



Menu Blood Origins

10.5.2025 / Riista-Ateljee / Martin Hägglund

Leffassa näkyvät riistaruuat. Reseptit ovat 4-6 henkilölle, riippuen alkuruokien määrästä.

Hirvi riimi

Hirven filettä tai sisäpaistia 300 gr

Hienoa merisuolaa

Mustapippuria

Timjamia

Rosmariinia

Pinnalle sormisuolaa ja balsamicoa kastiketta sekä tuoreita yrttejä

Puhdista liha huolellisesti kalvoista. Tee mausteista seos (noin 0,5 dl yhteensä) vadille. Varmista mausteseoksen maku. Pyöritä liha seoksessa, pinnalle saa jäädä runsas kerros. Kääri mausteinen liha tiukkaan kelmuun pyörittämällä. Anna olla jääkaapissa muutama tunti. Laita pakastimeen noin neljäksi tunniksi. Pyyhi jäähtyneestä lihasta liiat mausteet paperilla. Leikkaa ohuita viipaleita ja aseta vadille. Ripottele pinnalle juuri ennen tarjoilua sormisuolaa ja tee balsamico-kastike raitoja.

Valkohäntäpeurapate

Jauhettua peuraa 400g

Jauhettua pekonia 150g

Kananmuna

Kermaa 0,5 dl

Sieniä tuoreita 1dl (esimerkiksi suppilovahveroita)

Puolukka-, mustikka-, karpalo- tai herukkahyytelöä 1-2 rkl

Hienoa merisuolaa 6g (noin puoli tl)

Halutessasi tilkka alkoholia josta pidät;)

Lisäksi pekonisiivuja vuokaan yksi paketti.

Sekoita massa kaikista aineista, yleiskoneessa tai käsin. Yksi aine kerrallaan, älä vaivaa massaa turhaan, äläkä anna lämmitä kitkasta. Tee koepala pannulla ja lisää tarvittaessa mausteita. Voitele sopiva vuoka öljyllä ja vuoraa pohja sekä reunat pekonin siivuilla. Laita massa muovipussiin (pursotinpussiin) ja täytä pekonilla vuorattu vuoka massalla. Voit painella lusikalla tiiviiksi. Kääntelee pekonin päädyt massan päälle. Laita vuoka vesihauteeseen ja kypsennä 125 asteisessa uunissa, kunnes sisälämpötila on 65 astetta. Anna jäähtyä ja kaada varovasti liika neste pois. Nosta tulen kestäväälle alustalle ja polta pinta kauniiksi kaasupolttimella. Leikkaa sopiviksi viipaleiksi. Koristele metsän marjoilla ja yrteillä.

Hirvi tartar

Hirven ulkofilettä tai sisäpaistia 400g

Dijon sinappia 1 tl

Worcester kastike 3 rkl

Hienoa merisuola 1-2 tl

Suolakurkkua noin 1 dl

Kapriksia noin 0,5 dl

Ruohosipulia noin 0,5 dl

Mustapippuria hyppysellinen

Sriracha kastiketta muutama tippa

Puhdista lihat huolella kaikista kalvoista. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi tai jauha lihamyllyllä. Sekoita aineista massa. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita. Laita jääkaappiin tekeytymään noin 1-2 tunniksi. Muotoile pyöreällä muotilla pihvejä lautaselle. Aseta pinnalle keltuainen. (Saat kiinteän keltuaisen pakastamalla sen ensin ja sitten sulattamalla ruokaöljyssä). Ripottele halutessasi sormisuolaa pinnalle ja koristele esimerkiksi yrteillä.

Fasaani-sushikukka

1 fasaani

Voita 250 gr

Mustapippuria

Suolaa

Sitruuna

Nori kuivattua merilevää

Riisipaperia

Ponzu-kastiketta

Irrota fasaanista rintapalat ja jalat. Keitä niitä esimerkiksi kanaliemessä tai valmista nyljetyn fasaanin loppuruhosta liemi. Kun liha ylikypsää/ lihat irtoavat helposti luista, niin perkaa huolella kaikki luut ymv. Tee ruskistettua voita. Lisää maun mukaan mausteet, puolikkaan sitruunan mehu, raastettua sitruunan kuorta ja ruskistettua voita. Massan tulee pysyä kasassa, kun sitä muotoilee. Kääri fasaanimassa noriin. Käytä tarvittaessa norin liimaukseen vettä. Kun sinulla on noin 5-6 norirullaa niin kääri ne vielä yhteiseen noriin. Kääri lopuksi tiukkaan kelmurullaan ja anna jäähtyä jääkaapissa noin tunti. Valmista riisipaperista öljyssä fritattuja levyjä (180 asteisessa öljyssä hetki).

Leikkaa fasaanirullasta noin sentin paksuja siivuja. Asettele siivut fritatuille riisipapereille ja mausta ponzu-kastikeella. Koristele yrteillä, pikkelöidyillä sienillä tmv., syötävillä kukilla, yrttiöljyllä, jne.

Savustettu sepelkyyhky

2 sepelkyyhkyä

Oliiviöljyä

Suolaa

Tuoreita tai kuivattuja yrtejä, rosmariini, timjami, laakerinlehti

Sitruuna

Voita nokare paistamiseen.

Kyni linnut ja irrota rintalasta rintafileineen. Savusta kuumassa savussa noin 2 minuuttia ja jälkisavussa 3 minuuttia. Asettele savustetut lihat vakuumipussiin ja lisää pussiin tilkka öljyä, muutama oksa kutakin yrttiä, pari laakerinlehteä, 1 teelusikallinen suolaa ja pari sitruunan viipaletta. Vakumoi pussi kiinni huolella. Aseta sirkulaattoriin. Veden lämpötilaksi 55 astetta ja anna hautua 55 asteisessa vedessä vähintään 1,5 tuntia. Valmista sillä aikaa siiderikastike.

Siiderikastike ohje:

6 dl kuivaa siideriä

Riistafondia tai kanalientä

Ruokakermaa 2 dl

Suolaa
Mustapippuria
Tuoreita yrttejä

Keitä siideriä, kunnes noin 1/3 on jäljellä. Lisää riistafondia tai vahvaa lihalientä, keitä tarvittaessa vielä kasaan. Lisää kerma ja mausta. Anna hautua vielä noin 10 minuuttia. Tarvittaessa suurusta paksummaksi. Juuri ennen tarjoilua lisää hienonnettuja yrttejä.

Kun linnut ovat olleet riittävän kauan sirkulaattorissa, nosta leikkuulaudalle ja leikkaa rintapalat irti rintalastasta. Paita kaunis pinta kuumalla pannulla. Tarjoile esimerkiksi paahdettujen juuresten tai juurespyreen kanssa.

Krokettipihvi valkohäntäpeurasta ja punaviinikastike

Valmista paistista ylikypsää: hauduta kannellisessa padassa, jossa siideriä, valkosipulin kynsiä, sipulia, juureksia, mustapippuria, yrttejä noin 4-5 tuntia. Uunin lämpötila noin 125 astetta. Liha on valmista, kun se murenee haarukalla.

Revi nyhdöksi ja poista mahdolliset jänteet ja kalvot.

Lisää ruskistettua voita ja mausteita, kunnes on mieleisesi.

Aseta vuokaan, joka on vuorattu leivinpaperilla. Laita noin 5 kg paino päälle ja anna olla jääkaapissa yön yli.

Leikkaa sopivia pihvejä ja leivitä (vehnäjauho, kananmuna ja panko).

Frittaa öljyssä, noin 180 astetta. Anna tarvittaessa lämmetä sisältä 100 asteisessa uunissa, kunnes sisälämpö on 65 astetta. Tarjoile punaviinikastikkeen ja mieleisten juuresten kanssa.

Punaviinikastike

1 valkosipulinkynsi, 2 salottisipulia, porkkanoita (ja muita juureksia) 3 rkl oliiviöljyä, 1 oksa rosmariinia (ja timjamia) , 4 rkl balsamiviinietikkaa, 4 dl punaviiniä, 4 dl peurafondia, voita.

Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota niitä pannulla öljyssä muutama minuutti. Lisää pannulle rosmariini. Jatka paistamista muutama minuutti koko ajan sekoitellen.

Kaada pannulle balsamiviinietikka ja keitä, kunnes se on haihtunut. Lisää punaviini ja jatka keittämistä, kunnes nestettä on jäljellä reilu desi. Lisää lihaliemi ja keitä, kunnes

kastiketta on jäljellä noin 3 desilitraa. Siivilöi liemi ja kaada takaisin kattilaan. Lisää joukkoon voi ja sekoita. Halutessasi voit sakeuttaa kastiketta maissitärkkelyksellä.