

Peuranpaisti punaviinikastikkeella

Voimakas peuranliha vaatii rinnalleen tanniinisen täyteläisen punaviinin. Katso maukas ruokaohje ja viinisuositus.



RIISTA



4 HLÖ



45-60 MIN



Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2018

AINEKSET

600–800 g peuran sisäpaistia
suolaa
mustapippuria
paistamiseen voita

KARPALO-PUNAVIINIKASTIKE

1 sipuli
1 rkl voita

Juhlaruoka nautitaan tyylikkään chileläisen Tarapaca Gran Reserva -punaviinin kanssa, jossa on sopivasti tanniinisuutta ja täyteläisyyttä tukemaan peuranpaistin makua. Lue myös vinkit ja ohjeet juhlaruoan valmistukseen.

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Ota paisti hyvissä ajoin huoneenlämpöön. Hiero paistin pintaan suolaa ja vastarouhittua mustapippuria.
- 2 Kuumenna pannu kuumaksi ja ruskista paistin pinta nopeasti niin, että lihan syyt menevät kiinni.
- 3 Paista paistia uunivuoassa 175-asteisessa uunissa kunnes sisälämpötila on 47 astetta, eli noin 15–20 minuuttia.
- 4 Ota paisti uunista ja anna levätä folioon käärittynä noin 10 minuuttia.

KARPALO-PUNAVIINIKASTIKE

- 1 Hienonna sipuli ja kuullota silppu voissa. Lisää joukkoon laakerinlehti, pippuri, katanjanmarjat, siivilöity paistoliemi ja punaviini.
- 2 Keitä kokoon ilman kantta noin 15 minuuttia, kunnes neste on haihtunut noin puoleen (3 dl). Siivilöi liemi ja kaada takaisin kattilaan.
- 3 Lisää kastikepohja, mausta fondilla ja karpalohyytelöllä. Suurusta Maizenalla. Anna kiehua pari minuuttia ja tarkista maku.
- 4 Tarjoa paisti punaviinikastikkeen sekä rotevan chileläisen Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon -punaviinin kanssa.

Resepti

Ruokatoimittaja Tiina Rantanen

1 laakerinlehti
riipaus mustapippuria
8 katajanmarjaa
lihan paistoliemi
3 dl punaviiniä
1 tlk Demi-Glace -kastikepohjaa
1 rkl riistafondia
1 rkl karpalohyytelöä
2 rkl ruskeaa Maizena-suurustetta
