



# VILTGÅRDEN

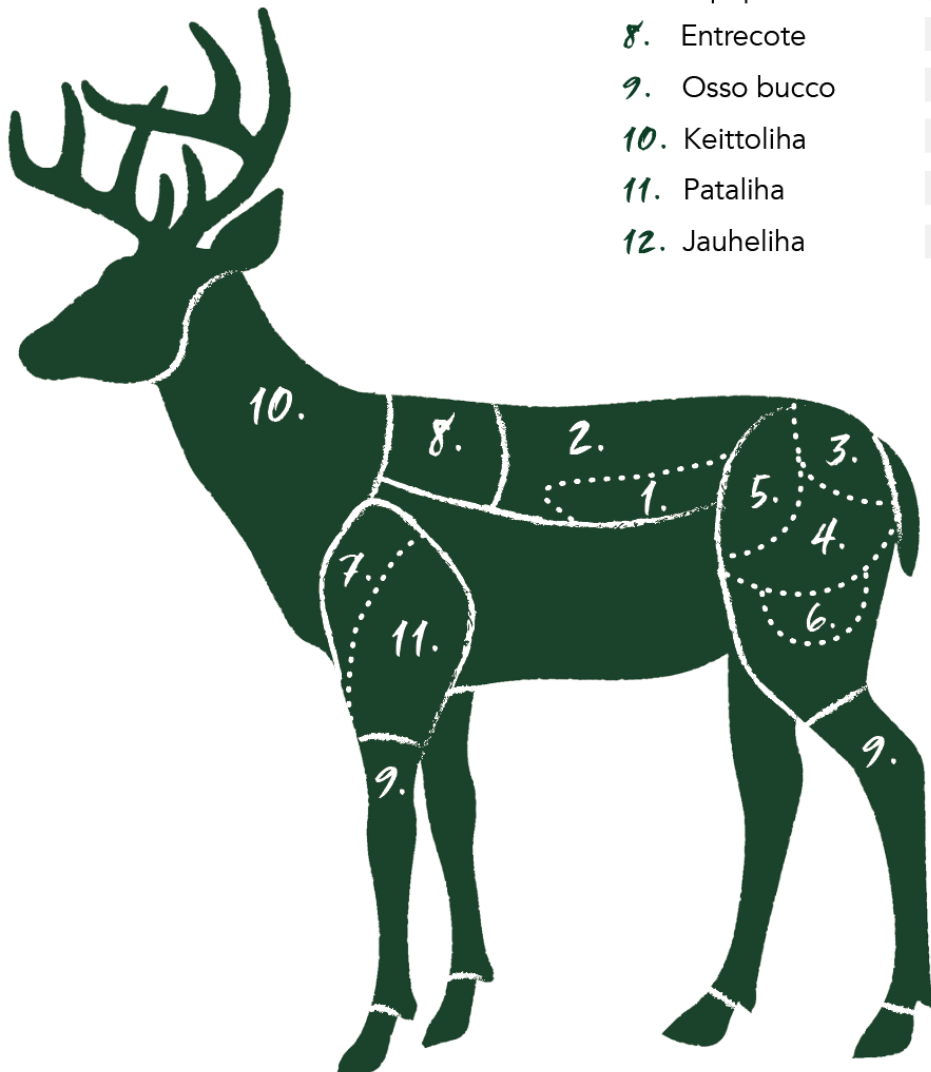
*Vapaata riistaa*

## 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



## Routapaisti Viltgårdenin tapaan

Tämä ohje on noin 1 kg kokoiselle paistille. Pienempi paisti tarvitsee kypsyäkseen lyhyemmän ajan ja suurempi luonnollisesti pidemmän. Routapaistiksi sopii erinomaisesti esimerkiksi kulmapaisti.

Paisti laitetaan suoraan pakasteesta jäisenä uuniin, eli sitä ei saa ensin sulattaa.

Paistin annetaan olla uunissa koosta riippuen 8-12 h.

Lämmitä uuni 75 asteeseen, laita jäinen paisti uuniritilän päälle uuniin ja ritilän alle uunipelti. Kun paisti on ollut uunissa muutaman tunnin, voi siihen laittaa paistomittarin. Kun mittari näyttää 65-70 astetta, ota paisti uunista.

Seuraavaksi tee mausteliemi sekoittamalla kaikki ainekset kuumaan veteen. Laita paisti kaksinkertaiseen pakastepussiin, paistopussiin tai astiaan. Kaada kuuma liemi paistin päälle ja anna vetäytyä viileässä paikassa 12 tuntia.

Mausteliemi noin 1 kg paistille

- 4 dl vettä
- 2 rkl merisuolaa
- 1 dl soijaa
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 tl rouhittua mustapippuria

Kun paisti on maustunut, niin leikkaa se ohuiksi viipaleiksi ja tarjoile esim. marjahyytelön tai sienikastikkeen kanssa.

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/>

# Peurapaistia, 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 nuppujen väri pysyy kirkkaan vihreänä ja koostumus on vähän rapsakka.

Tarjoile paisti vadelmaviinietikkakastikkeen, valkosipuliperunoiden, parsan sekä hyytelön kera.

# Aleksin suolapaistiresepti

Aseta liha kattilaan tai muoviseen astiaan ja peitä vedellä. Mittaa lihan ja veden yhteispaino vaa'alla tai kaada vesi mittakulhoon ja laske lihan ja veden yhteispainonmukaan suolan määrä: jos yhteispaino on 2kg lisää suolaa 2 painoprosenttia eli 40g.

Lisää ruskeaa sokeria liemeen kaksi kolmasosaa suolan määrästä. Kuumenna vesi, sokeri ja suola kunnes suola ja sokeri liukenevat. Kaada jäähdytetty liemi lihan päälle. Laita esimerkiksi pieni lautanen lihan päälle jolloin liha uppoaa liemeen kokonaan. Peitä astia tai kattila kannella tai kelmulla.

Kääntelee lihaa välillä ja anna lihan maustua liemessä 1-3 päivää. Liemeen voi myös lisätä omia lempimausteitaan kuten laakerinlehtiä, pippuria, katajanmarjoja, timjamia jne. Mahdollista myös tehdä todella suolainen liemi ja pitää siinä vaan muutamia tunteja.

Maustumisen jälkeen pese liha. Suolaliemi on muuttunut "limaiseksi" mutta se on ihan normaalia. Kuivaa liha ja ruskista pannulla, grillissä tai vaikka liekittimellä pintaan nätti väri.

Tämän jälkeen voit vielä lisätä haluamiasi mausteita kuten pippuria tai yrtejä lihan pintaan. Kääri liha tiukkaan kelmuun ja paista lihamittarin kanssa sataasteisessa uunissa, kunnes sisälämpötila on 58-65 astetta riippuen miten kypsää haluat. Kelmukestää sataasteisessa uunissa ihan hyvin. Vaihtoehtoisesti voit myös käyttää paistopussia ja kypsentää vaikka vesihauteessa tai sous videllä.

Kun haluamasi sisälämpötila on saavutettu upota liha jääveteen ja anna jäähtyä. Liha säilyy jääkaapissa ainakin viikon. Maistuu sellaisenaan, leivän päällä tai juhla-aterioissa.

## Viinisuositus



### Tommasi Ripasso Valpolicella

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

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

## Peuraterriini

Peuraterriini maistuu juhlassa tai arkena. Tässä Aleksin ohje, joka on muunneltavissa omaan makuusi sopivaksi. Terriinin voit valmistaa etukäteen ja juhlapöytään tarvitsee vain viipaloida pöydän komistus.

800 g peuranlihaa (tähän käy lapapaisti, pataliha, keittoliha)  
500 g luomuporsaan kylkeä  
200 g grammaa karpaloita  
100 g pistaasipähkinöitä  
300 g sipulia  
2 kynttä  
valkosipuliapaketti  
pekonia kuivaa  
leipää  
suolaa  
pippuri  
sokeria  
portviiniä  
terriiniinolutta  
kokkiin

Ruskista peuranliha pannulla tai grillissä. Jos on paljon sidekudosta, niin voi hauduttaa uunissa tai kattilassa veden kanssa kunnes liha irtoaa luusta. Saattaa mennä montakin tuntia tai vaikka yön yli.

Pilko possun kylki ja ruskista. Ruskista sipulit ja valkosipuli samassa rasvassa. Kun peuranliha irtoaa luusta revi se ja yhdistä porsaan ja sipulien kanssa. Lisää joukkoon nyrkillinen karpaloita ja kuoritut pistaasipähkinät. Kannattaa kuoria myösse ihan ohut tummempi kuori niin näyttää vihreämmältä valmiissa terriinissä. Jos peuran lihasta jää lientä keitä se kasaan ja lisää massaan. Raasta leipä korppujauhoiksi ja lisää massaan. Pari kananmunankeltuaista ajaa saman asian. Suolaa ja pippuria ja portviiniä oman maun mukaan.

Vuoraa leipävuoka pekonilla. Kannattaa venyttää niitä vetämällä veitsen terällä leikkuulautaa pitkin mikä vähentää pekonin kutistumista kasaan. Täytä massalla ja uunissa 150 astetta 45 minuuttia.

Laita loput karpalot vesitilkan kanssa kattilaan ja keitä pehmeäksi. Murskaa. Reilustihillosokeria ja purkkiin. Karpalohillo ja liha yöksi jääkaappiin.

Heikkohermoisempien pikaohje:

Kypsennä riistaa ja porsaan kylkeä. Suolaa hyvin ja pistä vuokaan ja kypsennä lisää. Voilà!



## Viinisuositus



### El Coto Crianza

Upea keskikäyteläinen ja pehmeätanniininen Riojan crianza kuuluisalta El Cotoilta, 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/>

## Helppo peurakäristys

Peuran paistia (lapa, kulma, ulkopaisti)

Suolaa

Pippuri

Olutta

Peurakäristykseen sopivat erilaiset paistit. Jos haluaa gourmet-käristykseen niin ulko- tai sisäpaistia mutta peruskäristyksestä tulee erinomainen lapa- tai kulmapaistista.

Ota liha sulamaan ettei se ole kivikovaa, mutta jätä kuitenkin kohmeiseksi niin saat helposti siivutettua ohuita viipaleita. Onnistuu myös sulaneesta lihasta mutta kohmeisemmasta saa ohuempia viipaleita.

Kuumenna paistinpannu tai pata ja paista lihaviipaleet siinä. Lisää joukkoon vettä suolaa ja pippuria reilusti. Käristykseen sopii mainiosti myös olut. Anna hautua joko liedellä tai uunissa. Hyvän käristykseen saa jo reilussa puolessa tunnissa mutta voi hautua myös tunnin pari.

Tarkasta välillä että nestettä tarpeeksi. Käristys on mukava syödä liemen kera. Maistuu mainiosti perunamuussin ja puolukkahillon/punajuurten/suolakurkkujen kera. Todella herkullinen arkiruoka josta saa myös juhlavamman aterian.



### Viinisuositus



#### Pla B Shiraz

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

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



## Peuratartar

Peuran sisäpaisti

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/>