

Talven kalansaalis

Järvikala
on kotimainen
ja ekologinen
lounas-
vaihtoehto!

JÄRVIKALAMUREKE

kannattaa valmistaa jo
edellisenä päivänä, yön aikana
rakenne ja maut tasoittuvat.

NÄYTTÄVÄ LAUTASANNOS JÄRVIKALASTA

Järvikalamureke, ratatouille ja hollandaise

25 annosta

MUREKE

2 kg jauhettua järvikalaa (hauki, särki, ahven, lahna jne)
1,5 l kermaa
15 kpl kananmunia
tuoretta tilliä
suolaa
mustapippuria

RATATUILLE

400 g munakoisoa
400 g kesäkurpitsaa
400 g paprikaa
200 g sipulia
500 g tomaattia
Lisäkkeeksi keitettyä perunaa tai perunamuusia

Mittaa isoon asiaat kerma, suolaa 1,6 % kalan määrästä, riko sekaan kananmunat ja vatkaa rakenne rikki. Lisää joukkoon jauhettu kala ja erittäin pieneksi hakattu, tuore tilli. Sekoita huolellisesti, jotta suola jakautuu tasaisesti koko massaan.

Kypsennä mureke murekevuossa hyvin vesi-tiiviisti kelmutettuna 100-asteisessa höyryssä mittarin kanssa sisälämmöltään vähintään 68-asteeseen ja jäähdytä. Leikkaa hyvin jäähtynyt mureke jo valmiiksi annosviipaleiksi.

Pese ja pilko kaikki kasvikset n. 3 x 3 cm paloiksi. Kypsennä kasvikset ratatouilleksi oliiviöljyssä isossa laakeassa kattilassa, kippipannulla tai vaikka uunissa. Mausta suolalla sekä mustapippurilla. Jos tarvitset lisää hapokkuutta, käytä vaaleaa balsamicoa tai valkoviini-etikkaa.

VINKIT!

- 1** Murekkeen voit valmistaa jo edellisenä päivänä. Yön aikana rakenne asettuu aloilleen ja maut tasaantuvat. Myöskin murekkeen käsittely eli leikkaaminen ja siirtäminen on huomattavasti helpompaa.
- 2** Mureke tulee kypsentää vähintään 68-asteiseksi. Mitä suurempi murekkeen sisälämpö on, sitä kiinteämpää murekkeesta tulee. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, murekkeesta saattaa tulla kuivaa.
- 3** Ratatouillen kasvikset voit pilkkoa jo etukäteen valmiiksi edellisenä päivänä.
- 4** Muista "itkettää" munakoisot ennen käyttöä, jotta ylimääräinen ja kitkeränmakuinen neste poistuu munakoisosta.
- 5** Voit hyvin käyttää valmiita hollandaisekastikkeita. Ne kestävät lämpöä, toisin kuin itse tehdyt.
- 6** Voit "tuunata" hollandaisekastiketta esim. ruohosipulilla tai vaikka pienellä määrällä Dijon-sinappia.