

Bourbon marinoitu entrecote Los Intocables -tyyliin

Bourbon-viskissä marinoitua grillattua entrecotea täydentää tietenkin Bourbon-tyynyreissä kypsytetty muhkea argentiinalainen punaviini.



NAUTA



4 HLÖ



+ 60 MIN



Finca Las Moras Los Intocables Black Malbec

MARINOITU ENTRECOTE

- 1 kg naudan entrecotea kokonainen pala
- 1 dl Bourbon tai Tennessee viskiä
- 1 rkl tuoretta rosmariinia silputtuna
- 1 rkl tuoretta timjamia silputtuna
- 2 valkosipulinkynttä silputtuna

PERUNAT

Erittäin täyteläinen ja tuhdin rehevä argentiinalainen **Los Intocables Black Malbec** -punaviini on saanut erityisen makunsa 12 kuukauden bourbon-tyynyrikypsytyksen aikana. Viinin kypsytykseen käytettyä tammitynnyriä on siis aiemmin käytetty bourbon-viskien kypsytykseen.

PS. Los Intocables tarkoittaa suomeksi 'Lahjomattomat' ja on saanut innoituksensa kuuluisan amerikkalaisen toimintaelokuvan (The Untouchables) mukaan.

LIHAN VALMISTUS

- 1** Sekoita 1 dl viskiä ja yrtit ja laita lihan joukkoon muovipussiin tai vakuumiin yön yli maustumaan jääkaappiin.
- 2** Ota liha huoneen lämpöön tunti ennen kypsennystä. Lämmitä grilli noin 120 asteeseen ja laita liha epäsuoraan lämpöön kypsyttämään. Laita lihalämpömittari paksuimpaan kohtaan ja kypsennä noin 54 asteeseen eli noin 1-1 ½ h riippuen lämmöistä.
- 3** Kun liha on saavuttanut halutun lämmön, kääri se folioon tasaantumaan. Kuumenna kaasugrilli täyteen lämpöön tai hiiligrillissä kuumenna hiiliä yksi sytytyspiipullinen. Kun hiilet ovat kuumentuneet ruskista lihan kauttaaltaan suoraan hiilien päällä n. 1 min per puoli tai kaasugrillissä ritilän päällä.
- 4** Leikkaa lihasta muutama paksu siivu ja grillaa siivut vielä nopeasti molemmin puolin hiilien päällä / kaasugrillissä ja mausta lihat runsaalla suolalla ja pippurilla.
- 5** Jos ei ole mahdollista käyttää grilliä, ruskista lihan pinta kauttaaltaan kuumalla pannulla ja kypsennä lihamittarin kanssa 120 asteisessa uunissa 54 asteeseen ja anna vetäytyä foliossa noin 20 minuuttia.

PERUNOIDEN VALMISTUS

1 kg perunoita
suolaa & pippuria
öljyä

CHIMICHURRI-KASTIKE

1 puntti lehtipersiljaa
1 puntti korianteria
1 valkosipulinkynsi
½ tl savupaprikajauhetta
1 tl punaviinietikkaa
n. ½ dl öljyä
suolaa & pippuria

1 Pese perunat ja pilko pieneksi. Laita kulhoon ja lisää sekaan öljy, suola ja pippuri ja sekoita. Kaada perunat uunivuokaan ja kypsennä 170 uunissa välillä sekoittaen noin 1-1 ½ tuntia.

CHIMICHURRI-KASTIKE

1 Silppua yrtit pieneksi silpuksi ja sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään. Soosin kuuluu olla löysää eli lisää öljyä sen mukaan.



Resepti: Taste of Nikinmäki

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

Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa