

Hõrgud linnulihatoidud

Küpsetatud kodulinnud ning muudki linnulihatoidud on eestlaste jõululaua järjest olulisemal kohal.

Hane, parti ja kalkunit pakutakse meie turul harvem kui sealiha ning paljudel puudub ka kogemus linnuliha valmistamiseks. Alljärgnevalt pakub restorani St. Peterbourg ja Schössle hotelli peakokk ning Rannamõisa linnulihaekspert Heimar Kuuskler välja valiku linnulihatoite jõululauale.



Ahju-part

- jahutatud part
- maitsestamiseks Himaalaja roosat soola, musta terapipart
- 3 sl mett
- 1 sidrun
- 25 g ingverit

Maitsestage part soola ja värskelt jahvatatud musta terapipraga nii seest kui väljast. Segage omavahel värskelt pressitud sidrunimahla, riivitud sidrunikoor, mesi ja riivitud ingver. Hõõruge segu pardi naha alla ning peale, laske poolteist tundi seista. Küpsetage parti ahjus 130–140 kraadi juures arvestusega 1 tund 1 kg liha kohta. Serveerige koos ahjus küpsetatud köögiviljade ja mustasõstra- või kirsikastmega.

Soe broilerimaksa salat

- 50 g 82% võid
- 150 g kartuleid
- 50 g mugulsibulat
- 15 g küüslauku

- 50 g suhkruhernest
- 20 g redist
- 15 g Dijoni sinepit
- 10 g mett
- 100 g kanamaksa
- ½ sidrunit
- 1 sl seederänni seemneid
- 1 sl värsket tüümiani lehti
- 50 g värsket salatit
- 2 sl oliiviõli

Kuumal pannil praadige puhastatud kanamaksa koos või, ribadeks tükeldatud sibula ja küüslaugurastastega. Maitsestage soola, värskelt jahvatatud musta terapipraga, sidrunimahla ja värsket tüümianiga. Vahetult enne serveerimist pange pannile suhkruherned ja viiludeks lõigatud redised. Serveerige salat soojalt koos värsket salatit ja Dijoni sinepi-meekastmega. Selleks segage omavahel Dijoni sinepi ja mesi ning lisage veidi oliiviõli.

Grillitud broileri-kintsuliha

- 1 broileri-kintsuliha
- 1 apelsin
- 1 sidrun
- 3 sl mett
- 20 g ingverit
- maitsestamiseks Himaalaja roosat soola, terapipart
- 50 g värsket salatit
- 2 sl oliiviõli
- 200 g maitsestamata jogurtit
- 20 g värsket münti
- 50 g värsket kurki



- 1 laim
- 10 g küüslauku
- maitsestamiseks Himaalaja roosat soola, musta terapipart

Segage omavahel värskelt pressitud tsitrusviljade mahl ja koor, mesi, riivitud ingver ja oliiviõli. Maitsestage soola ja värskelt jahvatatud musta terapipraga ning asetage broileri-kintsuliha kuueks tunniks marinaadi. Seejärel grillige mõõdukal kuumusel 10 minutit ja laske lihal enne laualeandmist kaane all puhata. Serveerige koos jogurti-mündikastmega.

Kastme valmistamiseks asetage maitsestamata jogurt kaheks tunniks kohvifiltrile – siis tilgub liigne vakuvesi välja. Segage jogurti hulka tükeldatud münti, riivitud kurki (pressige kurgimahla enne välja), riivitud laimikoort, poolest laimist värskelt pressitud mahl ning pressitud küüslauk. Maitsestage soola ja värskelt jahvatatud musta terapipraga. Serveerige grillitud broileri-kintsuliha kõrvale värsket salatit.

HEIMAR KUUSKLER

