Suussasulava finaali

Maitosuklaaterriiniä, karamellisoituja päärynöitä ja jogurttisorbettia.

Ohjeet ovat kymmenelle

MAITOSUKLAATERRIINI

15		munankeltuaista
300	g	tomusokeria
1	dl	makeaa viiniä
600	g	maitosuklaata rouhittuna
5		liivatelehteä
1 1/2	l	kermaa

Sekoita munankeltuaiset, tomusokeri ja viini. Valmista sabayonne keittämällä seosta vesihauteessa koko ajan vatkaten kunnes keltuaiset ovat kypsyneet. Lisää maitosuklaa lämpimään seokseen ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Lisää kylmässä vedessä liotetut liivatteet. Anna jäähtyä hetki. Vatkaa kerma kevyesti vaahdoksi ja sekoita suklaaseokseen. Kaada seos vuokaan ja laita pakastimeen noin neljäksi tunniksi. Leikkaa jäätynyt parfait annospaloiksi.

KARAMELLISOIDUT PÄÄRYNÄT

10		päärynää
4	dl	sokeria
4	dl	vettä
2		kanelitankoa
4	rkl	sitruunamehua

Sulata sokeria kasarissa kunnes se on kullanruskeata. Kaada päälle vesi (varo ettet polta sormiasi). Lisää kanelitangot ja anna kiehua kunnes sokeri on sulanut. Kuori päärynät, lohko ne neljään osaan ja poista siemenet. Lisää sokeriliemeen sitruunanmehu ja päärynälohkot. Keitä päärynät kunnes ne ovat pehmeitä.

JOGURTTISORBETTI

3	liivatelehteä
2	vaniljatankoa
1/2 l	vettä
300 g	sokeria
100 g	glukoosia
1 l	maustamatonta jogurttia

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä muutamia minuutteja. Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja keitä se yhdessä veden, sokerin ja glukoosin kanssa liemeksi. Lisää jogurtti ja liivatelehdet liemeen. Siivilöi seos, sekoita ja 'aja' jäätelökoneessa sorbetiksi.

Tarjoilu:
Leikkaa maitosuklaaterriinistä pala. Aseta sen viereen päärynälohkot ja terriinin päälle sorbetista muotoilta pallo. Koristele sitruunamelissalla.

EUROOPAN YHTEISÖN
OSITTAIN RAHOITTAMA
PROJEKTI

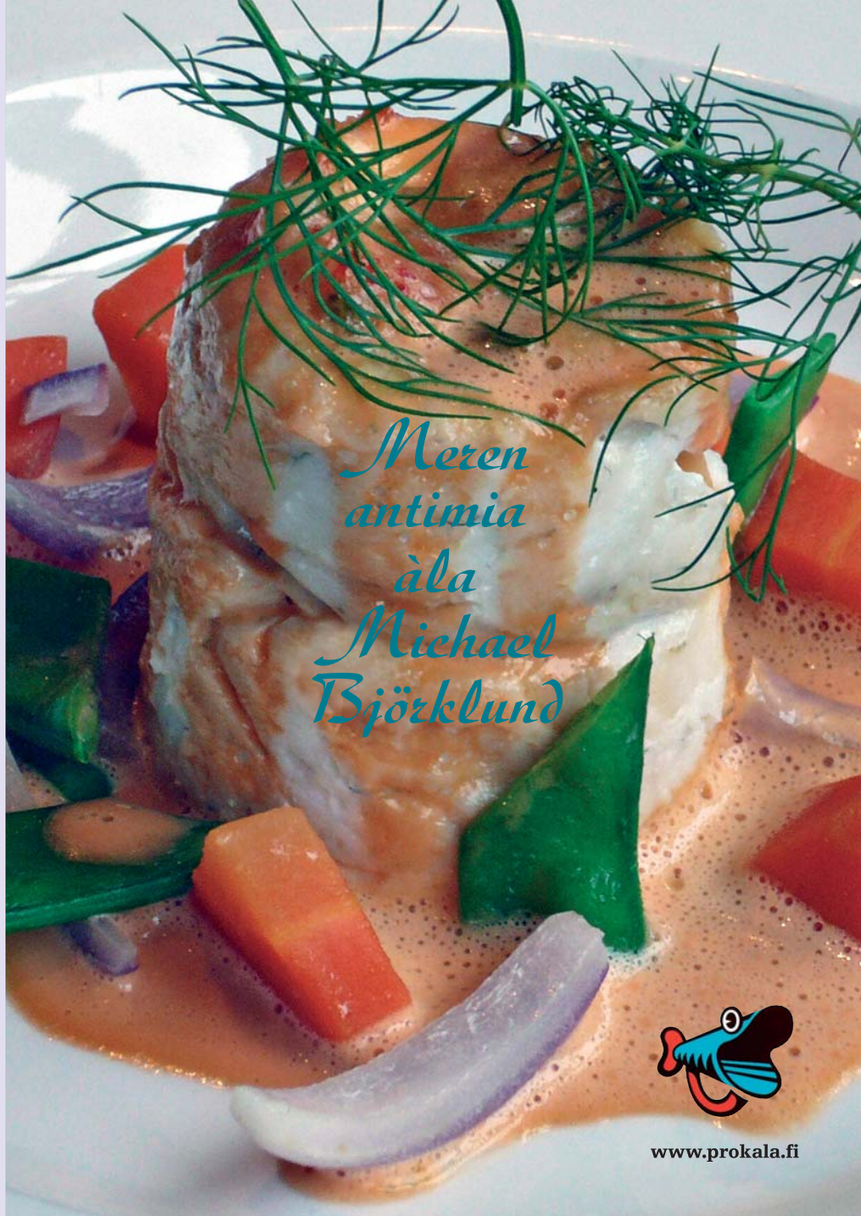
Kuvat: Heikki Snellman

Sinulle, jolle vain paras on kyllin hyvää.

Ainutlaatuinen saaristomme on herkullisten elämysten ehtymätön aarreaitta, joka tulvii toinen toistaan viehättävämpiä makuja. Tästä vihkosesta löydät parhaat, tarkoin valikoidut ohjeet suussasulaviin kalaherkkuihin. Laadukkailla, vastapyydetyillä meren antimilla, herkullisilla kastikkeilla ja lisukkeilla sekä yksinkertaisen konstailemattomilla valmistusmenetelmillä takaat makuhermoja kutkuttavan elämyksen, joka vie vaativankin kulinaristin kielen mennessään.

Bon appétit! Michael Björklund

www.prokala.fi



Meren antimia àla Michael Björklund

www.prokala.fi

Aistien alkulähteillä

Tillimaustettu lohitartar ja marinoidut tomaatit.

Ohjeet ovat neljälle

TILLIMAUSTETTU LOHITARTA

4	dl	kirjolohifilettä kuutioituna
1	rkl	sokeria
1	rkl	suolaa
1	rkl	Dijon sinappia
3	rkl	tilliä
1/2	rkl	sitruunan mehua
1	rkl	smetanaa

Sekoita lohikuutiot, suola ja sokeri keskenään ja anna vetäytyä puolisen tuntia. Lisää sinappi, hienonnettu tilli, sitruunanmehu ja smetana ja sekoita hyvin. Lusikoi kalaa alumiinifolion päälle tangoksi ja kääri tiukaksi, noin 3 cm paksuiseksi rullaksi 'paukkukaramellin' tapaan. Laita rullat pakkaseen n. 2 tunniksi.

MARINOIDUT TOMAATIT

4		tomaattia
1	tl	Dijonsinappia
2	rkl	ruokaöljyä
1	rkl	valkoviinietikkaa
1	tl	hunajaa
		mustapippuria myllystä

Kalttaa tomaatit. Leikkaa kaltatut tomaatit lohkoiksi ja fileoi lohkot poistamalla siemenet. Sekoita sinappi, öljy, viinietikka, hunaja ja mustapippuri. Kaada kastike tomaatti-lohkojen päälle, sekoita kevyesti ja anna maustua pari tuntia.

Tarjoile siian mädin ja saaristolaisleivän kera.

Ahventerriini rapu-akvaviittikastikkeen kera.

JUUSTOKUORRUTETTU AHVENTERRIINI

4		tasakokoista ahvenfileetä
4		metallirengasta, voita renkaiden voiteluun
1/2	dl	kuorittua keitettyä mustajuurta kuutioina
1/2	dl	sokeriherneitä paloina
2	rkl	silputtua punasipulia
1/2	dl	ravunpyrstöjä
1	dl	juustoraastetta kermajuustosta
2	rkl	tillisilppua
		suolaa
		mustapippuria myllystä

Litistä varovasti ahvenfileet tasaisiksi. Voitele renkaat ja kierrä ahvenfileet renkaiden sisäpuolelle. Kuullota nopeasti mustajuurikuutiot, sokeriherneet, punasipuli ja ravunpyrstöt voissa pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää noin puolet raastetusta juustoraasteesta ja tillisilppu. Täytä ahvenrullat vihannes-raputäytteellä ja ripottele päälle juustoraastetta. Paista uunissa 175 asteessa kunnes ahvenet ovat kypsiä, n. 10 min.

RAPU – AKVAVIITTIKASTIKE

3	dl	valkoviiniä
1	dl	hienonnettua sipulia
1	tlk	tillinsiemeniä
1	rkl	kuminaa
(1/2	rkl	fenkolia)
4	dl	rapulientä
1	dl	kermaa
100 g		voita
n 2	rkl	Akvaviittia
		suolaa
		mustapippuria myllystä
		(sokeria)

Keitä valkoviiniä kasaan sipulin, kuminan ja tillisiemenien kanssa kunnes lientä on jäljellä noin 1 dl. Lisää rapuliemi ja jatka keittämistä kunnes nesteestä on noin puolet jäljellä. Lisää kerma ja voi, mausta kastike suolalla, pippurilla ja akvaviitilla. Vaahdota kastike sauvasekoittimella juuri ennen tarjoilua.

Makujen sinfoniaa

Uunisiikaa äyriäiskakun, pippuripaahdettujen porkkanoiden sekä sandefjordkastikkeen ja tilli-perunakompotin kera.

UUNISSA PAISTETTU SIIKA

Resepti on 10 hengelle

2	kg	ruodotonta siikafilettä
		suolaa

Nypi siikafileistä ruodot ja leikkaa fileet annospaloiksi. Mausta suolalla ja lado palat uunipannulle nahkapuoli ylöspäin. Paista 200 asteessa noin 5 minuuttia. Poista nahka ja nosta fileet lautasille.

ÄYRIÄISKAKKU

200 g		kuorittuja katkarapuja
200 g		ravunpyrstöjä
200 g		keitettyä kalaa
2		munaa
60	g	hienonnettua sipulia
300 g		leipäkuutioita
100 g		creme fraiche
10	g	suolaa
		mustapippuria myllystä
		voita paistamiseen

Sekoita kaikki aineet keskenään ja muotoile taikinasta 10 pihviä. Paista äyriäiskakut voissa molemmin puolin.

PIPPURIPAAHDETUT PORKKANAT

30		pientä porkkanaa
1/2	dl	öljyä
1		valkosipulinkynsi ohuina lastuina
1	nippu	rosmariinia
		suolaa
		mustapippuria myllystä

Kuori porkkanat, leikkaa ne noin 6 cm:n mittaisiksi paloiksi ja paloittele palat pituussuuntaan. Sekoita keskenään porkkanat, öljy, rosmariini ja valkosipuli lastut ja laita uunipannulle. Ripottele päälle suolaa ja pippuria. Kypsennä 170 asteisessa uunissa kunnes porkkanat ovat pehmeitä, noin 15 min.

SANDEFJORDKASTIKE

2	dl	crème fraiche
2	dl	kermaa
200 g		voita
2	rkl	sitruunanmehua
		suolaa
		valkopippuria myllystä

Sekoita kaikki aineet ja anna kiehua hiljaa kunnes kastike on sakeutunut. Mausta suolalla ja pippurilla. Vaahdota kastike juuri ennen tarjoilua sauvasekoittimella.

Tarjoile tillillä maustetun perunasoseen kera.