

Paahdettua poronfileettä, juureksia ja tummaa fenkolinsiemenkastiketta

Valmista juhlaillallinen ja herkuttele paahdetulla poronfileellä fenkolinsiemenkastikkeen kanssa.



4 HLÖ



+ 60 MIN



Nederburg The Motorcycle Marvel

PORONFILEET

600 g poron ulkofileettä
voita paistamiseen
suolaa ja mustapippuria

SUOLAPEDILLÄ KYPSENNETTYJÄ JUUREKSIA

2 porkkanaa
4 punajuurta

PORONFILEET

- 1 Mausta fileet suolalla ja mustapippurilla.
- 2 Ruskista pinnat nopeasti savuavan kuumalla pannulla ja siirrä fileet uunipellille.
- 3 Kypsennä 120 c uunissa kunnes sisälämpötila on 54 astetta. Voit käyttää apunasi sisälämpötilamittaria.
- 4 Nosta fileet 10 minuutiksi vetäytymään lämpimään paikkaan ennen tarjoilua.

SUOLAPEDILLÄ KYPSENNETTYJÄ JUUREKSIA

- 1 Laita merisuolaa reilusti uunivuoan pohjalle.
- 2 Asettele juurekset vuokaan ja kypsennä 180 asteisessa uunissa kunnes ne ovat täysin kypsiä (n. 1 tunti)
- 3 Paloittele juurekset ennen tarjoilua, voit myös kuoria ne jos haluat. Punajuurista on hyvä poistaa kanta.

RAPEAA LEHTIKAALIA

- 1 Riivi kaalin lehdet irti varresta, sekoita öljyn ja suolan kanssa.
- 2 Laita 150 c uuniin n. 10 minuutiksi kunnes ne ovat muuttuneet rapeaksi.

FENKOLINSIEMENKASTIKE

- 1 Kuullota hienonnettu salottisipuli voissa minuutin verran. Lisää sokeri ja anna hieman pahtua.
- 2 Lisää etikka ja anna sen haihtua pois.
- 3 Lisää joukkoon punaviini, fenkolinsiemenet, laakerinlehti ja persilja ja keitä lähes kuivaksi.
- 4 Lisää tumma demi glace liemi. Keitä 10-15 minuuttia ja siivilöi toiseen kattilaan.

2 palsternakkaa
merisuolaa

RAPEAA LEHTIKAALIA

2 oksaa lehtikaalia
2 rkl rypsiöljyä
suolaa

FENKOLINSIEMENKASTIKE

1 salottisipuli
1 tl sokeria
½ dl punaviinietikkaa
10 g voita
1 dl punaviiniä
12 kpl fenkolinsiemeniä
½ laakerinlehteä
1 rkl hienonnettua persiljaa (varret voivat
olla mukana)
3 dl tummaa lientä (demi glace)
suolaa

4 Lisää tummaa demi glace lientä. Keitä 10-15 minuuttia ja siivota toiseen kattilaan.

5 Kuumenna uudelleen ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa.



Keittiömestari ja ravintoloitsija Arto Rastas vetää kolmea ravintolaansa Tampereella sekä kokkikoulu Helsingin Kulinaarista Instituuttia. Tutustu Arton ravintoloihin