

Gurmeetoite

linnuliha

Kanaliha on tuntud ja armastatud toiduaine meie igapäevasel toidulaual ning küllap on igal perel oma lemmikretseptid kana valmistamiseks.

Kuid linnuliha saab teha ka suurepäraseid gurmeeroogasid, ning sügisel, kui ka aed ja mets pakuvad meile parimaid ande, võiks koduski midagi erilist proovida. Rannamõisa meisterkokad Ants Uustalu ja Ragne Värk pakuvad välja oma ideed linnuliha valmistamiseks.



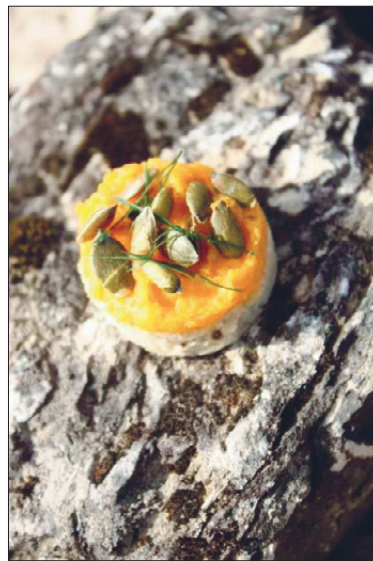
Pardirostbiif tomatimoosiga

- 1 pardifilee
- 500 g tomateid
- šalottsibul
- 2 sl mett
- natuke tšillit
- 1 sidrunikoor

Puhastage pardifilee kelmetest ja rasvast. Maitsestage ja röstige pannil. Määrige filee meega, pange ahju ning hoidke 110 kraadi juures 20 minutit (see aeg oleneb ka filee suurusest). Ahjust välja võttes laske fileel 10 minutit puhata ja siis lõigake õhukesteks viiludeks.

Tomatimoosi valmistamiseks koorige tomatid ja puhastage varreetest. Tükeldage tomatid, sibul, tšilli ning riivige sidrunikoor. Pange kõik väiksesse potti ja hautage, kuni vedelik kaob. Lisage tomatimoosile ka natuke mett.

Serveerige koos pardirostbiifiga.



REPRO

Bataadi-suitsukanakreem röstitud kõrvitsaseemnetega

- 1 suurem bataat
- 40 g võid
- 100 ml apelsinimahla
- 1 suitsukanakoib
- 100 ml köögikoort
- 30 g kõrvitsaseemneid

Koorige bataat ja keetke pehmeks. Püreerige see, lisage võid ja apelsinimahla. Eemaldage suitsukanakoival nahk, liha tükeldage kuubikuteks. Pange kuubikud kannmikserisse koos köögikoorega ja püreestage. Segage kaks püreed kokku ja pange ahjusaiale. Peale pudistage röstitud kõrvitsaseemneid.



Broileri kintsuliha-ballotine metsaseente, pudelkõrvitsapüree ja aed-liivateekastmega

- 1 pakk broileri kintsuliha
- 200 ml vahukoort
- 120 g metsaseeni
- 30 g taluvõid
- 1 keskmine šalottsibul
- 2 küüslauku

- 3 pakki toorsuitsupeekonit
- lehtpeterselli, punet, tüümiani

Koorige ja tükeldage sibul ning küüslauk. Praadige pannil kuldpruuniks, lisage vahukoor ning hautage paksuks. Tükeldage ürdid ja segage seente hulka. Pange saadud mass külmkappi. Võtke kintsuliha ja lõigake liblikaks lahti, vajadusel tampige kergelt lihahaamriga.

Maitsestage mõlemalt poolt soola-pipraga. Laotage toorsuitsupeekon lauale ning selle peale asetage kanakintsuliha tükid. Liha peale tõstke seene-ürdisegu ja keerake rulli. Rull keerake omakorda toidukilesele ja siduge otsad kinni. Pange potiga vesi tulele ja keetke rulle tasasel tulel 30 minutit. Seejärel tõstke rullid välja ja jahutage maha. Hiljem eemaldage kile ja pruunistage rullid pannil.

Pudelkõrvitsapüree

- 3 sidrunit
- 500 g pudelkõrvitsat
- 30 ml köögikoort
- soola, pipart, suhkrut

Koorige ja tükeldage kõrvits ning keetke pehmeks. Pange kõrvitsad kannmikserisse, lisage koor, sidrunimahla ning maitsestage.

Aed-liivateekaste

- 1 kooritud ja sektoriteks tükeldatud sibul
- 1 kooritud ja tükeldatud porgand
- 1 tükeldatud varselleri vars
- 40 g võid
- ½ pudelit punast veini
- 40 g õiemett
- 1 tl musta terapiart
- 30 ml punase veini äädikat
- värskeid aed-liivatee oksid
- 850 ml omakeedetud loomapuljongit

Pruunistage köögiviljad kastruli põhjas vähese võiga. Visake sisse tüümian ja terapiart, lisage mesi ning glasuurige köögiviljad. Valage peale punase veini äädikas ja keetke veidi, valades vahepeal hulka punase veini.

Seejärel lisage loomapuljong ja keetke, kuni maitse ühinevad ja kaste paksendub. Enne serveerimist lisage 10 g võid, mis annab kastmele ilusa läike. NB! Kastet, millele on lisatud võid, ei tohi enam keeta!

Pardimaksapasteet mustasõstrakeedise ja kanepiseemneleivaga

Pasteet

- 250 g jahutatud pardimaksa
- piima
- 1 punane sibul
- 2 küüslauguküünt
- 2 loorberilehte