

Talven parhaita makuja

Suomen Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovinen loihti Patu Lounasklubiin herkullisia talvikauden reseptejä – täyteläisiä makuja ja lämmintä tunnelmaa.

Valmiista lohimurekemassasta saa leivittämällä ja maustamalla täydelliset lohiwallenbergit.

"Kauniin värinen, lämmin ja täyteläinen rapukastike viimeistelee talven kala-annoksen."

Lohiwallenberg, perunamuusi ja pikkelöidyt kasvikset rapukastikkeella

4-6 annosta

400 g Hätälän lohimurekemassaa
3 dl vehnä jauhoja
3 kpl kananmunia
3 dl pankojauhoja
400 g puikulaa tai muuta jauhoista perunaa
80 g maitoa
80 g voita
2 rkl suolaa
1 kpl fenkoli
1 kpl kyssäkaali
3 dl Rajamäen Pikkelöintilientä
Koristeluun: tilliä

LOHIWALLENBERG

Leikkaa Hätälän lohimurekemassasta samankokoisia pihvejä 1 kpl ruokailijaa kohden. Leivitä kananmunassa, vehnä jauhoissa ja vielä pankojauhoissa. Tee tuplaleivitys. Paista öljyssä tai fritissä kauniin kullanuskeiksi ja rapeiksi pihveiksi. Mausta suolalla.

PERUNAMUUSI

Pese ja kuori perunat. Pilko perunat samankokoisiksi paloiksi ja keitä kypsiksi (noin 15 min., perunoiden koosta riippuen). Laita voi ja maito kattilaan ja lämmitä kuumaksi. Survo kypsät perunat kuumina siivilän läpi toiseen kulhoon. Lisää lämmin voi-maitoseos ja sekoita muusi oikean kuohkeaksi pallovispilällä. Mausta suolalla.

PIKKELOITY FENKOLI JA KYSSÄKAALI

Leikkaa fenkoli ja kyssäkaali mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi. Kaada/jaa Rajamäen valmis pikkeliliemi kahteen eri astiaan ja laita fenkoli toiseen ja kyssäkaali toiseen. Anna marinoitua vähintään 1h.

RAPUKASTIKE

200 g kuorellisia katkarapuja + 50 g kuorittuina
1 kpl valkosipuli
2 kpl salottisipulia
3 kpl keltasipulia
2 kpl porkkanaa
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl voita tai Eleplant- kasvirasvasekoitetta

3 rkl tomaattipyrettä
3 dl valkoviiniä
3 dl kuohukermaa
1 tl maissitärkkelystä + tilkka vettä suolaa ja valkopippuria

1. Ota katkaravut sulamaan hyvissä ajoin ennen valmistusta (noin 30 min). Kuori 50 g katkarapuja.
2. Kuori ja viipaloi sipulit. Paista sipuleita, kuorellisia katkarapuja ja ravunkuoria rypsiöljyssä ja voissa isossa kattilassa, kunnes sipulit saavat väriä.
3. Lisää pilkotut porkkanat, tomaattipyree ja sekoita kunnolla. Lisää myös valkoviini.
4. Anna seoksen kiehua hiljaa noin 1 h.
5. Siivilöi kastikepohja toiseen pienempään kattilaan ja lisää kerma sekä maissitärkkelys kylmässä vedessä. Keitä vielä 5 minuuttia. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Lisää joukkoon kuoritut katkaravut.

VINKIT!

- 1 Voit tehdä lohiwallenbergin paistoa vaille valmiiksi edellisenä päivänä eli leikkaat haluamasi kokoisiksi pihveiksi ja leivität valmiiksi.
- 2 Pikkelivihannekset voit myös leikata ja laittaa pikkeliliemeen maustamaan yön yli. Ne säilyvät hyvin.
- 3 Voit kuoria ravut etukäteen ja käyttää kastikkeeseen pelkät kuoret. Kuorista saat kauniin värin kastikkeeseen.

Rapea
lohi-
wallenberg!

