



Mahlane kauaküpsenud veiserind Pekka Terävä moodi

Kauaküpsenud veisefilee juurde sobitage külluslik Laroche'i valge vein.



4 tk mugulsibulat
1 kimp tüümiani
1 dl rapsiõli
soola, loorberilehti, tüümiani ja külmpressitud rapsiõli
600 g veiserinda
4 tk mugulsibulat
1 pott tüümiani
1dl külmpressitud rapsiõli
Soola, pipart
Loorberilehti

1. Pange lihatükk potti, kallake peale külm vesi, et tükk oleks kaetud. Sobiv soolakogus on u 2 tl liitri vee kohta. Laske vesi keema tõusta ja keetke liha keskmisel kuumusel olenevalt lihast u 2–3 tundi. Rebige jahtunud veiserind ribadeks, maitsestage soola ja külmpressitud rapsiõliga.
2. Nõuanne! Võite veiserinna eelmisel päeval valmis keeta.
3. Tüümianiõli jaoks kupaage tüümianioksi kiiresti keevas vees, valage keeduvesi ära ja kastke jääkuubikutega kaussi. Raputage seejärel üleliigne vesi välja ja purustage mikseris koos rapsiõliga ühtlaseks. Kurnake õli ja maitsestage soolaga.
4. Koorige ja poolitage sibulad. Röstige sibulaid hetkeks poti põhjas õlis. Lisage vesi ning maitseks sool, loorberileht ja tüümian. U 15 minutit pärast keema tõusmist tõstke 2 sibulat kõrvale. Laske ülejäänud leemel kokku keeda, kuni alles on u pool algsest vedelikust. Kurnake leem ja kontrollige maitset.
5. Püreestage kaks kõrvaletõstetud sibulat mikseris. Maitsestage soolaga, soovi korral lisage tilk koort või võitükike ning valget pipart.
6. Alustage portsjoni komplekteerimist leeme poolikutest sibulatest. Seejärel lisage sibulapüree ja veiserind. Pange peale sobival määral sibulaleent ja viimistlege mõne tilga tüümianiõliga.