

MARINOIDUT SILAKAT

(Suomen Kalatalous- ja ympäristöinstituutti, Parainen)

Silakkafileitä 1kg/100 kg

Perusmarinadi

7 dl/ 70 l vettä
2,5 dl/ 25 ” etikkaa
0,5 dl/ 5 ” suolaa

Silakkafileet vuorokaudeksi marinadiin

Perusmarinadi valutetaan pois vuorokauden kuluttua

Jatkomarinadi

0,6 kg/ 60 kg sokeria
0,6 l/ 60 l vettä
60 g/ 6 kg suolaa
1,7 dl/ 17 l etikkaa

-sinapinsiemeniä
-laakerinlehti
-sipulia/punasipulia
-maustepippuria
-porkkanaa (porkkana ja sipuli ryöpätään)

Tästä voidaan jatkaa eteenpäin omilla toteutuksilla

Esim. Valkosipulikastike

1,2 dl majoneesia/ 12 l
valkosipulia, lohkokkana tai viipaleina

Kermakastike

1,2 dl kermaviiliä/ 12 l

Sinappikastike

125 g sinappia (sinappiputki) 12 – 12,5 kg

- esim. ranskankerma- ja smetana sopivat em. marinadeihin

Maustamiseen voi mielikuvitusta käyttää vapaasti – katajanmarjat, keväällä kuusenkerkät.....
”Syntyy oma persoonallinen kalaherkku” – tarjottavaksi – lämminhenkiseksi lahjaksikin.....

Lisäaineet lisätään jatkomarinadiin

Perusmarinoidut silakat ladotaan astiaan jatkomarinadiin kanssa ja koristellaan em. porkkanoilla, sipulilla, tillillä sekä omilla mieltymyksillä. *Annetaan kypsyä muutama vuorokausi.*

Paraisten ”reseptit ” on sovellettu ammattiohjeista – perhekäyttöön.

Teoreettinen suolapitoisuus 4,8 %, sokeria kokonaisuudessa 26%, mutta molemmat yksiköt eivät imeydy kalaan kokonaan, eikä koko yhdistelmää nautita viimeistä pisaraa myöten – vain kaikki kala syödään.

- Täydennys- ja lisätietoa halutessanne: Pentti Snygg pentti@silver.inet.fi

SILAKKARULLAT

- silakkafileitä 1,0 kg
- suolaa 1,25 tl
- kuivattua tilliä 2 tl

Liemi

- vettä 7 dl
- etikkaa 2,5 dl
- sokeria 3,5 tl
- suolaa 3,5 tl
- ok. maustepippuri 2 tl
- laakerinlehti 2 kpl
- sipuli 2 kpl

1. Lado silakkafileet työpöydälle voipaerin päälle nahkapuoli alaspäin. Ripottele fileille suolaa ja tilliä, kääri fileet tiiviiksi rulliksi.
2. Sekoita liemen ainekset ja kaada hiukan lientä paksupohjaiseen kattilan pohjalle. Lado rullat vierä viereen ja kaada loput liemestä kalojen päälle.
3. Keitä silakkarullat varovasti erittäin miedolla lämmöllä 10-15 minuuttia.
4. Anna rullien jäähtyä omassa liemessä ja nosta ne jäähtyneinä tarjoiluastiaan. Kaada liemi päälle ja koristele.