

KALAPATEE

Pateen voi valmistaa muutamaa päivää ennen tarjoamista. Rakenne ehtii näin tiivistyä ja viipaleista tulee kauniita. Tarjoa tällöin patee kylmänä alkuruokana.

Kurssilla patee syötiin lämpimänä pääruokana. Kaunis kuvio ei tällöin näkynyt niin selkeästi, mutta makuhan oli se pääasia...

Seuraavista aineksista tulee 1,4 litran vuoan täyttävä annos. Tuplaa annos, jos tulossa on iso vierasjoukko.

200 g fileoitua haukea

400 g fileoitua lohta

2 munaa

3 - 4 dl kuohukermaa

n. 300 g paksuhkoja graavi- tai kylmäsavulohiviipaleita suolaa, pippuria, hummerifondia tai fishsaucea

200 g tuoretta pinaattia tai vastaava määrä pakastettua

2 salottisipulia

1 rkl voita

Silppua sipuli ja kuullota sitä pannulla voissa. Lisää huuhdottu pinaatti ja hauduttele seosta miedolla lämmöllä, kunnes pinaatista irtoava neste on haihtunut. Anna seoksen jäähtyä ja silppua se hyvin hienoksi käsin tai tehosekoittimessa. Jauha lohi ja hauki hienoksi tehosekoittimessa. Lisää massaan kerma, munat ja mausteita maun mukaan.

Tarkista maku. Jaa massa kahtia. Lisää toisen osan joukkoon pinaatti-sipuliseos. Vuoraa pitkänomainen vuoka tuorekelmulla, jotta patee on helppo irrottaa vuoasta. Jos käytät teflonvuokaa, huuhtaise se kylmällä vedellä. Levitä vuoan pohjalle kerros vihreää massaa. Aseta päälle tiivis kerros graavi- tai kylmäsavulohiviipaleita. Laita vihreää massaa tämän kerroksen keskelle pötkyläksi koko vuoan pituudelta. Kääntelee lohisivut pötkylän päälle. Laita punertavaa massaa pötkylän molemmin puolin sekä päälle, vuoka täyteen.. Jos laitoit pohjalle vain ohuen kerroksen vihreää massaa, sitä saattoi jäädä jäljelle. Laita se vielä punertavan massan päälle.

Kypsennä pateeta vesihauteessa 175-asteisessa uunissa noin tunnin ajan. Kokeile tikulla kypsyyttä. Anna jäähtyä ennen kumoamista.. Irrottele veitsellä reunoja kumoamisen helpottamiseksi. Jos käytit tuorekelmua, poista tarkkaan mahdolliset kelmun jäämät. Tarjoa kotitekoisen majoneesin kera. Maun ja värin antajaksi voi majoneesin pinnalle ripotella murskattua roseepippuria.

Vinkki: Voit jättää pinaatti-sipuliseoksen pois ja tehdä pateen pelkästä perusmassasta. Tällöin voit käännellä massan joukkoon (tai laittaa vanaksi keskelle pateeta) kirjolohenmätiä, katkarapuja, paprikasilppua ym. mielikuvituksen mukaan.