

Kokkasimme kalaherkkuja 20.3.2014

Kettukokkien kalatietous karttui huomattavasti Ison Roban marttakeittiössä 20.3. Kalamestari **Juha Lindberg**, joka toimii Hietalahden hallissa ja pian myös uusitusessa Vanhassa Kauppahallissa Erikssonin kalan kanssa tehdyllä franchise-sopimuksella, esitti virtuoosimaisia fileeraustaitojaan ja opasti kärsivällisesti meitä amatöörejä. Kalat joutuivat Lindbergin veitsen alle, ja fileistä valmistimme alkuruoaksi pikagraavattua siikaa ja ahventa.

Rannikolla asuvat ruotsinkieliset ovat antaneet täysin ruodottomiksi peratuille ahvenfileille nimen "byxabborre" eli pöksyahvenet.

Varsinkin suurista ahvenista voidaan kahdella tarkalla viillolla poistaa pystyssä oleva ruotorivi. Ja kyllä pöksyahven maistui!

Hauen perkaaminen ruodottomaksi vaatii sitten vähän kirurgistakin taitoa. Mutta koska pienet haukifileet ajettiin kerman kanssa monitoimikoneessa, ei ruotoja nyt tarvinnut poistaa. Quenelles de brochet (sanotaan vaan haukipullat) oli tosi hauskaa lusikoida kasaan, ja valkoviinikastike vei kielen mennessään.

Lopuksi nautimme valkosuklaista limetti-hasselpähkinämoussea ja kahvia.

Pieni retkikunta ehti vielä parille huurteiselle ennen kuin Punavuoren Ahvenen happy hour päättyi.

Teksti Pontus Dammert

Kuvat Rolf Kokkola