



Täytetty hirvenfilee

Aineet: 800 g hirven ulkofileetä
1 rkl öljyä
alumiinifoliota
Mausteseos
2 rkl sinappia
2 rkl hunajaa
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria myllystä
1 tl timjamia
1 tl rosmariinia murskattuna
Täyte
2 rkl voita
1 sipuli
1 valkosipulin kynsi
200 g kantarelleja
60 g pinjansiemeniä (1 pussi)
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria myllystä
1 tl rakuunaa

Valmistus: Leikkaa filee puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi.

Hakkaa viipaleet lihanuijan ja kelmun avulla ohuiksi levyiksi ja asettele ne öljytyn alumiinifolion päälle vieri viereen.

Tee sinapista, hunajasta ja mausteista tasainen mausteseos.

Valmista täyte hauduttamalla sipulisilppua ja murskattua valkosipulia voissa. Lisää puhdistetut ja silputut kantarellit ja hauduta vielä muutama minuutti. Lisää lopuksi pinjansiemenet ja mausteet. Sekoita.

Tarkista maku ja anna täytteen jäähtyä hyvin.

Levitä lihalevyjen päälle tasaisesti ensin mausteseos ja sitten täyte.

Kääri levy kääretorttumaiseksi tiukaksi rullaksi ja sulje se alla olevaan folioon.

Tee paketin päälle pari pientä reikää tikulla, jotta paketista pääsee kypsymisen aikana paine pois.

Kypsennä uunissa 180 asteessa noin tunti. Anna vetäytyä muutama minuutti paistamisen jälkeen.

Ota paketista liemi talteen ja siivilöi kastikkeen sekaan. Leikkaa fileerulla viipaleiksi ja tarjoa lisäkkeeksi omena-peruna-röstiä ja mustaherukkakastiketta.