

Kodumaine talleliha on delikatess

REPRO

Lambaliha on kergesti äratuntava rikkaliku maitsega. Heast ja kvaliteetsest lambalihast saab valmistada väga maitsvaid roogi.

Eestis pole lambaliha söömine kuigi populaarne – ehk sellepärast, et lambaliha kvaliteet on olnud väga kõikum. Viimastel aastatel on Eesti lambakasvatajad teinud tõhusat tööd ning tänava kevadest on Rakvere Lihakombinaadi ja tulundusühistu Eesti Mahe koostöös jõudnud ka poletidele mahedalt kasvatatud ning korrektselt tükeldatud ja pakitud Eesti lambaliha.

Lambaliha maitse võib tunduvat erinevalt sõltuvalt sellest, kas suutäieks on õrn ja hõrk talleliha või tuim, nn kasukamaitsealine vanaloom. Maitsvaimaks lambalihaks peetakse õrna ürdise maitsega lambaliha. Selline liha on loomal, kes on kasvanud mägedes või mahlakatel niitudel.

Talleliha on äratuntav heledama roosa värvuse järgi, vanemate loomade liha on tumedam, isegi tumepunase tooniga. Lamba vanusest sõltub ka rasva värvus. Tallelede rasvakogumid on valged, vanade loomade rasv seevastu tugevalt kollaka varjundiga.

Lambaliha selgelt äratuntav maitse ja lõhn on lähtuvalt inimeste toitumisharjumustest ühtedele meele järele, teistele vastukarva. Selle vähendamiseks võib liha maitsestada maitsetaimedega. Hästi sobivad küüslauk, köömned, majoraan, ingver, piparmünt, rosmariin, kadakamarjad jne.

Lõhna eemaldamiseks võib liha leotada toiduvedelikes ja marinaadides, mis muudavad liha ka pehmemaks. Marinaadi toimel siledkoed osaliselt lagunevad, tänu millele muutub liha pehmemaks ja muredamaks. Niisugust liha pehmemdamist nimetatakse ka laagerdamiseks, mis lambaliha puhul on äärmiselt tähtis.

Köögis sobib kasutada ennekõike väikese rasvakihiga liha. Lamba rümba rasvasus võib kõikuda äärmusest äärmusesse – on ilusaid väherasvaseid kui ka suure rasvakihiga loomi. Lihastelt saab kelme-ga ümbritsetud rasvakogumi kõrvaldada kas enne või pärast küpsetamist.

Lamba rasv hangub jahtumisel kiiresti – see on ka põhjus, miks neid roogi tuleb serveerida kuumalt ja nõud eelnevalt soojendada. Samuti ei ole soovitatav lambaliha kõrvale juua külmi jooke.

Lambaliha (eriti talleliha) on hea ka vähese maitsestusega – veidi soola, pipart ja küüslauku. Väga hästi sobib marinaadi koostisesse vein või jogurt, kuhu võiks lisada värsked ürte. Lisandades lambaliha maitsestamisel annavad mesi, rosmariin, piparmünt, tüümian, salvei, pune, loorber, basiilik, till ja piprad.

Eksootilise maitseelamuse saamiseks võib kasutada ingverit, tsillilit, kaneeli ja kardemoni, lisaks rosinaid, puuvilju, seesamiseemneid, pähkleid, mandleid ja muud põnev. Hästi sobivad ka idamaise hõnguga marinaadid.

Küpsetatud lambalihaga sobivad muu hulgas piparmündikaste ning piparmündi- ja punasesõstrazele. Kui lambaliha on pikitud või maitsestatud küüslaugu ja ürtidega, võiks kastmena eelistada lihtsat praekastet, mis võib olla ka kergelt paksendatud.

RETSEPTE

Pikalt hautatud talleliha vürtside ja punase veiniga

Autor: Rakvere Lihakombinaat

- u 700 g talle abaliha
- 100 g külmsooitsupeekonit
- 3 porgandit
- 2 sellerivart
- 15cm jupp porrut
- 1 tl apteegitilli seemneid
- 1 tl koriandriseemneid
- ½ tl kurkumit



- 2 loorberilehte
- 3 purustatud küüslauguküünt
- 2 sl magusat palsamiädika glasuuri
- 100 ml punast kuiva veini
- 1 konserv purustatud tomateid (400 g)
- 1 dl vett
- soola ja musta pipart
- serveerimiseks värsket tüümiani või piparmünti

Lõigake liha umbes 3 cm suurusteks kuu-bikuteks ja köögiviljad väikesteks tükkideks. Purustage seemned uhmrir peeneks. Kuumutage haudepoti põhjas õli, pruunistage liha kahes jaos ja tõstke kaussi ootele. Lisage veidi õli ja pange pannile tükeldatud peekon, mõne aja pärast pistke juurde porgandid, seller ja porru.

Lisage küüslauk, kurkum ja seemned. Kuumutage viis minutit pidevalt segades. Lisage vein, tomatikonserv, lihatükid, vesi, loorber ja karamellise maitse saamiseks palsamiveinikaste. Maitsestage soola ja pipraga.

Laske toidul vähemalt üks tund hästi vaikselt podiseda või tõstke hautamise ajaks ahju. Kui on malmist pott, saate selles teha ka kõik praadimise etapid. Serveerige riisi või kartuliga koos värskete ürtidega.

Tallekarree ürdikastmes hautatud köögiviljadega

Autor: Rakvere Lihakombinaat

- ca 500 g tallekarreeid
- soola
- musta pipart
- piparmündiželeed
- veidike kaneeli

Chimichurri ehk ürdikaste:

- 1 dl peterselli
- 3 sl tüümiani
- 3 sl koriandrit
- 1 dl oliiviõli
- 2 sl värskelt pressitud sidrunimahla