



SML:n Satakunnan piirin Riistaruokakurssi Huittisissa 14.11.2019



Hirvi tartar:

- Hirven jauhelihaa
- Oliiviöljyä
- Suolaa ja mustapippuria

1. Sekoita lihaan öljyä, mausta suolalla ja pippurilla

Pikkelöintiliemi:

- 1 dl etikka
- 2 dl sokeria
- 3 dl vettä
- Punasipulia
- Suppilovahveroita
- Yrttejä

1. Laita etikka, sokeri ja vesi kattilaan ja kiehauta
2. Laita pilkotut suppilovahverot astiaan ja kaada päälle lientä, niin että peittyvät
3. Kuutioi punasipuli, laita eri astiaan kuin sienet ja kaada pikkeliliemi päälle
4. Mausta molemmat tuotteet pippurilla ja yrteillä

Piparjuuri majoneesi

- 1 keltuainen
 - 2 dl rypsiöljy
 - 1 rl piparjuuri tahnaa
 - sitrunamehua
 - suolaa ja mustapippuria
1. Erottele keltaiset kulhoon, sekoita joukkoon piparjuuri, sitruunamehu, suola ja pippuri
 2. Kaada öljy joukkoon ohuena nauhan, samalla sekoittaen.

Kauriin paisti

- paistia
 - voita
 - rosmariinia
 - 3-4kynttä valkosipulia
 - voita
3. Tee paistista kalvoton
 4. sulata voi pannulla, murskaa joukkoon valkosipulit
 5. lisää joukkoon oksa rosmariinia ja ruskista paisti kauttaaltaan.
 6. Kypsennä uunissa 180 asteessa 52 asteeseen
 7. Anna vetäytyä 10-20 min

Paisti vesihauteessa

- paistia
- voita
- rosmariinia
- 3-4kynttä valkosipulia
- voita

1. Tee paistista kalvoton
2. Kuivaa paisti ja laita vakuumiin
3. Kypsennä vesihauteessa 56 °C 4 tuntia
4. sulata voi pannulla, murskaa joukkoon valkosipulit
5. lisää joukkoon oksa rosmariinia ja ruskista paisti kauttaaltaan.

Timjami porkkanat

- Porkkanaa
- Oliiviöljyä
- Timjamia
- Suolaa

1. Kuutioi porkkanat ja hienonna timjami
2. sekoita oliiviöljyn kanssa, mausta suolalla
3. Vakumoi, ja kypsennä vesihauteessa 85°C 45 min

Perunat vesihauteessa/perunasalaatti

- Kiinteää perunaa
- Voita
- Suolaa
- 1 prk chreme freshiä
- kapriksia
- ruohosipulia
- balsamiviinietikkaa ja mustapippuria

1. Kuori ja kuutioi perunat
2. Laita vakuumipussiin perunat, nokare voita ja suolaa
3. Vakumoi ja kypsennä vesihauteessa 85°C 80 min
4. Jäähdytä perunat nopeasti esim. kylmässä vedessä
5. Leikkaa kaprikset pieneksi, sekoita chreme freshin kanssa perunoiden joukkoon, lisää myös pieneksi leikattu ruohosipuli
6. Mausta

Kurpitsa gratiini:

- 1 myskikurpitsa
- kermaa
- 3 kananmuna valkuaisista
- suolaa ja pippuria
- tryffeliöljyä
- 2 shalottisipulia

1. Kuori ja kuutioi kurpitsa, paahda uunissa 200 C° 15 min
2. Kuutioi ja kuullota sipuli
3. Vatkaa valkuainen sekaisin kerman kanssa ja mausta suolalla, pippurilla ja tryffeliöljyllä
4. Laita kurpitsa kuutiot ja sipulit uunivuokaan, kaada päälle valkuaiskermaseos
5. Kypsennä uunissa 175 C° 40 min

Punaviinikastike:

- Punaviiniä
- 1 dl Punaviinietikkaa
- 2 sipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 10 katajanmarjaa
- 2 rkl ruokokidesokeria
- nippu timjamia
- muutama laakerinlehti
- 1 l lihaliemiä
- hieman voita
- suolaa ja mustapippuria

1. Kuutioi sipulit ja laita ne kattilaan, lisää sokeri, timjami ja katajanmarjat, kuullota niitä öljyssä.
2. Lisää joukkoon punaviinietikka ja anna kiehua muutaman minuutin lisää joukkoon n. $\frac{3}{4}$ osa pulloa viintä (juo loput)
3. keitä kasaan niin että jäljellä n. 2 dl lisää joukkoon lihaliemi ja keitä kasaan niin että jää n. 4 dl.
4. Siilaa, viimeistele kastike nokareella voita ja mausta suolalla ja pippurilla.

Paistettua sorsan rintaa

- Sorsan rintafile
 - Timjamia
 - Valkosipulia
 - Voita
1. Kuivaa rintafile ja suolaa se kevyesti ja vakumoi.
 2. Kypsennä rintafile vesihauteessa 56 °C 2 tuntia
 3. Sulata voi pannulla, lisää timjami ja valkosipuli
 4. Ruskista rinta pannulla

Kastike/liemi sorsalle

- Sorsan ranka
 - 3 Sipulia
 - 1 Valkosipuli
 - 1 Porkkana
 - 2 Sellerin vartta
 - 10 Herkkusientä
 - 1l Kanaliemiä
 - Rosmariinia, laakerinlehteä
 - Pippuria
 - Valkoviinietikkaa
1. Leikkaa ranka paloiksi ja ruskista pannulla
 2. Kuutioi kaikki vihannekset ja laitapannulle ruskistetun sorsan joukkoon, ruskista lisää
 3. Lisää kanaliemi ja yrtit joukkoon, keitä kasaan niin että nestettä jää noin 2 dl
 4. Siivilöi ja mausta

Timjamirisotto

- 2 shalottisipulia
 - Oliiviöljyä
 - 2 dl risottoriisiä
 - 3 dl valkoviiniä
 - 1 litra kanalientä
 - Nippu timjamia
 - Mascarponejuustoa tai kermaa
 - Parmesanjuustoraastetta
 - Sitrunamehua
 - Suolaa ja pippuria
1. Kuutioi sipuli ja kuullota runsaassa öljyssä lisää riisi ja kuullota myös kunnes jyvä muuttuu läpikuultavaksi
 2. Kaada valkoviini ja kiehauta, lisää kanalientä n. 3dl kerralla aina kun edelliset on imeytyneet. Leikkaa timjami pieneksi ja lisää joukkoon
 3. Lisää mascarpone kun riisissä on vielä lientä jäljellä, sekoita varovasti joukkoon.
 4. Lopuksi lisää parmesaani raaste, mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla

Hirven rintaa painekattilassa

- Hirven rintaa
- Ydinluunpaloja
- 2 Porkkanaa
- 2 Palsternakkaa
- Sieniä
- 2 Sipulia ja 2 valkosipulia
- 1 l lihalientä
- Suolaa ja pippuria
- Rosmariiniä ja laakerinlehteä
- Voita

1. Leikkaa vihannekset ja sipulit suurikoikoisiksi paloiksi ja kuullota niitä hetken kattilassa, lisää ydinluut
2. Paloittele rintalihas annospaloiksi suolaa ja laita sienten kanssa kattilaan
3. Lisää lihaliemi
4. Lopuksi lisää yrtit ja pippuri
5. Anna kiehua noin 1-1,5 tuntia
6. Ota lihat ja siivilöi liemi

Peurakebab

- 2 kg peuran jauhelihaa
 - 35 gr suolaa
 - 2 tl jauhettua mustapippuria
 - 3 tl sipulijauhe
 - 3 tl savupaprika
 - 2 tl valkosipulijauhe
 - 2 tl oreganoa
 - 2 tl juustokuminaa
 - 4 rkl perunajauhoa
1. Laita kaikki ainekset yleiskoneeseen, aja taikinakoukulla massaa n 30 min.
 2. Taikina muuttuu tiiviiksi, sitkomaiseksi.
 3. Tee massasta mahdollisimman tiivis ”pötkylä” ja laita se vakuumpussiin. Kypsennä 4-5 tuntia 65 asteisessa vedessä.
 4. Voit myös kääriä ”pötkylän” tiukkaan folioon ja kypsentää uunissa 100 asteessa kunnes sisälämpöä on noin 80 astetta.
 5. Jäähdytä ja anna tasaantua jääkaapissa seuraavan päivään.