

Pyhäinpäivän pääruoka: Peuranfile, savustettua kurpitsaa ja hunajamarinoituja mustajuuria

Ainekset

4:lle

700 g peuranfilettä

2 oksaa tuoretta rosmariinia

voita paistamiseen

sormisuolaa

mustapippuria

Savustettu kurpitsa

1 pieni Butternut-kurpitsa

1-2 tl savupaprikkaa

Balsamicokastike

5 dl vasikanlientä (esim fondista)

2 oksaa tuoretta rosmariinia

2 hienonnettua valkosipulinkynttä

0,5 dl balsamicoa

1 tl soijakastiketta

2 rkl voita

riipaus sokeria

2 rkl tummaa maizena-suurustetta

Hunajaglaseeratut mustajuuret

600 g mustajuuria

2 rkl voita

2 rkl hunajaa

3 rkl hienonnettuja paahdettuja pistaasipähkinöitä

1 rkl sitruunamehua

Ohjeet

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Halkaise kurpitsa ja kaiva siemenet pois lusikalla. Jaa halkaistut puolet pitkittäin paloiksi ja pilko palat viipaleiksi. Laita viipaleet voideltuun uunivuokaan tai leivinpaperille pellille. Ripottele päälle savupaprikkaa, pari hyppysellistä suolaa ja muutama voinokare. Paista noin 25 min uunissa kunnes palat ovat saaneet mukavasti väriä ja tuntuvat pehmeiltä. Ota uunista ja pidä lämpiminä. Laske uunin lämpötila 125 asteeseen.
2. Kuori ja keitä mustajuuret sitruunamehulla maustetussa vedessä noin 10 min. Kaada vesi pois. Paista mustajuuret voissa pannulla, kaada päälle hunaja ja sekoittele. Ripottele päälle pistaasipähkinämurske ja kevyesti sormisuolaa. Pidä lämpiminä.

3. Puhdista liha, mausta suolalla ja mustapippurilla sekä ripottele päälle rosmariinia. Kuumenna voita paistinpannussa ja paista filee nopeasti kuumalla pannulla joka puolelta kauniin ruskeaksi. Laita liha uunivuokaan. Työnnä lihaan paistimittari ja paista kunnes lihan sisälämpötila on 58-60 astetta. Anna lihan levätä hetki ennen kuin paloittelet sen.
4. Laita vasikanliemi paistinpannuun jossa juuri paistoit lihan. Lisää rosmariinioksat ja valkosipulit. Anna kiehua hiljalleen samalla kun sekoittelet lientä – kannattaa käyttää vispilää ja sekoitella ihan pohjaa myöten jolloin lihasta irronnut neste sekoittuu vasikanliemeen. Siivilöi pois rosmariini ja valkosipulit. Laita kastike kattilaan ja lisää balsamico, soijakastike ja voi. Mausta ripauksella sokeria, suolaa ja ja mustapippuria. Saosta maizenalla. Pidä lämpimänä.
5. Tarjoile peuranfile kurpistaviipaleiden, mustajuurien ja kastikkeen kera.

Viinisuositukset

Coto de Imaz Gran Reserva

Kehittynyt ja moniulotteinen Gran Reserva Riojan kuuluisalta El Cotoilta, joka on yksi Riojan johtavista tuottajista! Tiileen vivahtava väri kertoo pitkästä tammi- ja pullokypsytyksestä ja moniulotteiset aromit vahvistavat vaikutelman: kirsikoiden ja yrttien lisäksi mukana on kuivattuja marjoja, nahkaa ja tammen paahteisuutta. Suussa täyteläinen, kuiva ja hapokas mutta pehmeä, tanniinit ovat kypsät ja kehittyneet ja jälkimaku kertoo sadon laadusta. Oiva valinta liharuokien kylkeen. 24,99 €/0.75l.

Bonterra Zinfandel

Kalifornian parhaimmilta luomutarhoilta kerätyistä Zinfandel rypäleistä valmistettu aromikas ja monipuolinen viini! Bonterran viinitilalla, Kaliforniassa turha kiire unohtuu. Viinitilalla elämän annetaan soljua luonnon aikataulujen mukaisesti, myös viiniviljelyssä. Luonnonmukaisuus onkin ollut tilan ohjenuora jo vuodesta 1987, jolloin ensimmäisten luomuviinien tuotanto käynnistyi. Bonterra on edelläkävijä Pohjois-Amerikan luomuviljelyssä. Bonterra Zinfandel on erittäin hienostunut punaviini liharuokien seuraksi. Kevyen lakritsisessa ja mustapippurisessa viinissä on runsasta täyteläisyyttä, mutta samalla suuta hivelevää pehmeyttä. Loistava viini ruokapöytään liharuokien, pastojen tai kovien juustojen kumppaniksi! 16,99 €/0.75l.