

Linnu- ja küülikuliहारoad jõululauale

Tundub, et seapraad on eestlaste jõululauale asendamatu, kuid keda see rutiin tüütab ning soovib hoopis midagi kergemat ja hõrgumat pakkuda, võib proovida linnu- või küülikulihast roogi.

Seekordsed retseptid on koostanud meisterkokk Ants Uustalu, kes valmistab neid Rannamõisa toodetest. Uustalu kiidab Leedust pärit partide kvaliteeti, mis on parem kui Prantsusmaa või Ungari külmutatud lindudel. Jõulude ja aastavahetuse aegu on ühiseid sööminguid rohkem ning köögis võib katsetada pisut keerulisemaid ja gurmeelikumaid retsepte.

Portveiniga hautatud küülikupada

- 300 g küülikuliha (strooganovi)
- 1 sl jahu
- 100 g suitsuliha
- 1 küüslauguküüs
- 400 ml veisepuljongit

- 150 ml portveini
- mõni oks värsket tüümiani
- 1/4 kaneelipulka
- 3–4 šalottsibulat
- 3–4 väikest porgandit serveerimiseks
- 1 bataat
- 1 l toiduõli friteerimiseks
- soola, pipart

Peske bataat ja viilutage õhukesteks laastudeks. Kuumutage õli 180 kraadini ja friteerige bataadiõhikud.

Töstke need vahukulbiga õlist välja ja kuivatage paberil, maitsestage soolaga. Küülikuliha pange koos jahuga kausi, maitsestage soola ja pipraga. Klõppige lihatükke kergelt jahus. Praadige pannil küülikutükid ja tõstke potti.

Praadige suitsuliha sibula ja küüslauguga ning pange koos tüümiani ja kaneelipulgaga potti. Valage potti portveini ja laske haududa koos teiste toiduainetega, kuni vein on aurustunud. Siis pange poti puljong ja hautage, kuni küülik on pehme. Koorige väikesed porgandid ja hautage vähese veega pehmeks. Maitsestage.

Serveerige hautis koos porgandite ja bataadiõhikutega.

Pardiliha-wellington

- 1 pardifilee
- 200 g šampinjone
- 25 värsket estragoni

- 30 g võid
- 1 väiksem porrulauk
- 200 g lehttainast
- soola, pipart

Puhastage pardifilee rasvast ja kelmetest ning tehke nahapoolle ruudustik. Maitsestage ja pange, nahapool all, leigele pannile. Pruunistage filee mõlemalt poolt. Tükeldage seened, porrulauk ja praadige võiga läbi.

Lisage ka tükeldatud estragon. Maitsestage. Pange seened köögikombaini ja püreerige.

Rullige tainas neljakandiliseks lahti, kuid mitte väga õhukeseks. Töstke pardifilee keskele. Filee peale pange seenesegu ja voltige tainas kokku. Enne voltimist määrige ääred munaseguga, nii jääb tainas kinni.

Soojendage ahi 200 kraadini, pange filee ahju ja küpsetage 15 minutit, kuni roog on kuldpruun. Võtke ahjust välja ja laske seitse minutit puhata, enne kui lõikama hakkate. Hästi sobib siia juurde paksem kirsikompott või kaste.

Pardi-rinnafilee veinis hautatud pirniga

- 2 jahutatud pardi-rinnafileed
- 2 pirni
- 500 ml Põltsamaa Kuldset
- 1 kaneelipulk
- 2 apelsini pressitud mahl

REPRO

Portveiniga hautatud küülikupada.

