

Bouillabaisse kettukokkien tapaan 5.12.2016

Kuusitoista kauhanheiluttajaa kokoontui 5.12. 2016 ruotsinkielisten marttojen Ison Roban Keittokomeroon valmistamaan juhla-ateriaa.

Alkuruoaksi aasialaista riimifilettä härästä, kylmää ankanrintaa ja karitsan paahtopaistia bearnaise-kastikkeen kera.

Pääruoaksi ranskalaista kalakeittoa eli bouillabaissea ja jälkiruoaksi karamellisoitua persimonia vaniljajäätelön ja vadelmakastikkeen kera.

Bearnaise-kastike osoittautui hyvin haasteelliseksi ja vaati laajan, mutta onnistuneen pelastusoperaation, johon osallistuivat vain urhoollisimmat.

Karitsan paahtopaistin oli ylikokki maustanut, ruskistanut ja kypsyttänyt uunissa etukäteen. Suolalla ja pippurilla maustettu härän sisäfilee oli jäädytetty puolikovaksi, jolloin sitä oli helppo leikata. Sekä karitsa että filee viipaloitiin mahdollisimman ohuiksi. Riimiänkan valmistustapa selviää reseptistä.

Kalakeitto tehtiin kahdessa ryhmässä. Nälkäisimmät ehättivät maistelemaan kumpaakin soppaa. Ja voittajaksi valittiin... Tasapeli tietenkin!

Jälkiruoaksi persimonsiivuja paistettiin voissa ja sokerissa, kunnes viipaleet karamellisoituivat. Vaniljajäätelöä ja vadelmakastiketta vielä, ja taivaallisen hyvä jälkiruoka oli valmis!

Pontus Dammert (chef cuisinier)

kuvia ottivat Pertti Seppälä ja Martti Turunen