha alkaa jo olla ylikypsää tässä tapauksessa.

Nosta file leikkuulaudalle lepäämään viideksi minuutiksi. Jos leikkaat fileen heti paistamisen jälkeen valuu siitä nesteet lautaselle ja liha kuivuu.

Nosta kastiketta lämmitettyyn pieneen kippoon ja viimeistele haluamallasi yrtillä. Nosta lautaselle lihaa ja kastikekippo ja tarjoile heti.



## Viinisuositus

### Coto de Imaz Gran Reserva - Espanja

Kehittynyt ja moniulotteinen Gran Reserva Riojan kuuluisalta El Cotoilta. Palkittu Gran Reserva on tyylikäs, täyteläinen ja kypsän tanniininen; täydellinen valinta riistalle.

<https://www.alko.fi/tuotteet/454907/Coto-de-Imaz-Gran-Reserva-2014/>



# VILTGÅRDEN

*Vapaata riistaa*

## Grillattu entrecote, kotimaiset suippopaprikatja tsatsiki

Valmistusaika noin 30 minuuttia.

Laita aluksi paprikat uuniin ja tsatsiki maustumaan (voi valmistaa jo etukäteen jääkappiin). Lopuksi paista liha ja kaali. Lisukkeeksi sopii myös mainiosti couscoustai bulgur.

### **TÄYTETYT SUIPPOPAPRIKAT**

Suippopaprikoita

Fetaa

Tuoretta timjampia/ oreganoa

Tuoretta chiliä

Oliiviöljyä

Puolita paprikat ja täytä murennetulla fetalla sekä tuoreilla yrteillä. Lorauta päälle runsaasti oliiviöljyä. Rouhaise päälle mustapippuria ja jos tykkäät tulisesta myös tuore chili sopii mainiosti. Kääri folioon ja laita uuniin n. 200 astetta tai grilliin noin 15-20 min.

### **PAISTETTU KAALI**

Kaalia tai

lehtikaalia

Oliiviöljyä/ voita

Hunajaa

Sitruunaa

Suolaa

Suikaloi kaali. Jos käytät lehtikaalia niin poista paksut lehtiruodit. Paista pannulla oliiviöljyssä tai voissa noin 5 minuuttia niin että kaali jää rapsakaksi. Lisää loppupuolella vähän hunajaa, sitruunaa ja suolaa. Valmistuu kätevästi myös grillissä folioalustan päällä.



# VILTGÅRDEN

*Vapaata riistaa*

## TSATSIKI

Kurkku

Kreikkalainen jogurtti n.1,5 dl

Sitruuna (mehu ja kuori)

Valkosipulin kynsi.

Suola

Raasta kurkku kuorineen tai ilman oman mieltymyksen mukaan. Laita kurkku valumaan kevyesti suolattuna siivilään tai suodatinpaperiin. Kiireessä voi myös puristella ylimääräiset nesteet pois. Sekoita kurkkuraaste ja maustamaton, mielellään hieman jäməkampi jogurtti.

Pilko valkosipuli pieneksi ja sekoita mukaan. Lisää vielä pikkuisen sitruunan mehua ja raastettua sitruunan kuorta. Lopuksi mausta suolalla ja halutessa tuoreilla yrteillä(minttu, oregano).

## ENTRECOTE

Paista pannulla aluksi kovalla lämmöllä ja laske sitten lämpöä. Soveltuu myös mainosti grillattavaksi. Entrecoten voi paistaa kokonaisena tai jos se on kovin iso, voi myös viipaloida pihveiksi. Paista vähintään medium miinukseksi, jotta lihassa oleva rasva pehmenee ja mehevöittää lihan. Mausta suolalla ja pippurilla. Grillatessa pintaan voi sivellä öljyä.



## Viinisuositus



### Tommasi Crearo

Viinilehden kaksinkertainen Vuoden Punaviini maineikkaalta Valpolicellan tuottajalta. Muhkea ja aromikas "super venetolainen" on luonteikas illan tunnelman kohottaja sekä täsmävalinta riistalle!

<https://www.alko.fi/tuotteet/419467/Tommasi-Crearo-2017/>

# Peurapaastia, valkosipuliperunoita, parsakaalia ja vadelmaviinietikkakastiketta

## PEURAPAISTI

Hiero huoneenlämpöisen paistin pintaan suolaa ja rouhittua mustapippuria. Kuumenna pannu kuumaksi ja ruskista paistin pinta nopeasti niin että lihan syyt menevät kiinni.

Paista paistia uunivuoassa 160-asteisessa uunissa kunnes sisälämpötila on 47 astetta. Paistin koosta riippuen aika vaihtelee. Noin 500 g paistiin menee noin 15-20 minuuttia. Ota paisti uunista ja anna levätä folioon käärittynä noin 10 minuuttia.

## VADELMAVIINIETIKKAKASTIKE

Valmista kastike paistoliemestä. Anna liemen kiehua kasaan. Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Lisää kermaa ja loraus vadelmaviinietikkaa sekä hieman voita. Tämän parempaa kastiketta et ole maistanut.

## VALKOSIPULIPERUNAT

Pilko perunat ohuiksi siivuiksi ja asettele vuokaan. Ripottele päälle hienonnettu valkosipuli ja reilusti suolaa ja voinokareita. Halutessa voi lisätä myös purkillisen kermaa. Kypsennä uunissa n. 200 asteessa noin tunti. Valkosipulin voi myös jättää kokonaan pois tai kokeilla vaikkapa aurajuustoa.

## HÖYRYTETTYÄ PARSAKAALIA

Höyrytä kattilassa parsakaalia noin 7 minuuttia niin että nappujen väri pysyy kirkkaan vihreänä ja koostumus on vähän rapsakka.

Tarjoile paisti vadelmaviinietikkakastikkeen, valkosipuliperunoiden, parsan sekä hyytelön kera.



### Viinisuositus

#### Tommasi Ripasso Valpolicella

Tämä "amaronen pikkuveli" ja Vuoden Punaviiniksikin aikoinaan valittu ripasso on roteva ja särmikäs, rustiikkinen viini. Voimakkaillekin lihoille, voimakkaanmakuisille pastoille ja etenkin riistalle.

<https://www.alko.fi/tuotteet/429567/Tommasi-Ripasso-Valpolicella-2017/>

# Riimipeuraa ja timjamiaiolia

## RIIMIPEURA

Peuran sisä- tai ulkofile  
Rose-, viher- ja mustapippuria kokonaisina  
Suolaa

Poista kalvot fileestä, sisä tai ulkofilee. Paahda pinta todella kevyesti pannulla tai liekittimellä. Rouhi pippurisekoitus rose- viher- ja mustapippureista. Lisää joukkoonsuolaa ja hiero fileen pintaan. Kääri kelmuun ja laita jääkaappiin maustumaan.

Parhaimmillaan vuorokauden jälkeen. Fileen voi laittaa tämän jälkeen pakastimeensäilytykseen tai vaan muutamaksi tunniksi, jotta kohmettuu ja siitä saa leikattua ohuita siivuja.

## TIMJAMIAIOLI

Kaksi keltuaista  
Oliiviöljyä  
Tuoretta  
timjamia  
Raastettua  
sitruunankuortaSuolaa

Vatkaa kahta kananmunankeltuaista pienessä kulhossa ja lisää tipoittain oliiviöljyä. Kun mieluisa koostumus on saavutettu lisää aioliin timjamia, raastettua sitruunankuorta ja ripaus suolaa. Anna makujen tasaantua tunnin.  
Ps. Onnistuu myös blenderissä

Riimipeuran kaveriksi sopivat juustot, esimerkiksi kotimainen Juustoportin vuohenmaitojuusto, etikkapunajuuret tai joku muu etikkainen ainesosa kuten kaprikset. Myös hapokasta ja makeaa voi kokeilla kuten lakkaa tai lakkahilloa tai mikä nyt kauden marjoista tai hedelmistä löytyy.

## Viinisuositus

### Coto de Imaz Gran Reserva - Espanja

Kehittynyt ja moniulotteinen Gran Reserva Riojan kuuluisalta El Cotoilta. Palkittu Gran Reserva on tyylikäs, täyteläinen ja kypsän tanniininen; täydellinen valinta riistalle.

<https://www.alko.fi/tuotteet/454907/Coto-de-Imaz-Gran-Reserva-2014/>

## Peuratartar

Peuran sisäpaisti, sisä- tai ulkofilee

Suolaa

(pippuria)

Raastettua piparjuurta

Majoneesia/ Creme fraichea

Kuivattuja juures- tai ruislastuja

Kuutioi raakaliha pieneksi kuutioksi. Lisää aavistus suolaa.

Raasta tuoretta piparjuurta (tai käytä piparjuuritahnaa) ja sekoita se joko mietoonmajoneesiin (Hellman's) tai creme fraicheen.

Asettele kuutioitu peura ja pieniä tippoja kastiketta kuivattujen juures- tai ruislastujen päälle. Peuratartar on hyvää myös ilman mitään kastiketta.

Koristeeksisopii esimerkiksi sinimailasen idut tai vesikrassi tai muu mieto vihreä.

### Viinisuositus



#### Tommasi Crearo

Viinilehden kaksinkertainen Vuoden Punaviini maineikkaalta Valpolicellan tuottajalta. Muhkea ja aromikas "super venetolainen" on luonteikas illan tunnelman kohottaja sekä täsmävalinta riistalle!

<https://www.alko.fi/tuotteet/419467/Tommasi-Crearo-2017/>