



Kauhan varressa

Lihatiskin kautta ja pannut kuumiksi!



MIEHEN ANNOS.
Laakeaan vatiin aseteltu Rydbergin pihvi tainnuttaa kovimmankin nälän maaliskuun pakkasilla.

Luksusversio pyttipannusta

Auvo Pyykkönen

Pyttipannu on keustosuosikki monen ravintolan lounaslistalla. Eipä ihme, sillä maukasta ja tuhtia kunnon perusuokaa on vaikea vastustaa, kun kohdalle sattuu.

Tukholmalaisen Hotelli Rydbergin keittiöstä kotoisin oleva Biff Rydberg on hienompi versio pyttipannusta.

Hyvät ruokalajit jäävät elämään ja kasvavat klassikoiksi, sillä tämä Tukholman Oopperatalon vieressä aikanaan sijainnut hotelli purettiin jo vuonna 1914. Kunnon Biff Rydbergillä kannattaa herkutella sillä suunnalla reissatessa esimerkiksi Oopperakellarin Bakfickan-ravintolassa.

Vähäisemmälläkin kokouskokemuksella ja taidoilla pärjäälee tämän varsin miehekkään ruokalajin kohdalla, joten erityisesti hyvät Herrat: Lihatiskin kautta ja pannut

kuumiksi!

600g naudan fileetä (sisäfileen päitä tai ulkofileetä, kysy kauppiaaltsi)

1 iso tai 2 pienempää sipulia

1 kg kiinteää isoa perunaa, esim. Nicola

voita ja öljyä paistamiseen suolaa, mustapippuria (Worcestershire-kastiketta)

4 kananmunaa

4 maustekurkkua

Dijon-sinappia

1 ruukku persiljää

Aloita perunoista

– Kuori ja leikkaa perunat noin sentin kuutioiksi. Paista voissa keskilämmöllä välillä sekoitellen. Iso teflonpannu on tässä kätevä työkalu. Siihen perunat eivät tartu n.20 min. kestäväen kypsennyksen aikana.

– Kun perunat alkavat olla kypsiä, lisää pieneksi hienonnettu sipuli ja nokare voita ja käännä lämpö täysille. Paista

perunoihin herkullinen, sopivan ruskea väri. Mausta suolalla ja pippurilla. Pidä lämpimänä vaikka foliolla peitettynä pannussa tai 100 asteisessa uunissa tarjoiluvadilla.

Perunoitten paistuksessa

– Leikkaa liha parin, kolmen sentin kuutioiksi. Lihan paistamisessa kunnon valurautapannu on ykkönen. Kunnolla kuumennettuna se säilyttää lämpönsä hyvin joten liha ruskistuu ja paistuu säilyttäen mehukkuutensa.

– Kuumenna pannu, laita loraus öljyä ja kunnon nokare voita pannulle. Lisää lihat pannulle vasta kun voin kuohunta on lakannut ja voi on hieman ruskistunut. Kääntelee lihoja niin että ne ruskistuvat joka puolelta. Fileiliha on parhaimmillaan kun jätät sen sisältä hieman punertavaksi, eli paistaminen ei vie kuin

muutaman minuutin. Mausta suolalla ja pippurilla ja pirskoita niille hieman worcestershire kastiketta.

– Annostele perunat ja lihat omina ryhminään lämmitetyille vadille tai lautasille. Ripottele perunoille hienonnettua persiljää. Kastikkeena tarjotaan raaka munankeltuainen.

– Varaa työtarpeiksi myös pitkittäin leikattuja maustekurkkua ja tuhtia dijon sinappia.

Juomasuositus:

– Olut, vesi ja snapsi sopivat sekä ruuall että ruuanvalmistuksen lomassa hyvin. Viinin ystävälle esimerkiksi chileläinen Cono Sur Tocornal Syrah Cabernet Sauvignon

Härkä Klassikot-teemaviikot Ravintola Piparkakkutalossa 9.3-17.4.2010 www.ravintola-piparkakkutalo.fi