



Mustikka-sorsakeittoa

Marjaksi sopivat myös karhuvadelmat tai variksenmarja

200 g nahatonta sorsanlihaa, reisi- tai rintapaloja suikaleina
4 viipaletta savustettua pekonia suikaleina
1 iso keltasipuli pieninä kuutioina
2 rkl rypsiöljyä
1 l kanaliientä
3 dl tuoreita tai pakastettuja mustikoita
½ tl suolaa
muutama tuore timjaminlehti
1 rkl fariinisokeria

Kuumenna öljy kattilassa ja lisää suikaloitu pekoni, sipuli ja sorsanliha. Ruskista nopeasti ja lisää marjat, sokeri, timjami, suola ja kanaliemi.

Hauduta miedolla lämmöllä kannen alla 20 minuuttia ja tarkista suola.

Tarjoa vaalean leivän kera.

”Kuhasaltimbocca” tervamajoneesia ja fenkolia

4 pientä kuhafileetä, n. 600 g
suolaa ja jauhattua valkopippuria
8 tuoretta salvialehteä
4 ohutta viipaletta parman- tai palvikinkkua
2 dl vehnä- tai ruisjauhoja
4 rkl voita

Laita kalafileet leikkuulaudalle, mausta suolalla ja jauhetulla valkopippurilla.

Aseta jokaisen fileen päälle kaksi salvialehteä ja yksi kinkkuviipale. Kiinnitä yrtit ja kinkku grillitikulla fileeseen.

Kasta jauhoihin ja paista miedolla lämmöllä paistinpannussa kauniin ruskeiksi.

Tervamajoneesi

1 dl majoneesia
1 rkl tervasiirappia
suolaa ja jauhattua valkopippuria

Sekoita ainekset keskenään ja mausta suolalla ja jauhetulla valkopippurilla.



Haudutettu fenkoli

2 fenkolia
1 rkl fenkolinsiemeniä
4 rkl rypsiöljyä
½ rkl suolaa
1 rkl sokeria
1 dl kasvislientä
3 rkl valkoista viinietikkaa 5,5 %

Pese ja halkaise fenkolit, poista nahistuneet osat.

Viipaloi fenkolit 5 mm viipaleiksi leikkurilla. Kuumenna kasari, lisää öljy ja fenkolinsiemenet paahda siemenet kauniin keltaisiksi.

Lisää fenkoliviipaleet, kuullota 5 minuuttia ja lisää mausteet, liemi ja etikka.

Hauduta vielä pari minuuttia ja nosta kasari liedeltä. Anna fenkolisten vetäytyä kannen alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Rieskarulla hirvestä ja sienistä

400 g hirven jauhelihaa
¼ tl jauhettua maustepippuria
1 hienonnettu keltasipuli
½ tl timjania
¼ tl rosmariinia
jauhettua mustapippuria
3 rkl rypsiöljyä
2 dl kuutioituja suolasieniä tai tuoreita sekasieniä
1 pieni suikaloitu amerikansalaatti
100 g juustoraastetta
4 pyöreää tai suorakaiteen muotoista rieskaa

Ruskista jauheliha, sienet ja sipuli öljyssä, lisää mausteet ja hauduta pari minuuttia.

Lämmitä rieskat nopeasti uunissa.

Levitä salaattia rieskalle tasaisesti. Lisää loput täytteet ja kääri rullalle siten, että toinen pää rullasta on suljettu.

Laita rullat uunivuokaan, nosta kuumaan uuniin ja kuumenna hetki.



Sorsaa, hapankaalia ja spelttiä

Omenoilla täytetty sorsa

Neljälle

- 2 patavalmista sorsaa
- suolaa
- mustapippuria
- 3-4 omenaa
- 3 dl kanalientä
- 1 dl kuohukermaa
- 1 rkl maissitärkkelystä

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Huuhtele ja kuivaa sorsat. Mausta pinta kauttaaltaan suolalla ja pippurilla. Ruskista sorsat voissa kuumalla pannulla. Kuutioi omenat ja täytä sorsat omenoilla. Sido täyttöaukot kiinni paistinlangalla, jottei täyte valu uunissa ulos.

Aseta sorsat uunivuokaan ja kaada päälle kuumennettu kanaliemi. Paista uunin keskitasolla 50-60 minuuttia. Sopiva sisälämpötila sorsalle on noin 65 astetta; liha saa jäädä hieman roseeksi.

Nosta linnut varovaisesti vuoasta ja siivilöi paistoliemi. Suurusta liemi kermaan sekoitetulla maissitärkkelyksellä. Mausta kastike tarvittaessa suolalla ja pippurilla. Viipaloi liha ja tarjoile paistetun hapankaalin ja haudutetun speltin kanssa.

Paistettu hapankaali

- 300 g hapankaalia
- 4 rkl rypsiöljyä
- 1 pieni hienonnettu keltasipuli
- 1 pieni kuutioitu omena
- $\frac{1}{4}$ tl juustokuminaa
- 1 rkl suolaa
- 1 dl kasvislientä

Huuhto hapankaali kylmällä vedellä ja valuta kuivaksi.

Kuumenna paistinpannu, lisää öljy ja kumina, paahda hetki.

Lisää kaali ja paista sitä 5 minuuttia miedolla lämmöllä.

Nosta lämpöä ja lisää omena- ja sipulikuutiot.

Paista kauniin ruskeiksi, lisää kasvisliemi ja kiehauta.

Mausta suolalla ja ripauksella jauhattua valkopippuria, tarkista maku.



Haudutettu speltti

300 g Spelt-helmijyviä
½ l keltavahveroita tai muita tuoreita metsäsieniä
½ hienonnettu keltasipuli
1 l kasvislientä
½ dl rypsiöljyä
1 dl parmesaaniraastetta
1 rkl voita
4 rkl hienonnettua persiljaa
rouhittua mustapippuria

Kuullota sipulia oliiviöljyssä, kunnes se on pehmennyt kunnolla.

Lisää jyvät ja kuullota 1 min

Lisää liemi ja hauduta 40 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes jyvät ovat kypsiä ja pehmeitä.

Lisää puhdistetut ja paloittelut sienet ja voi, sekoita varovasti ja anna hautua kannen alla.

Lisää raastettu juusto ja persilja ja sekoita tasaiseksi varovasti sekoittaen.

Syksyinen hirviwallenbergare ja lämmintä sieni-juurespaistosta

600 g hirven jauhelihaa
6 keltuaista
3 dl kylmää kuohukermää
suolaa ja jauhettua valkopippuria
1 tl katajanmarjaa jauheena

Murskaa katajanmarjat morttelissa suolan kanssa tasaiseksi jauheeksi.

Jauhelihan ja kerman tulee olla kylmiä, sekoita jauhelihamassa jääkaappikylmistä raaka-aineista. Laita jauheliha yleiskoneen kulhoon ja pyöritä hitaalla nopeudella. Lisää kerma ohuena nauhana joukkoon.

Lisää keltuaiset yksitellen keskinopeutta käyttäen, lisää suola-katajanmarjajauhe ja sekoita tasaiseksi. Massa on löysemppää, kuin tavallinen jauhelihamassa.

Muotoile n. 2 cm paksuja ja pyöreitä pihvejä. Käännä valmiit pihvit korppujauhoissa.

Paista pihvejä miedolla lämmöllä voi-öljyseoksessa, noin 3 minuuttia / puoli. Älä paista liian ruskeiksi, aidossa wallenbergareissa on vaalean ruskea paistopinta.



Sieni-juurespaistos

½ kg paloitetuja suola- tai tuoreita metsäsieniä

1 pieni kyssäkaali kuutioina

2 kpl viipaloitua keltajuurta

2 porkkanaa viipaleina

1 keltasipuli ohuina viipaleina

1 tl timjamia

2 murskattua katajanmarjaa

suolaa ja rouhittua mustapippuria

voita paistamiseen

Liemi:

3 dl vettä 2 dl hedelmäistä punaviiniä

1 tl punaviinietikkaa

1 ½ rkl vasikanfondia

1 rkl maissitärkkelystä + 2 rkl vettä

1 rkl soijaa

Kiehauta vesi, viini, etikka, ja vasikanfondi. Sekoita maissitärkkelys veteen ja suurusta liemi. Kiehauta ja lisää soija.

Mausta ripauksella rouhittua mustapippuria myllystä.

Kuumenna kasari, lisää voi, timjami ja murskattu katajanmarja. Hauduta hetki, älä ruskista. Lisää, sienipalat, kyssäkaalikuutiot ja porkkanaviipaleet. Paista miedolla lämmöllä välillä käännellen.

Lisää sipuli, paista hetki ja kaada liemi joukkoon, hauduta kannen alla kovan kypsiksi.

Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa kuumana wallenbergareiden ja puolukkasurvoksen kanssa.



Hirvikääryleet, kyssäkaalia ja omenahilloketta

Hirvikääryleet

600 g hirven jauhelihaa
1 sipuli hienonnettuna
1 rkl voita
1 dl korppujauhoja
1,5 dl vettä tai lihalientä
2 kananmunaa
1 ½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
½ tl timjamia
voita ja öljyä paistamiseen
2 mauste- tai suolakurkkua
pekoniviipaleita

Kuumenna paistinpannu, sulata voi ja lisää sipulikuutiot. Kuullota kypsiksi ja jäähdytä.

Turvota korppujauhoja vedessä noin 10 minuuttia.

Yhdistä jauheliha, sipuliseos ja mausteet. Vaivaa taikina tasaiseksi.

Levitä taikina leivinpaperin tai kelmun päälle, tasoita taikina n. puolen sentin paksuiseksi neliöksi.

Leikkaa taikinasta 10 x 10 cm: neliöitä. Laita jokaisen neliön alareunaan maustekurkkulohko ja kääri paistinlastaa apuna käyttäen rullalle. Kääri kääryleen ympärille pekoniviipale ja nosta kääryleet uunipellille.

Kypsennä 225-asteisessa uunissa 10 minuuttia ja tarjoile haudutetun kyssäkaalin ja omenahillokkeen kanssa.

Haudutettu kyssäkaali

2 keskikoista kyssäkaalia
1 keltasipuli
100 g chorizomakkaraa
3 rkl oliiviöljyä
tuoreita salvianlehtiä
2 rkl siirappia
Suolaa ja jauhettua valkopippuria

Kuori ja kuutioi kyssäkaalin 3x3 cm kuutioiksi. Kuori sipuli ja silppua se pieneksi.

Poista makkarasta kuori ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi.

Kuumenna paistinpannu, lisää öljy ja makkaraviipaleet, kaalikuutiot ja sipuli.

Paista kunnes niissä on kauniin ruskea väri ja mausta hienonnetuilla salvianlehdillä, suolalla ja valkopippurilla sekä siirapilla.

Hauduta kannen alla kypsäksi.



Omenahilloke

- 3 rkl vettä
- 3 rkl sitruunamehua
- 4 rkl hillosokeria
- 1 kokonainen neilikka
- ¼ tl jauhettua kanelia
- 1 hapan omena

Mittaa kattilaan vesi ja sitruunamehu, lisää sokeri ja neilikka.

Kuori ja kuutioi omena pieniksi kuutioiksi. Kiehauta liemi ja lisää sekaan omenakuutiot. Anna niiden kiehua muutama minuutti. Nosta jäähtymään ja poista neilikka.

Punajuuri-suklaakuppikakkuja

- 375 g kuorittuja pieniä punajuuria, pehmeäksi keitettyinä ja soseutettuna
- 250 g vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 30 g kaakaojauhoja
- mausteita maun mukaan (kaneli, muskotti, neilikka)
- 200 g fariinisokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 3 kananmunaa
- 180 g sulatettua voita
- 150 g tummaa suklaata, sulatettuna ja jäähdytettynä koristeluun

Kuumenna uuni 180 asteeseen. Voitele muffinsivuoat.

Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe, vaniljasokeri, mausteet ja kaakao ja sokeri.

Lisää punajuurisose, kananmunat ja voi, sekoita tasaiseksi.

Annostele taikina kapseleihin ja paista 15 – 25 minuuttia ja jäähdytä.

Koristele sulatetulla suklaalla.

