



Marttimarinoitua karitsaa, paahdettua naattiporkkanaa, puolukkarelish, selleripyre ja riistakastike

Karitsa

- 4 kpl karitsan sisäfilettä
- 40 g rypsiöljyä
- 5 g timjamia
- 1 kpl valkosipulia
- 5 g suolaa

mustapippuria rouhittuna

Paahdettu naattiporkkana

- 4 kpl naattiporkkanoita
- öljyä
- suolaa

Selleripyre

- 300 g juuriselleriä
- 50 g puikulaperunaa
- 200 g maitoa
- 100 g kuohukermaa
- 50 g voita
- suolaa maun mukaan

Puolukkarelish

- 100 g puolukkaa
- 30 g sinapinsiemeniä
- 20 g sokeria
- ruohosipulia

Riistakastike

- 20 g salottisipulia
- 20 g porkkanaa
- 20 g rypsiöljyä
- 20 g tomaattipyrettä
- 5 g timjamia
- 3 g mustapippuria
- 100 g punaviiniä
- 500 g riistalientä
- 500 g kanalientä
- 50 g voita
- samppanjaetikkaa
- suolaa

4 annosta

Karitsa

1. Ota karitsan fileet huoneen lämpöön noin tunti ennen paistamista.
2. Laita rypsiöljy, valkosipuli ja timjami blenderin kulhoon ja blendaa tasaiseksi, lisää suola ja mustapippuri.
3. Kaada marinadi karitsan fileiden päälle, anna marinoitua n. tunti.
4. Kuumenna pannu kuumaksi ja paista fileitä noin ½-1 minuuttia per puoli ja jatka kypsennystä uunissa paistomittaria apuna käyttäen, kunnes sisälämpötila on noin 50 astetta. Anna levätä ja leikkaa viipaleiksi.

Paahdettu naattiporkkana

1. Höyrytä öljyttyjä porkkanoita 100-asteessa noin 20 min.
2. Jäähdytä, tohota pinta kaasupolttimella ja mausta suolalla.

Selleripyre

1. Kuori ja pilko sellerit ja perunat noin 2 cm x 2 cm kuutioiksi.
2. Laita kattilaan maidon ja kerman kanssa ja kypsennä keskilämmöllä, kunnes sellerit ovat pehmeitä.
3. Siivilöi neste talteen ja laita kypsät sellerit ja perunat blenderiin. Lisää osa nesteestä sekä voi ja blendaa tasaiseksi. Mausta suolalla.

Puolukkarelish

1. Ryöppää ja jäähdytä sinapinsiemenet.
2. Sulata puolukat ja sekoita sinapinsiemenien kanssa, mausta sokerilla.
3. Hienonna ruohosipuli ja viimeistele relish.

Riistakastike

1. Kuori ja pilko sipulit ja porkkanat ja freesaa miedolla lämmöllä laakeassa kattilassa. Lisää tomaattipyre ja mausteet, freesaa hetki.
2. Lisää punaviini ja anna kiehua hetki.
3. Lisää liemet ja anna kiehua, kunnes noin puolet jäljellä. Siivilöi.
4. Viimeistele kastike voilla ja samppanjaetikalla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja mustapippuria.