

Menu

1.2.2013

Hieno katkarapukeitto

Patonki

Pippuripihvi

Punaviinikastike

Ristikkoperunat

Grillattu tomaatti

Kolmikerroksinen viettelys

Hieno katkarapukeitto

500g kuorimattomia katkarapuja
(käy myös tavalliset)

2rkl öljyä

1 sipuli

50g juuriselleriä

6dl vettä

1 kalaliemikuutio

1rkl tomaattisosea

2rkl vehnä jauhoja

3dl maitoa

1dl kermaa

riippaus cayannepippuria

hienonnettua tilliä

Kuori katkaravut. Kuori ja hienonna sipuli ja selleri. Kuumenna rasva kattilassa. Lisää ravunkuoret, hienonnettu sipuli ja selleri ja kääntele niitä vähän aikaa. Lisää vesi, kalaliemikuutio ja tomaattisose. Keitä hiljalleen kannen alla n.30 min. Siivilöi liemi ja pane takaisin kattilaan. Sekoita vehnä jauhot, maito ja kerma ja lisää seos liemeen. Kuumenna keitto hyvin sekoittaen kiehuvaan ja hauduta 10min. Lisää katkaravut, vähän cayannepippuria sekä hienonnettu tilli.



Pippuripihvi

4 annosta

500 g naudan sisäfileetä

1 rkl mustapippuria (kokonaisia)

1 rkl valkopippuria (kokonaisia)

1 rkl vihripippuria (kokonaisia)

1 rkl voita

1 rkl rypsiöljyä

½ tl suolaa



Ota naudan sisäfilee huoneenlämpöön 30 – 60 minuuttia ennen paistamista. Poista fileestä kalvo ja kuivaa lihan pinta ennen paistamista ja leikkaa fileestä poikkisyyin noin 4 cm paksuisia pihvejä. Murskaa pippurit huumarella ja pyöritä pihvien reumat pippuriseoksessa. Paista pihvit paksupohjaisella kuumalla pannulla. Paras lopputulos syntyy öljyllä, johon on lisätty hieman voita. Paistinpannu on tarpeeksi kuuma silloin, kun voi siinä on sulanut kullanruskeaksi. Jätä pannulle tilaa ja paista kerralla 2-4 pihviä. Käännä vain kerran. Paistoaika riippuu pihvin paksuudesta. Hyvä muistisääntö on minuutti per sentti. Halutessasi voit kypsentää paksuja pihvejä (4-6 cm) pannulla paiston jälkeen uunissa noin 150 asteessa folioon käärittynä 5-10 minuuttia. Anna pihvien levätä ennen syöntiä. (Mausta pihvit kypsänä, liian aikaisin lisätty suola irrottaa lihasmehua ja pihvistä tulee kuiva).

Pihvin kypsyyssasteet:

Well done: läpikypsä pihvi on sisältä harmaa, sisälämpötila on noin 70 astetta ja paistoaika 4-5 minuuttia / puoli.

Medium: pihvi on mehevimmillään, kun se on sisältä punertava, sisälämpötila on 65–68 astetta ja paistoaika 2-3 minuuttia / puoli.

Rare: pihvi on punainen sisältä, sisälämpötila 60–64 astetta ja koko pihvi kypsyy muutamassa minuutissa.

Punaviinikastike

4 annosta

70 g sipulia

½ l punaviiniä

1 l vahvaa liha-kasvislientä

persiljaa

maustepippuria (kokonaisia)

3-4 tl maizena

suolaa

60 g voita

Kuori ja kuutioi sipuli. Hauduta sipulia voissa noin minuutin ajan, lisää persilja sekä pippurit. Hauduta pari minuuttia. Lisää punaviini ja keitä kokoon kunnes jäljellä on noin 1 dl nestettä. Lisää liemi ja keitä jälleen hieman kokoon. Sekoita maizena pieneen määrään punaviiniä ja lisää se kastikkeeseen koko ajan sekoittaen. Kiehauta ja keitä miedolla lämmöllä noin minuutin ajan. Siivilöi kastike ja vatkaa voi kastikkeeseen. Mausta suolalla ja tarvittaessa pippurilla. Tarjoa rasvakeittimellä valmistettujen ristikkoperunoiden ja grillatun tomaatin puolikkaan kanssa.

Kolmikerroksinen viettelys

(Raspberry cheesecake brownie)

12 annosta

Brownie:

200 g suklaata

200 g suolatonta voita
(huoneenlämpöistä)

250 g tomusokeria

3 kananmunaa

110 g vehnä jauhoja

Cheesecake:

400 g tuorejuustoa

150 g tomusokeria

½ tl vaniljauutetta (tai 1 tl vaniljasokeria)

2 kananmunaa

Kermakuorrute:

3 dl kuohukermää

100 g tomusokeria

150 g vadelmia
+ koristeluun

Vuoraa 33x23x5 cm kokoinen paistovuoka leivinpaperilla. Lämmitä uuni 170 asteeseen.

Brownie: Sulata suklaa vesihautteessa. Anna jäähtyä hieman. Vatkaa pehmeä voi ja tomusokeri hyvin sekaisin. Lisää munat yksitellen ja kaavi lastalla myös reunoilta, jotta aineet sekoittuvat tasaisesti. Lisää jauhot vähitellen sekoittaen seos tasaiseksi. Vatkaa vielä suurella nopeudella saadaksesi kuohkeutta massaan. Kaada hitaasti suklaa massan joukkoon ja sekoita tasaiseksi. Levitä suklaaleivostaikina uunivuokaan mahdollisimman tasaiseksi kerrokseksi.

Cheesecake: Sekoita varovaisesti vatkaamalla tuorejuusto, tomusokeri ja vaniljauute tasaiseksi massaksi. Lisää munat yksitellen samalla jatkaen vatkaamista. Kaavi lastalla myös reunoilta, jotta kaikki aineet sekoittuvat hyvin. Seoksen tulisi olla hyvin tasaista ja kermaisen paksua. Voit lopuksi vatkata seoksesta suuremmalla nopeudella ilmavampaa ja kevyempää, mutta varo ettei seos leikkaa.



Levitä juustokakkuseos suklaaleivostaikinän päälle tasaiseksi kerrokseksi. Paista 30–40 minuuttia, eli kunnes juustokakku on kiinteää ja reunoiltaan hieman ruskistunut, mutta keskeltä edelleen vaalea. Anna jäähtyä hyvin ja laita jääkaappiin vetäytymään vähintään kahdeksi tunniksi tai mielellään yön yli.

Kuorrutus: Laita kerma, tomosokeri ja marjat kulhoon ja vatkaa kiinteäksi vaahdoksi. Varo kuitenkin, ettei vaahdosta tule liian kovaa. Ota suklaaleivospohja, kumoa se työtasolle ja käännä heti ympäri. Levitä kuorrute tasaisesti juustokakun pinnalle ja koristele vadelmilla. Anna vetäytyä noin tunti kylmässä ennen tarjoilua. Voit leikata kakun myös pieniksi leivoksiksi ja koristella kunkin erikseen.