

# Kettukokkien Bouillabaisse

4 annosta

Sulata 150 g katkaravun pyrstöjä, pilko 400 g kalaa peukalonpään kokoisiksi paloiksi (esim. ahven, kuha, turska, hauki, muikku, kampela, seiti), mausta kevyesti suolalla, avaa purkillinen kokonaisia säilöttyjä tomaatteja, pilko 1-2 porkkanaa, yksi sipuli, 1 fenkoli (säystä hapsut koristeeksi), murskaa 2 valkosipulin kynttä.

Kuumenna 1 rkl öljyä kattilassa, lisää kasvikset ja 2 rkl tomaattipyreetä, 1-2 tl kuivattua tai 2 rkl tuoretta timjamia ja tl chiliflakesia (löytyy marketin hyllystä mm. Santa Maria -sarjasta) tai 1/2 hyvin hienoksi pilkottua chiliä.

Kaada 6 dl kalalientä, simpukoiden keitinliemi (ohje erikseen) ja n. 4 dl kuivaa valkoviiniä kattilaan. Anna kiehahtaa. Lisää pussillinen (1/2 g) sairamia (tai kurkumamaustetta). Keitä hiljalleen 1/2 t. Lopuksi voit lisätä 1-2 dl kermaa.

Nyt lisätään kalapalat ja annetaan porista kannen alla korkeintaan pari minuuttia. Tarkista suola ja lisää tarvittaessa valko- tai mustapippuria. Lopuksi laita sulatetut katkaravut syvien lautasten pohjalle. Annostele keitto päälle. Pinnalle keitetyt simpukat ja pari rkl murskatulla valkosipulilla maustettua ranskankermaa tai rouillea (valkosipulilla maustettu kastike, jonka ohjeen löydät netistä).

## Simpukoiden keitto-ohje

Kun ostaa tuoreita simpukoita, pitää jo kaupassa olla tarkkana. Pyydä myyjää karsimaan mahdollisesti kuolleet simpukat ja korvaamaan ne elävillä. Ennen keittämistä on kotona vielä tarkistettava, että simpukat sulkeutuvat, kun niitä kopauttaa veitsen kahvalla tai kovaa alustaa vasten.

Pese simpukat juoksevassa kylmässä vedessä ja poista sulkeutuneen kuoren välistä mahdollisesti pilkottava ”parta”.

3 silputtua salottisipulia freesataan voissa. Lisää 4 dl kuivaa valkoviiniä ja 1 dl persiljasilppua, 2 rkl oliiviöljyä ja murskattu valkosipulin kynsi. Anna porista 5 min. Lisää simpukat. Anna kiehua riuskasti 3-5 min. Ravistele kattilaa kunnolla pari kertaa. Poista simpukat. Keitä kokoon niin että liemestä jää n. kolmannes.

## Riimiankkaa

4 annosta

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.

Yhden ankanrintan rasvapuolelle tehdään ristiviiltoja terävällä veitsellä. Rinta laitetaan kylmään paistinpannuun kuumalle liedelle. Ensin ruskistetaan rasvapuoli, sitten käännetään lihapuoli alaspäin ruskistumaan.

Kääri ruskistunut rinta folioon ja työnnä lämpömittari paksuimpaan paikkaan. Kypsennä uunissa n. 55 asteeseen. Anna jäähtyä foliokääreessä. Leikkaa kylmä rinta viipaleiksi, poista rasva halutessasi. Kaada sopivaan astiaan 1 dl teriyakikastiketta (marketeista löytyy monta vaihtoehtoa), johon lisäät murskatun valkosipulin kynnen ja 2 rkl hunajaa. Marinoi ankan rintaviipaleita vähintään tunti kylmässä. Poista viipaleista marinadi ja tarjoile alkuruokana béarnaisekastikkeen ja sopivien vihannesten kera.

# Béarnaisekastike

## *Mausteliemi*

1 dl vettä

1 hyvin hienoksi silputtu sipuli

2 rkl valkoviinietikkaa

2-3 murskattua (tai myllyssä jauhettua) valkopippuria

Mittaa mausteliemen ainekset kattilaan ja anna kiehua, kunnes liemi on haihtunut n. puoleen. Kaada astiaan, joka sopii haudekattilaan. Astia ei saa koskettaa kattilassa koko ajan kiehumispisteessä olevaa vettä!

Riko ylimpään astiaan 4 keltuaista. Lisää vähitellen joukkoon mausteliemi (joka EI saa olla kiehuva) koko ajan voimakkaasti vatkatun, kunnes kastike sakenee. Lisää lopuksi 150-200 g paloittelua voita pala kerrallaan ja sekoita, kunnes voi on sulanut joukkoon. Mausta 1 rkl kuivalla rakuunalla. Tarkista suola Touch-and-Taste kalafondilla tai fish-saucella. Löytyy marketeista.