

Sorsanrintaa omenan ja tattien kera

Sorsasta saat yllättävän helposti herkullisen juhlaruoan. Ravintola Nokan keittiöpäällikkö Ari Ruohon Tarapacá-punaviinille suunnittelemassa ohjeessa maistuvat tatit ja omena.



SORSA

2 kokonaista sorsaa
2-4 kotimaista kiinteää omenaa
12 kpl pieniä herkkutatteja tai 4 isoa
2 vartta lehtikaalia
2 rosmariinin vartta
suolaa ja mustapippuria

KASTIKE

voita
sorsan rangat ja koivet
2 valkosipulin kynttä
2 rkl mustaherukkahyytelöä
vettä
1 sipuli
suolaa



RIISTALINNUT



4 HLÖ



+ 60 MIN

Sorsaa myyvät kauppahallit ja esimerkiksi inkoolainen Viltgård (www.viltgarden.com). Voit käyttää ruoassa tuoretta tai pakastettua sorsaa. Huom! muista varoa hampaitasi, sillä jos kyse on villisorsasta, lihassa voi olla hauleja.

SORSA & KASTIKE

- 1** Irrota rintapalat ja koivet rangasta. Leikkaa ranka saksilla paloiksi ja laita ranganpalaset ja koivet pannulle voihin valkosipulin ja pilkotun sipulin kanssa ruskistumaan kastiketta varten. Paista noin 5 minuuttia tai niin että ovat ruskistuneet, lisää joukkoon noin 2 dl vettä tai lihalientä ja kiehauta niin että 1/3 osa alkuperäisestä nestemäärästä on jäljellä.
- 2** Kaada neste siivilän läpi pieneen kattilaan, lisää mukaan mustaherukkahyytelö ja mausta suolalla. Kuumenna, maista ja lisää tarvittaessa hieman voita maun tasaamiseksi. Kastikkeen ei kuulu olla paksua, vaan ennemminkin liemimäistä.
- 3** Paista kastikkeen muhiessa sorsa pannulla voissa rosmariinin kanssa nahkapuoli kuumaa pannua vasten. Paista nahkapuolelta noin 2 minuuttia niin että nahasta sulaa rasva pois ja sen jälkeen nahattomalta puolelta vain niin että pintaan tulee hyvä väri, jolloin liha jää roseeksi. Varo ylikypsentämästä. Nosta fileet lepäämään liinan alle.
- 4** Lohko omenat (ja puolita isot tatit) ja paista rosmariinin kanssa voissa pannulla muutaman minuutin ajan. Mausta mustapippurilla ja suolalla. Nosta pois pannulta ja pyöräytä revityt lehtikaalin palaset pannulla.
- 5** Puolita sorsan rintafilleet ja laita lautaselle omenien ja tattien kanssa. Valuta kastiketta lautaselle ja koristele lehtikaalin palasilla.