

Isomman porukan sisäfilee Nevalan tapaan

”Sisäfilee voi olla hankalan tuntuinen valmistaa, mutta tällä Nevalan isännän reseptillä valmistat suuremmallekin porukalle herkulliset pihvit. Jokaiselle oman maun mukaan!” – Antti-

Sisäfilee (kokonainen tai puolikas)

voita

suolaa

pippuria

Lisäkekastike:

loraus konjakkia

½dl vettä

2tl sinappia (esim. Dijon)

3dl ruoka- tai kuohukermaa

riippaus suolaa

(paistettuja kantarelleja tai muita sieniä)



1. Ota sisäfilee huoneenlämpöön n.30 minuuttia ennen valmistusta. Se, että liha on huoneenlämpöinen ennen valmistusta takaa tasaisen kypsymisen. Fileen on hyvä olla kapeampi toisesta päästä, jolloin samalla vaivalla saadaan eri kypsyyssasteisia pihvejä! Jos haluat, voit sitoa fileen puuvillanarulla kuvan osoittamalla tavalla.
2. Ruskista filee voissa kuumalla pannulla kevyesti joka puolelta. (Älä huuhtelee pannua, tarvitset herkullisia makuja kastikkeeseen!)
3. Nosta filee uunivuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla. (jos haluat, voit laittaa kastikkeen tässä vaiheessa fileen seuraksi uunivuokaan)
4. Paista fileetä 120C uunissa n. 30 min.
5. Ota filee uunista, anna vetäytyä 15min ja paloittele se pihveiksi. Lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria. (Jos filee on ollut kapeampi toisesta päästä, pitäisi paksumman pään olla kypsyyssasteeltaan medium eli punertava ja kapeamman pään kypsää.)
6. Tarjoile kastikkeen ja Nevalan ranskanpottujen kanssa (resepti hampurilaisaterian yhteydessä)

Kastike:

1. Lisää fileen ruskistamisen jälkeen pannulle ensin konjakki ja anna haihtua hieman, lisää heti perään vesi.
2. Sekoita sinappi vesi-konjakkiseokseen.
3. Lisää kerma ja anna kiehahtaa hieman kokoon. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla. (lisää halutessasi paistetut sienet)
4. Tarjoile valmiiden pihvien kanssa tai lisää jo paistamisvaiheessa uunivuokaan.

Samalla reseptillä valmistat myös herkullisia ulkofileepihvejä!