

Peuran kyljysselkää, mangoldia ja mustajuurta

kokonaisaika **120 min** 45 min esivalmistelut 50 min valmistus 25 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Peura:

- 1,2 kg** peuran kyljysselkä (satula), uunivalmiina
- 200 g** kanan rintafileetä, karkeasti pilkottuna
- 1** kananmuna
- 150 ml** kuohukermaa
- 30 g** persiljaa, karkeasti silputtuna
- 200 g** metsäsieniä, hienoksi kuutioituna
- Suolaa
- Pippuria
- 700 g** mangoldia, vain lehdet, varret säästetään
- 500 g** vaaleaa leipää (tramezzini)
- 100 ml** kasviöljyä, paistamiseen

Juurisellerisose:

- 500 g** juuriselleriä, hienoksi kuutioituna
- 50 ml** kuohukermaa
- Suolaa

Kasvikset:

- 50 ml** oliiviöljyä
- 400 g** mangoldin varsia, suupalloiksi leikattuina
- 400 g** mustajuurta, kuorittuna ja suupalloiksi leikattuna
- 100 g** sipulia, lohkoina
- 1 l** riistalientä
- 200 ml** Kikkoman kastike riisille - makea
- 10 g** maissitärkkelystä

Lisäksi:

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmistaaksesi täytteen peuranlihalle, laita kanan rintafilee pakastimeen noin 10 minuutiksi. Sen tulee olla hyvin kylmä, mutta ei jäässä. Hienonna kanan rintafilee, kananmuna, kuohukerma ja persilja yleiskoneessa. Siivilöi seos tiheän siivilän läpi säikeiden poistamiseksi. Ruskista sieniä öljytilkassa kovalla lämmöllä noin minuutin ajan. Kääntelee jäähtyneet sienet puoleen täytteestä. Mausta suolalla sekä pippurilla ja laita jääkaappiin odottamaan.

Vaihe 2

Ryöppää mangoldin lehtiä n. 30 sekuntia. Levitä ne puhtaalle keittiöpyyhkeelle, peitä toisella pyyhkeellä ja litistä kevyesti kaulimella.

Vaihe 3

Levitä lehtikaalin lehdille sitä kanatäytteen osaa, jossa ei ole sieniä. Pyörittele peuran kyljysselkää lehtien päällä. Asettele leipäviipaleet työtasolle, levitä niille sieniä sisältävää täytettä ja kääri ne lihan ympärille.

Vaihe 4

Keitä soseen valmistamiseksi juuriselleriä runsaassa suolatussa vedessä n. 20 minuuttia. Valuta hyvin ja soseuta kuohukerman ja suolan kanssa sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa tasaiseksi.

Vaihe 5

50 g

pikkuluppiota

Kuumenna sillä välin kasviksia varten oliiviöljy matalassa kattilassa. Kuullota mangoldin varsia, mustajuurta ja sipulia varovasti 3–5 minuuttia ilman, että ne ruskistuvat. Lisää riistaliemi ja anna kiehua hiljalleen n. 10 minuuttia, jotta liemi redusoituu. Lisää Kikkoman makea kastike riisille. Sekoita maissitärkkelys hyvin vesitilkkaan ja suurusta kastike kevyesti.

Vaihe 6

Lämmitä uuni 160-asteiseksi (kiertoilma). Kuumenna kasviöljy paistinpannulla keskilämmöllä. Ruskista leipäsiivuihin käärittyä peuranlihaa joka puolelta 4–5 minuuttia, kunnes se on kullanuskeaa, siirrä sitten uuniritilälle ja kypsennä uunin keskitasolla n. 10 minuuttia. Sisälämpötilan tulee olla n. 50 °C. Ota uunista ja anna vetäytyä n. 5 minuuttia, jolloin sisälämpötila nousee noin 56 asteeseen. Viipaloi terävällä veitsellä.

Vaihe 7

Lusikoi mangoldia, mustajuurta ja hiukan kastiketta matalille lautasille. Lisää juurisellerisose. Aseta peuranliha niiden päälle ja tarjoile pikkuluppiolla koristeltuna.