

Kauden kattauksiin poroa ja naudanpaistia kotimaisten juuresten kera

Suomen Kokkimaajoukkueen johtaja Katja Tuomainen valitsi kotimaisen poron ja juurekset raaka-aineeksi kevättalven sesonkiin. GN-vuokaan Katja loihti lounaaksi perinteisen merimiespihvin naudanpaistista, perunasta ja lantusta.

Kotimaista poroa, selleripyre, paahdettua selleriä ja riistakastike

4-6 henkilölle

PORO

n. 600 g poron ulkofilettä
mustapippuria maun mukaan
suolaa maun mukaan

Kuumenna voi kattilassa ja kuullota kasviksia hetki. Lisää portviini ja anna seoksen kiehua noin 15 minuuttia, kunnes nesteestä on jäljellä noin puolet.

SELLERIPYRE

500 g juuriselleriä
200 g kuohukermaa
200 g täysmaitoa
50 g voita
suolaa maun mukaan

Siivilöi liemi. Lisää riistaliemi. Keitä hiljalleen, kunnes jäljellä on jälleen noin puolet. Siivilöi tarvittaessa. Lisää lopuksi voita ja sekoita, kunnes voi on sulanut. Tarkista maku ja lisää suolaa ja mustapippuria.

PAAHDETTU SELLERI

200 g juuriselleriä
n. 20 g rypsiöljyä
suolaa maun mukaan

Kuori ja pilko pyren sellerit kuutioiksi. Laita kattilaan maidon ja kerman kanssa ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes sellerit ovat kypsiä. Lisää joukkoon voi ja anna sulaa. Laita seos blenderiin ja aja sileäksi. Mausta suolalla.

KASTIKE

20 g voita
100 g porkkanaa
100 g juuriselleriä
50 g salottisipulia
10 g valkosipulia
5 g suolaa
500 g portviiniä
1000 g riistalientä

Kuori ja pilko paahdettava selleri noin 3 x 3 cm paloiksi. Laita uunivuokaan, lisää tilkka öljyä ja ripaus suolaa. Paahda 200-asteisessa uunissa noin 10-15 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä.

Putsaa porosta kalvot pois ja leikkaa sopiviksi annospaloiksi. Paista timjaminoksilla ja valkosipulilla maustetussa voissa molemmin puolin, kunnes ovat saaneet väriä. Jatka kypsentämistä uunissa, kunnes sisälämpötila on 56 astetta.



Täyteläinen,
hieman pähkinäinen
portviini kruunaa
herkullisen
riistakastikkeen
maun.

"Poro on erinomainen
herkku myös kevättalven
juhlapöydissä."





Katja
Tuomainen



"Pirteä
puolukka sopii
myös poron
pariksi."



VINKIT!

- 1 Käytä poron kypsennykseen lämpömittaria, niin takaat parhaimman lopputuloksen herkälle raaka-aineelle.
- 2 Juurisellerin sijaan kokeile myös kurpitsaa tai muita kauteen sopivia juureksia.

