



**Narvi**<sup>®</sup>

NELJÄN VUODENAJAN SAVUSTUSRESEPTIT



Keväällä

**Narvi**<sup>®</sup>

## Savustettuja häränlihavartaita ja chilivoikastiketta

Neljälle hengelle

800 g	häränulkofileetä
8	luumutomaattia
4	pieniä punasipuleita
1	kesäkurpitsa
1 rkl	öljyä
	suolaa
	mustapippuria myllystä
2 rkl	valkosipulimurskaa
4	varrastikkua
	paistinpannu
	leppälastuja

Leikkaa puhdistettu häränulkofilee veitsellä 3 x 3 paksuisiksi paloiksi.

Pese luumutomaatit ja kesäkurpitsa. Kuori punasipulit ja leikkaa veitsellä kesäkurpitsa 3 x 3 paksuisiksi paloiksi.

Pujota vartaaseen oman maun mukaan luumutomaattia, häränulkofileepaloja, kesäkurpitsapaloja ja punasipulia.

Ruskista kuumalla pannulla öljyssä häränlihavartaat kauttaaltaan nopeasti ja mausta suolalla, mustapippurilla sekä valkosipulimurskalla.

Laita häränlihavartaat Narvi-savustimeen ja savusta leppälastuilla miedolla savulla 30 minuuttia. Nosta savustetut häränlihavartaat tarjolle vadille jossa on tammenlehvä / rucolasalaatia pohjalla.

Pirskota päälle balsamiviinietikkaa ja hakattua persiljaa.

Tarjoa lisänä erikseen chilivoikastiketta.

Juomaksi suosittelen kivennäisvettä tai voimakasta punaviiniä Cabernet Sauvignon rypälestä.

## Chilivoikastiketta

3	kanamunankeltuaista
150 g	voita
1 dl	maustelientä
1 rkl	tomaattisosetta
1 tl	chilijauhetta
	suolaa
	mustapippuria myllystä

Valmista ensin mausteliemi, johon tarvitaan 1/2 dl punaviiniä, 2 rkl etikkaa, 1 tlk basilikaa, 5 persiljan vartta, 1 dl lihalientä.

Sekoita ainekset keskenään, keitä 15 minuuttia ja siivilöi kananmunankeltuaisten joukkoon. Kypsennä teräsastiassa vesihauteessa kanamunamausteliemiseos koko ajan hyvin sekoittaen, kunnes liemi sakenee ja vaahto laskee pinnalta.

Nosta vesihauteesta ja vatkaa kypsäksi. Lisää joukkoon notkistettua voita, tomaattisosetta, chilijauhetta ja mausta suolalla sekä mustapippurilla.

Kastikkeen voi valmistaa hyvin etukäteen ja se tarjotaan huoneenlämpöisenä.



Kesällä

**Narvi**<sup>®</sup>

## Savustettua rosmariinisiikaa ja muhennettua purjoperunaa

Neljälle hengelle

800 g	siikafileettä (a 200)
2 rkl	voita
	suolaa
	mustapippuria myllystä
2 rkl	rouhittua mantelia
4	tuoretta rosmariininoksaa
	leppälastuja

Valitse mahdollisimman tasakokoiset siikafileet päästä pyrstöön, siikafileiden kypsyminen tapahtuu tasaisesti mehukkaaksi. Leikkaa tarvittaessa pala pois vatsaosasta ja pyrstöstä. Nypi siikafileen etuosasta pitkät ruodot pois. Mausta siikafileepalat suolalla, mustapippurilla kokonaisuudessa selkäpuoli ja vatsapuoli. Ripottele vatsapuolelle rouhittua mantelia. Sivele notkistettua voita vatsapuolelle ja laita rosmariinin oksat päälle. Laita siikafileepala nahkapuoli alaspäin Narvi-savustimeen ja savusta savustuspuruilla 15 minuuttia hyvällä savulla. Nosta savustetut siikafileet isolla lastalla varovasti foliopapereille. Kääri siikafileet foliopaperiin. Anna kypsyä vielä 10 minuuttia Narvi-savustimessa ja nosta tarjolle foliopaketeissa puualustalla. Tarjoa rosmariinisavusiian kera muhennettua purjoperunaa, ja ruisleipää sekä voita. Juomaksi suosittelen kivennäisvettä tai voimakasta valkoviiniä Chardonnay rypäleestä.

## Muhennettua purjoperunaa

400 g	keitettyä perunaa
1	purjosipuli
2 rkl	voita
2 rkl	vehnä jauhoja
3 dl	ruokakermaa
	suolaa
1/2 dl	hienonnettua tilliä
1/2 tl	hienonnettua muskottipähkinää

Kuori ja leikkaa purjosipuli viipaleiksi. Laita voi kattilaan, lisää purjosipuliviipaleet, kääntele hetken aikaa (=freesata) älä ruskista. Lisää vehnä jauhot kääntele ja lisää kuumaa ruokakermaa pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Mausta suolalla ja muskottipähkinällä. Anna hautua kannen alla 15 minuuttia aina välillä sekoittaen. Lisää lohkotut perunat. Mausta hienonnetulla tillillä ja hauduta 5 minuuttia. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.



Syksyllä

**Narvi**<sup>®</sup>

## Savustettuja poronlihavartaita ja pihlajanmarjahyytelöä

Neljälle hengelle

800 g	poronulkofileetä
100 g	lanttua
100 g	palsternakkaa
100 g	porkkanaa
100 g	kantarelleja
2 rkl	voita
	suolaa ja mustapippuria myllystä
2 dl	metsämarjabalsamiccoa
4	varrastikkua
	paistinpannu
	leppälastuja

Leikkaa puhdistettu poronulkofilee 3 x 3 cm paksuisiksi paloiksi.

Pese juurekset (lanttu, palsternakka, porkkana) hyvin juuresharjalla.

Keitä suolavedessä kovan kypsäksi 15 minuuttia.

Leikkaa jäähdetyt juurekset veitsellä 3 x 3 cm paloksi.

Pujota vartaaseen oman maun mukaan juurespaloja, kantarelleja ja poron ulkofileepaloja.

Ruskista pannulla voissa poronlihavartaat kauttaaltaan ja mausta suolalla sekä mustapippurilla. Sivele poronlihavartaat metsämarjabalsamicolla.

Laita poronlihavartaat Narvi-savustimeen ja savusta leppälastuilla miedolla savulla 15 minuuttia eli poronlihavartaat jää hiukan punertavaksi sisältä.

(Voidaan savustaa myös kypsäksi, jolloin savustusta pidennetään.)

Poronlihavartaat nostetaan vadille, lisänä tarjotaan omena-sellerisalaattia ja pihlajanmarjahyytelöä.

Juomaksi suosittelen kivennäisvettä ja voimakasta punaviiniä Syrah rypälestä.

## Omena-sellerisalaattia

2	omenaa
1	selleri
4 dl	majoneesia
1	sitruuna
	suolaa ja valkopippuria myllystä
2 rkl	hakattua persiljaa

Pese ja kuori selleri. Keitä selleri suolavedessä kypsäksi, jäähdytä.

Kuori omenat ja poista siemenkota omenaporalla. Leikkaa veitsellä omenat ja selleri ensin ohueksi viipaleiksi ja suikaloi tulitikkumaisiksi.

Purista suikaloituihin omeniin sitruunan mehu.

Sekoita ja lisää majoneesi. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

Tarkista maku ja ripottele päälle hakattua persiljaa.

## Savustettua poronsisäpaistia ja Koskenkorva-korvasienikastiketta

Neljälle hengelle

800 g poronsisäpaistia  
2 rkl voita  
suolaa  
mustapippurirouhetta  
murskattua katajanmarjaa  
paistinpannu  
leppälastuja

Poronpaistista "erotettu" leikattu ns. sisäpaisti (à 250 - 400 g paisteja.)  
(Poronsisäpaisti sidotaan kalastajalangalla kevyesti pyöreään muotoon.)  
Poronsisäpaistit ruskistetaan pannulla voissa kauttaaltaan, jäähdytetään.  
Maustetaan hieromalla siihen suolaa ja mustapippurirouhetta sekä katajanmarjaa.  
Poronsisäpaistit laitetaan Narvi-savustimeen ja savustetaan leppälastilla  
40 minuuttia miedolla savulla eli paisti jää hiukan punertavaksi sisältä.  
Poronsisäpaistit nostetaan puulaudalla ja päälle laitetaan foliopaperi  
ja kangasliina, jotta poronsisäpaistit saa vetäytyä 5 minuuttia.  
(Poronsisäpaistit kypsyy haluttaessa kypsäksi folion sisällä ja vetäytyminen  
tarkoittaa, että veitsellä leikattaessa ei poronsisäpaistin mehukkuus valu hukkaan.  
Lisänä tarjotaan korvasienikastiketta ja uuniperunoita.  
Juomaksi suosittelen kivennäisvettä tai voimakasta punaviiniä Carmenère rypäleestä.

## Koskenkorva-korvasienikastiketta

200 g korvasieniä (esikäsiteltyjä / prk)  
1 sipuli  
4 dl riistalientä / (lihaliientä)  
2 dl kermaa  
2 rkl voita  
2 rkl vehnäjauhoja  
4 cl koskenkorvaa

Leikkaa, "hakkaa" veitsellä korvasienet pieneksi. Kuori ja hienonna sipuli.  
Laita voi kattilaan, lisää korvasienet ja hienonnettua sipulia.  
Kääntelee hetken aikaa ja lisää koskenkorva.  
Lisää vehnäjauhot kääntelee ja lisää kuuma riistaliemi hyvin sekoittaen.  
Keitä miedolla 15 minuuttia. Lisää kermaa ja kiehauta.  
Tarkista maku ja tarvittaessa mausta suolalla kevyesti.



# Narvi®

## NARVI-SAVUSTUKSEEN LIITTYVIÄ NIKSEJÄ JA OHJEITA

Savustettaessa erilaisia raaka-aineita tulee ottaa huomioon tuotteen kypsymiseen käytettävä aika ja lämpötila.

Lämpötilan näet kannen mittarista hienosti ja savun voimakkuuden voi säätää kannen poistoventtiilin kautta helposti, ole varovainen.

Maustamiseen liittyviä ohjeita löytyy runsaasti, mutta parhaan lopputuloksen saaminen ja ruuan valmistaminen nautinnoksi vaatii hiukan työtä. Työ palkitaan aina ystävien kesken jokaisen oman maun mukaisesti. Parasta on löytää oman maun sallimat raaka-aineet, maustamiskeinot ja savustusajat sekä oikeat lämpötilat.

Maustettaessa erilaisia raaka-aineita on syytä varmistaa tuotteen herkkyys, esikypsytytys, raakakypsytytys, marinointi, pakastus, tuoreus.

Suosittelen kalojen maustamista hiukan ennen savustamista, koska kalan herkkyys ja tuoreus pääsee oikeuksiin.

Kalasta ei tule kuiva ja suolainen Narvi-savustuksen aikana.

Kalasta saadaan valmistettua aromikas aito aterielämys.

Lämpötila vaihtelee eri kaloilla +70 - + 90 celsius asteessa.

Suosittelen lihojen maustamista pannulla ruskistamisen jälkeen siten,

että mausteet hierotaan jäädytettyyn pintaan hyvin ja annetaan olla hetken.

Lihasta ei tule kova ja kuiva Narvi-savustuksen aikana.

Lihasta saadaan mehevä ja maukas aterielämys.

Lämpötila vaihtelee + 80 - + 110 celsius asteessa.

Marinoidut tuotteet maustetaan suolalla savustamisen jälkeen.

Lämpötila vaihtelee + 65 - + 100 celsius asteessa.

Pitemmän aikaa savustettaessa lämpötila on aluksi suurempi ja sitä on syytä laskea 15 minuutin jälkeen + 65 celsius asteeseen.



***Narvi***®

NARVI OY  
Yrittäjätie 1 A,  
FIN-27230 Lappi, Finland  
Tel. +358 (0)2 837 86 500  
Fax +358 (0)2 837 86 510  
[www.narvi.fi](http://www.narvi.fi), [narvi@narvi.fi](mailto:narvi@narvi.fi)