

Kalaherkkujen ja moussen reseptit

Kalafileen pikagraavaus

Sivele fileen pintaan kasviöljyä. Sekoita 1 osa KARKEAA merisuolaa ja 2 osaa hienoa sokeria. Lisää hieman öljyä niin, että seos muuttuu hieman puuromaiseksi. Peitä filee suola/sokeriseoksella. Anna tekeytyä 30 - 40 min painon alla kylmässä. Pyyhi tarkasti talouspaperilla. Sivele filee uudestaan öljyllä.

Sirottale valko- tai mustapippuria kalan pintaan. Murskaa rosepippuria ja leikkaa tuoretta tilliä hienoksi fileen päälle. Kiedo tuorekelmuun ja aseta jälleen painon alle kylmään. Leikkaa varovasti (esim. siika on hyvin hauras) viipaleita ja tarjoa voidellun saaristoleivän tai paahtoleivän päällä.

"Paistetut housuahvenet "

Sekoita 2 dl. vehnä- tai ruisjauhoja (tai molempia), 2 tlk suolaa, 1 tlk pippuria sekä 1 annospussillinen kuivaa tilliä ja laita muovipussiin.

Fileet pussiin ja ravista niin että kala saa kunnan jauhopyjaman.

Paistetaan voisulassa paistinpannulla.

Haukikvenellit

(ohje neljälle = 2 kvenelliä/syöjä)

Kaikkien kalamassassa käytettävien tarvikkeiden on oltava jääkylmiä, ettei massa juoksetu.

Aja 200 g pieneksi pilkottua haukifileetä monitoimikoneessa. Kaada sekaan 2 dl vispikermää ja yksi kananmuna sekä suolaa ja pippuria.

Pyöritä kunnes massa on sileän pehmeää.

Kiehauta kalaliemi (kalaliemikuutioista) laakeassa kattilassa.

Pue kumihanskat käsiin. Ota noin kananmunan kokoinen pala murekemassaa käteen ja muotoile toisessa kädessä olevalla ruokalusikalla soikeita kalapullia.

Aseta pullat voipaperille. Vasta kun kaikki pullat on pyöritetty, siirrä ne varovasti hiljaa porisevaan kalaliemeen. Kun pullat ovat kiinteytyneet, siirrä ne talouspaperille.

Puhdista ja huuhtelee pinaatti. Ryöppää nopeasti kalaliemikuutioilla maustetussa vedessä.

Kaada pois vesi ja siivilöi pinaatti. Lopussa pinaatti käännellään voissa, joka saa sulaa kattilan lämmössä. Tarkista suola ja pippuri.

Koristele annos esim. ravunpyrstöillä ja pienillä keitetyillä porkkanoilla.

Valkoviinikastike haukikvenelleihin ja "pöksyahveniin"

(ohje neljälle)

Keitä kokoon 1 litra kalafondia ja 3 dl valkoviiniä, kunnes noin 1/3 litra on jäljellä.

Sulata toisessa kattilassa iso nokare voita (30 - 40 g) ja lisää 2 rkl vehnä jauhoja. Sekoita hyvin.

Kaada vähin erin koko ajan hämmentäen sekaan kalafondi ja 3 dl vispikermaa. Keitä varovasti, kunnes kastikkeen sakeus on mielestäsi sopiva.

Tarkista suola ja pippuri ja puserra halutessasi vähän sitruunaa sekaan.

Voit siivilöidä kastikkeen, jos siihen on jäänyt kokkareita.

Lisää lopuksi lämpimään kastikkeeseen 3 - 4 rkl vatkattua kermaa

ja reilu nokare voita.

Pähkinäinen valkosuklaamousse

(ohje neljälle)

2 liivatelehteä liotetaan kylmässä vedessä 5 min

2 munanvalkuaista ja 2 rkl sokeria vispataan kuohkeaksi

2 1/2 dl kermaa vatkataan löysäksi vaahdoksi

100 g valkosuklaata murskataan ja sulatetaan vesihautteessa.

Liivatelehdistä puristetaan vesi ja sulatetaan miedolla lämmöllä 3 rkl konjakkiiin.

Lisää hyvin pestyn limetin raastettu kuori.

Lisää koko ajan sekoittaen sulatettu suklaa. Kaada kulhoon, johon mahtuu kaikki ainekset.

Lisää vähän kerrallaan kermavaahto.

Lisää varovaisesti nostellen valkuaisvaahto.

Kaada annosmaljoihin ja laita jääkaappiin 3 tunniksi

Paahda hasselpähkinärouhe kevyesti kuivalla pannulla. Anna jäähtyä ja ripottele tarjoiltaessa annosten päälle.

Moussen pintaa voidaan koristella vaikkapa sitruunamelissalla, raastetulla limettikuorella, tai kuten me teimme, granaattiomenan purppuraisilla siemenillä.