

Wellingtonin pihvi hirven ulkofileestä

Wellingtonin pihvi on yksi maailman klassisimpia liharuokia. Tämä liharuoka ei kaipa seurakseen, sillä taikina toimii sen tilalla.



AINEKSET

4 kpl n. 140 g painoisia hirven ulkofileepihvejä
2 voitaikinalevyä
voita paistamiseen
suolaa ja rouhittua mustapippuria
8 isokokoista tuoretta herkkusientä
2 salottisipulia



RIISTA



4 HLÖ



30-45 MIN

- 1** Ota pihvit huoneenlämpöön noin tuntia ennen. Litistä niitä hieman ja muotoile ne kädellä tasaisen kokoisiksi ja lisää suolaa ja pippuria.
- 2** Ruskista pihvit kuumalla pannulla runsaassa voissa molemmin puolin 1,5 min. Jäähdytä välittömästi jääkaapissa.
- 3** Viipaloi herkkusienet ja sipulit ja hauduta niitä noin 5 minuuttia pannulla. Mausta suolalla.
- 4** Leikkaa voitaikinalevyt kahtia niin, että paloja on lopulta neljä. Kauli taikinalevyt ohuiksi, leikkaa jokaisen palan reunoista 2 nauhaa koristelua varten.
- 5** Laita pihvit taikinalevyille, peitä sieniviipaleilla, taita taikina tiiviiksi paketiksi ja saumaa se vielä vedellä. Nosta paketit taikinan saumapuoli alaspäin leivinpaperilla peitetyle pellille. Koristele taikinanauhoilla ja sivele kananmunalla. Voit valmistaa pihvit näin pitkälle etukäteen ja säilyttää paketteja jääkaapissa loppukypsennykseen saakka.
- 6** Paista pihvinyyttejä 250-asteisessa uunissa n. 12 minuuttia uunin alatasolla. Tarjoa pihvien kera kasviksia, kuten parsakaalia, vihreitä papuja jne.

Resepti Keittiömestari Aki Wahlman