Ruoka

Pienellä ja terävällä

Vaniljatangon halkaisuun ja siementen kaapimiseen paras väline on keittiömestari **Päivi Kaijan** mielestä pieni ja terävä kuorimaveitsi.

Tarja Särkkä

Paistetun kuhan kanssa tarjoiltua hollandaise-kastiketta voi maustaa vaniljan sijasta desillä yrttisilppua ja puolikkaalla teelusikallisella mustapippuria tai kahdella ruokalusikallisella vaaleaa vermuttia. – Maltalaisen kastikkeen siitä saa lisäämällä puoli desiä veriappelsiinimehua, keittiömestari Päivi Kaija opastaa.

Vanilja viettelee kuhan

Vaniljalla voi tuunata uudeksi perinteiset kampanisut, mutta se sopii yhtä hyvin myös pääruoan kastikkeeseen ja jälkiruoan torttuun.

Sanna Savela

KEITTIÖMESTARI Päivi Kaija on vuosien varrella huomannut, että on kaksi asiaa, joita kotikokit vieroksuvat: liivatelehti ja vaniljatanko.

– Molemmat koetaan turhaan vaikeiksi käyttää. Esimerkiksi klassinen vaniljakastike syntyy helposti, kun keittää ensin vaniljatankoja kermassa. Sitten tangot halkaistaan ja siemenet kaavitaan kastikkeeseen, Kaija sanoo.

Miedommasta vaniljan mausta pitävä voi keittää tankoja vain hetkisen, kuivattaa ne ja laittaa säilöön seuraavaa kertaa varten.

– Makua riittää hyvin muutamaksi käyttökerraksi, Kaija sanoo.

Tangoista kannattaa ottaa kaikki irti, sillä vanilja on maailman toiseksi kallein mauste sahramin jälkeen. Kilohinta huitelee 1 600 eurossa.

Vanilliini sen sijaan valmistetaan joko uuttamalla tai keinotekoisesti.

VANILJA löysi jo vuosia sitten tiensä keittiömestaripariskunta Päivi Kaijan ja **Aki Porkan** hollandaise-kastikkeen yhteen versioon.

– Kokeilujen kautta syntyi ensin vaniljavoi, sitten kirkas voikastike, mutta mielestäni se sopii vielä paremmin hollandaiseen ja vähärasvaisen, vaalean kalan seuraksi, Kaija sanoo.

Mansikat saavat vaniljasta makua.

Arkeen

Vaniljaiset kampanisut

(Perinteisen kuusamolaisen reseptin mukaan Kymenlaaksossa mukeltuna)

500 g voita
5 dl sokeria+1/2 dl vaniljasokeria
Yhden luomusitruunan kuori
18 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhoja
1 tl soodaa
6 dl piimää tai purkki viiliä ja 1/2dl sitruunamehua

Sekoita sokeri ja voi tasaiseksi massaksi. Lisää yhden sitruunan kuori raastettuna.

Sekoita jauhoihin leivinjauhe ja sooda ja nypi jauhot taikinaan. Lisää viimeisenä piimä tai viili.

Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi ja anna levätä kylmässä kannen alla noin tunti.

Kauli taikina kahdessa osassa noin 2 senttimetriä paksuksi levyksi. Kampanisujen nimi tulee niiden kampamaisesta muodosta, jossa toisella puolella on 3–5 piikkiä.

Leikkaa taikinapyörällä pieni suorakaide ja tee toiselle puolelle pykälät. Taikina on helppoa muotoilla, joten siitä voi halutessaan tehdä minkämuotoisia leivonnaisia tahansa.

Paista uunissa 200 asteessa 10–15 minuuttia.

Ruokaohje: kotitalousneuvoja Maria Lairila/Maa- ja kotitalousnaiset/ProAgria Kymenlaakso ry

Viikonloppuun

Kuhaa ja kasvislastuja

180 g nahallista kuhafileetä
1 rkl hienoa merisuolaa
1 tl suolaa
2 porkkanaa
1 kesäkurpitsa
50 g voita
öljyä
timjamia
pippuria

Viipaloi porkkanat ja kesäkurpitsat erikseen pitkiksi lastuiksi. Mausta porkkanalastut timjamilla ja suolalla ja kesäkurpitsat suolalla ja pippurilla.

Laita lastut vierekkäin uunipellille ja lorauta päälle öljyä. Paista uunissa 200 asteessa noin 8 minuuttia.

Pariloi kuhafilee pannulle ripotellun suolan päällä kuumalla paistinpannulla noin 3 minuuttia per puoli, nahkapuoli ensin. Valuta valmiin annoksen päälle noin desilitra hollandaisekastiketta.

Mansikka-vaniljatorttu

Pohja
200 g voita
1,5 dl sokeria
1 muna
4,5 dl vehnäjauhoja
2 rkl raastettua tummaa minttusukkaata

Täyte
2 dl vettä
½ dl sokeria
1 vaniljatanko
1 rkl rommia
200–300 g mansikoita
valmista vaniljakastiketta

Valmista ensin pohja. Sekoita pehmeään voihin sokeri, muna ja vehnäjauhoihin sekoitettu suklaa.

Painele taikina vuokaan. Paista 175 asteessa 15–20 minuuttia.

Sekoita kaikki täytteen ainekset mansikoita ja vaniljakastiketta lukuunottamatta. Kiehauta liemi. Lisää mansikat ja anna maustua noin tunti.

Vaahdota vaniljakastike ja kaada jäähtyneen tortun päälle. Nostele mansikat liemestä päälle. Liemestä voit valmistaa halutessasi hyytelön liivatelehtien avulla tortun päälle.

Ruokaohjeet: keittiömestarit Päivi Kaija ja Aki Porkka K&P-Palvelut/Kymen Keittiömestarit ry

Hollandaisen perusraaka-aine voi sulatetaan ja liemi keitetään kasaan.

Kun lientä on jäljellä noin desi, se siivilöidään ja maustetaan.

Keltuaiset ja liemi yhdistetään vatkaten joko kuumavesihauteessa tai kattilassa miedolla lämmöllä.

Kirkastettu voi lisätään ohuena nauhana koko ajan vatkaten.

Vaniljainen hollandaisekastike

200 g voita
1/2 salottisipulia
1tl kokonaisia valkopippureja
2rkl persiljaa
3 dl kuivaa valkoviiniä
2 tl sitruunamehua
3 keltuaista
puolikas vaniljatanko
viinietikkaa maun mukaan

Sulata voi ja anna sen hetki jäähtyä, jolloin hera ehtii painua pohjaan ja voisula kirkastuu.

Kuori ja silppua sipuli. Pane sipulisilppu, valkopippurit, persiljanvarret ja nesteet kattilaan. Keitä, kunnes lientä on jäljellä noin desin verran. Siivilöi ja mausta liemi valkoviinietikalla tai sitruunasta puristetulla mehulla.

Sekoita keltuaiset ja liemi. Kypsennä seosta miedolla lämmöllä kattilassa tai poreilevassa kuumavesihauteessa koko ajan vatkaten, kunnes seos on kuohkeaa ja kauniin vaaleankeltaista. Nosta kulho vesihauteesta ja lisää kirkastettu voi joukkoon ohuena nauhana, koko ajan vatkaten.

Mausta valmis kastike vaniljansiemenillä. Puolikas tanko antaa riittävästi makua neljän hengen kastikkeeseen. Halkaise vaniljatanko ja kaavi veitsenkärjellä siemenet kastikkeeseen.

Tarjoa kastike haaleana.

Viikon viini

Keväisen kepeä punaviini

Georges Duboeuf Chiroubles 2009
Ranska, AC Chiroubles
Tuottaja: Georges Duboeuf
Rypäleet: Gamay (100 %)
Hinta: 11,52 e

TUNNELMA – toiset viinit luovat sitä, kuten kuohuviini juhlissa. Toiset viinit vain asettuvat tunnelmaan.

Kevät on niin voimakas vuodenaika, että sen vietäväksi on helppo antautua. Niinpä tähän aikaan on turha tarjota ruokaviiniksi voimakasta ja täyteläistä punaviiniä, koska se ei raskaan olemuksensa kanssa mitenkään istu kevään tunnelmaan. Kevyt punaviini on toukokuussa oikea ratkaisu, semminkin kun kevään ruuatkin ovat melko kevytmielisiä.

Alkossakin on monta kevyttä ja ohutta viiniä, jotka eivät laadullaan hetkauta ketään. Kun laitetaan vaatimuksiin perään vielä maukkaus, valintamahdollisuudet kapenevat.

Ranskalaiset osaavat olla tyylikkäästi kepeitä, ja Beaujolais'n alueen gamay-viinit ovat tästä hyvä esimerkki. Georges Duboeufin Chiroubles on tavallista beaujolais-viiniä tasokkaampi. Siinä on ihastuttava kirsikan, mansikan ja banaanin aromien sekoitus. Maku on juuri ja juuri keskitäyteläinen. Pirteät hapot ja runsas hedelmä ovat hyvä yhdistelmä.

Tanniineja on sen verran, että viini ei maistu sellaisenaan, mutta ruuan kanssa karvas maku hellittää ja ihastuttava kepeys pääsee esiin. Kylmät lihasalaatit, kevätkananpoika ja miedot juustot ovat omiaan tämäntyyppisen viinin kanssa.

Jouko Mykkänen

Sitruuna-marenkipiiras

Pohja:
100 g voita
2 1/2 dl vehnäjauhoa
2 rkl sokeria
1/2 tl leivinjauhetta
2 rkl vettä
Sitruunatäyte:
1 1/2 dl kylmää vettä
1 1/2 dl sokeria
2 rkl vehnäjauhoja
25 g voita
1 sitruunan mehu ja raastettu kuori
4 keltuaista
Marenki:
4 valkuaista
1 1/2 dl sokeria

Sekoita kuivat aineet käsin pehmeään voihin. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi.

Painele taikina mielellään irtopohjavuoan (halkaisija 22–24 cm) pohjalle ja reunoille noin kolmen sentin korkeudelta. Anna pohjan jähmettyä kylmässä noin 15 minuuttia.

Pistele pohjaa haarukalla ja paista 200 asteessa uunin alimmalla ritilällä noin 15 minuuttia. Käytä piiraspainoa, jotta reunat eivät valu alas: aseta leivinpaperi pohjan päälle tiiviisti ja sen päälle painoksi esimerkiksi herneitä, linssejä, riisiä tai suolaa.

Mittaa täytteen ainekset kattilaan. Kuumenna seosta koko ajan vispilällä sekoittaen, kunnes se sakenee ja kiehahtaa. Ota kattila pois liedeltä. Kaada täyte pohjan päälle.

Valmista marenki. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen voimakkaasti vatkaten. Levitä tai pursota marenki sitruunatäytteen päälle.

Nosta vuoka takaisin uuniin ja jatka paistamista uunin alimmalla tasolla noin 10 minuuttia.

Ihanille Äideille vain parasta...

Äitienpäivälounaat 13.5.2012

Käy herkuttelemassa jo etukäteen sivuillamme www.nexthotels.fi/patruunantalo tai www.nexthotels.fi/karhulanhovi. Siellä ovat ihanat menut nähtävillä!

Patruunantalo
kattaus klo 12
35 €/hlö

Karhulan Hovi
kattaukset klo 11.30 ja 13.30
38 €/hlö

Karhulan Hovin avoimet ovet
Karhulan kevätpäivänä lauantaina
26.5.2012 kello 12–16

Pöytävaraukset

NEXT PATRUUNANTALO
puh 05 343 20 66
patruunantalo@nexthotels.fi

NEXT KARHULAN HOVI
puh 010 234 6710
karhulanhovi@nexthotels.fi