

Paistia rosmariinijuureksilla & lakritsikastike

Todellinen herrasmies ansaitsee hyvän paistin, jonka kastiketta on tuunattu jännästi lakritsilla. Lihan ja lakritsikastikkeen kanssa toimii Gentleman's Collection Shiraz -punaviini.



NAUTA



6-8 HLÖ



+ 60 MIN



Lindeman's Gentleman's Collection
Shiraz

LIHA

n. 1kg naudan paisti
suolaa & pippuria

JUUREKSET

½ kg perunaa
½ kg porkkanaa
½ kg palsternakkaa

PAISTIN VALMISTUS

- 1 Ota paisti noin tunti ennen kypsennystä huoneen lämpöön. Paista paistin pinnat kauttaaltaan kiinni joko pannulla, grillissä tai vaikka suoraan hiilien päällä. Kun pinnat on paistettu kiinni suolaa ja pippuroi paisti.
- 2 Kiinnitä paistomittari paistin paksuimpaan kohtaan ja laita uunivuoassa 100 asteiseen uuniin. Ota uunista kun sisälämpö on 55 astetta eli paisti jää roseeksi. Tähän menee noin tunti riippuen uunista. Paketoi paisti folioon vetäytymään huoneenlämpöön.

UUNIJUURESTEN VALMISTUS

- 1 Paistin kypsyydessä pese juurekset hyvin ja pilko ne suht saman kokoisiksi paloiksi. Irrota rosmariinin lehdet oksista ja silppua ne pieneksi.
- 2 Kaada juuresten päälle reilusti öljyä ja sekoita rosmariinisilppu, suola ja pippuri niiden kanssa. Kun paisti on valmis ja nostettu pois uunista, nosta uunin lämpö 200 asteeseen ja laita juurekset uuniin isossa vuossa tai uunipellillä.
- 3 Juurekset kypsyvät noin 35-45 minuuttia koosta ja uunista riippuen. Kun pinta alkaa olla kauniin kellertävä ja juurekset sopivan pehmeitä, ne ovat valmiit.

KASTIKKEEN VALMISTUS

- 1 Juureksia odotellessa laita demiglance-kastikepohja pieneen kattilaan porisemaan. Lisää lakritsijauhetta vähän kerrallaan kokoajan vatkaton ettei se paakkuunnu.
- 2 Maista kastiketta aina ennen kuin lisäät lakritsia, niin saat siitä omaan makuun sopivaa. Lisää myös suola ja pippuri.
- 3 Keitä kasaan kunnes noin puolet alkuperäisestä nestemäärästä on jäljellä.

Vinkki! Tee sipulista nionet suötävät kulhot lakritsikastikkeelle ja asettala

2 oksaa rosmariinia
suolaa & pippuria
oliiviöljyä

KASTIKE

4 dl valmista demiglace kastikepohjaa
(esim HK tai Puljonki)
2-3 tl lakritsijuurijauhetta (esim. Urtekram)

VINKKI! Tee sipulista pienet syötävät kuulat lakritsikastikkeelle ja asettele annokseen lihan viereen: Keitä kokonainen sipuli lähes kypsäksi, puolita pitkittäin, jäähdytä ja ota sipulikerroksesta kuppi kastikkeelle.

Vinkki! Lakritsijauhetta löytyy mm. supermarkettien valikoimasta. Lue tästä lisää Urtekramin jauheesta.



Resepti: Taste of Nikinmäki

Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla. IG @tasteofnikinmaki

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa