



Karitsaa kermaisessa konjakkikastikkeessa

Perunanoisetit

4 – 6 annosta

4 (n. 750g) karitsan paahtopaistia

1 tl suolaa

mustapippuria myllystä

2 - 3 valkosipulin kynttä

1 rosmariinin oksa

Paistamiseen

25 g voita

Konjakki-kermakastike

25 g voita

2 salottisipulia

2 dl demi-glace kastikepohjaa

1 1/2 - 2 dl kuohukermaa

1/2 -3/4 dl konjakkia

riippaus suolaa

mustapippuria myllystä

Mausta paahtopaistit. Ripottele työlaudalle tai leivinpaperille suola, pippuri sekä hienonnettu valkosipuli ja rosmariini. Pyörittele paistit mausteseoksessa. Anna maustua huoneenlämmössä n. 1/2 tuntia. Valmista sillä aikaa kastike.

Ruskista paistit voissa kuumalla pannulla. Nosta uunivuokaan ja loppukypsennä uunin keskiosassa 200 asteessa 15 minuuttia. Jos käytät lämpömittaria, liha on valmis, kun mittari näyttää 53 astetta. Anna vetäytyä folion alla muutama minuutti ennen tarjoilua.

Konjakki-kermakastike:

Sulata voi kasarissa. Kuori sipulit, leikkaa neljään osaan ja kuullota hetki voissa.

Lisää kastikepohja ja keitä keskilämmöllä 5 min. Poista sipulit kastikkeesta.

Lisää kerma ja konjakki. Anna kiehua kasaan muutama min. Mausta suolalla ja pippurilla. Viipaloi ja tarjoa uunijuuresten, perunoiden tai haluamiesi lisukkeiden kanssa. Surf&Turf –tunnelmaa saat tarjoamalla lihan kanssa katkarapuja.

Katkat lisukkeeksi:

Kuori katkaravut ja kuivaa talouspaperilla. Pyöritä ne kevyesti teriyakikastikkeessa.

Ruskista voi kunnolla pannulla. Paista katkarapuja n. minuutti/ puoli.

Laita talouspaperille ja painele toisella kevyesti. Pyöritä silputussa ruohosipulissa.