

Marmorinen häränfilee à la Pekka Terävä

Neulapavut ja lehtikaali tuovat rapsakkuutta marmorifileeseen. Yhdistä annos tuhdimpaan valkoviiniin ja nauti palkitun Laroche Les Vaudevey -viinin kanssa.



NAUTA



2 HLÖ



30-45 MIN



1 Leikkaa marmorifileestä aivan ohuita siivuja. Parhaiten tämä onnistuu leikkelekoneella, joten hyvä vaihtoehto on pyytää kaupan palvelutiskiä siivuttamaan filee.

2 Ryöppää neulapavut lyhyesti kiehuvaassa vedessä. Lisää hyppysellinen suolaa ja sokeria.

3 Raasta piparjuurta (n. 1 cm tai maun mukaan) ja sekoita creme fraichen kanssa, mausta suolalla ja mustapippurilla.

4 Pese ja kuivaa lehtikaali. Leikkaa ruohosipulia pieniksi palasiksi.

5 Kokoa lautaselle lehtikaalia, häränfileetä ja neulapapuja. Ripottele päälle ruohosipulia ja haluamiasi tuoreita yrttejä. Tarjoile piparjuurella maustetun creme fraichen kera.



Resepti Keittiömestari Pekka Terävä, OLO ja EMO ravintolat
Tutustu ravintoloihin

Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les
Vaudevey 2018

AINEKSET

100 g marmoroitunutta naudan fileetä

1 rasia neulapapuja

Sokeria

1 rasia lehtikaalia

100 g creme fraichea

Suolaa, mustapippuria

Piparjuurta

Kylmäpuristettua rypsiöljyä
Tuoreita yrttejä