

Saaristolaispöytä

25.8.2020



*Silakat
Sillit
Sokerisuolattua lohta & kukkakaalicouscous
Poltettu lohi & sitruunamustapippurimajoneesia
Mätisilakat + mummonkurkkua
Vegaaninen mallasleipä
Paahdettu tillivoi*

*Hiillostettua kuhaa & lämmintä perunasalaattia
Haukimureketta, rapukastiketta & macaireperunaa*

Savariinia, marjoja & valkosuklaamoussea

Marinoituja silakoita

Kypsennysliemi

0,5 kg silakkafileitä
4 dl kylmää vettä
1,5 dl väkiviina etikkaa
2 rkl suolaa

Sekoita ainekset ja anna fileiden kypsyä liemessä viileässä vähintään 3 tuntia riippuen kalan koosta ja siitä onko siinä nahka. Valuta silakat pois liemestä ja yhdistä haluamaasi kastikkeeseen. Anna maustua kastikkeessa mieluiten yön yli.

Sinappisilakat

2 dl sinappia
1 ½ dl öljyä
appelsiinimehua
sokeria, suolaa, mustapippuria
tilliä

Laita sinappi kulhoon. Lisää öljy ohuena nauhana kokoajan vatkat. Kun kaikki öljy on sekoitettu sinapin sekaan, ohenna kastike halutun paksuiseksi appelsiinimehulla ja mausta suolalla, sokerilla ja mustapippurilla. Lisää lopuksi silakat

Valkosipulisilakat

1 dl	majoneesiä
1 dl	kermaviiliä
2 kpl	valkosipulin kynttä
½ pnt	tilliä
½ pnt	ruohosipulia
½ rkl	suolaa
	mustapippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja yhdistä silakoiden sekaan.

Sitruunasilakat

1 dl	sitruunamehua
½ dl	valkoviinietikkaa
2 dl	öljyä
1 dl	sokeria
2	sitruunan kuori
	Suolaa, mustapippuria

Yhdistä aineet kulhossa ja sekoita tasaiseksi. Kaada vinegrette silakoiden päälle ja pyöräytä varovasti sekaisin. Anna maustua kylmässä.

Currysilli

3 kpl	sillifileitä viipaleina
1 dl	kermaviiliä
1 dl	majoneesiä
2 rkl	currya
	hienonnettua ruohosipulia

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja anna hetken maustua.

Punasipulisilli

3 kpl	sillifilettä viipaleina
1 kpl	punasipulia
½ dl	punaviinietikkaa
½ dl	punaviiniä
1 dl	hillosokeria
0,5 dl	rypsiöljyä
	suolaa, mustapippuria

Kuori ja viipaloi punasipuli ohuiksi suikaleiksi. Yhdistä kattilaan etikka, sokeri sekä viini ja kiehauta. Lisää punasipulit sekaan ja sekoita. Anna maustua tunti ja jäähtyä kylmäksi. Lisää sillit jäähtyneen punasipulin sekaan.

Sokerisuolattua lohta & kukkakaali couscous

Sokerisuolattua lohta

1 kpl	ruodoton lohifile nahalla
2 dl	fariinisokeria
2 dl	karkeaa merisuolaa
1 pnt	tilliä
	katajanmarjaa
	fenkolia

Sekoita sokeri ja suola keskenään. Laita kala pakkiin nahkapuoli alaspäin ja hiero sokerisuolaseos kalan pintaan. Laita tillin oksat ja muut mahdolliset mausteet päälle ja kelmuta huolellisesti. Anna olla yön yli jääkaapissa suolaantumassa.

Kukkakaalicouscous

0,5 kg	kukkakaalia
1 rkl	curryä
1 rkl	voita
2 rkl	rypsiöljyä
100 g	kesäkurpitsaa suikaloituna
2	kevätsipulin vartta hienonnettuna
1 dl	kana/kasvis lientä (suolaa, mustapippuria)

Poista kukkakaalista lehdet ja hienonna se karkeaksi palaksi. Sulata voi kattilassa ja lisää rypsiöljy ja curry. Lämmitä niin kauan, että curry alkaa tuoksua. Lisää kukkakaali kattilaan ja sekoita hetki, jotta curry tarttuu kauttaaltaan kukkakaaleihin. Lisää liemi ja keitä muutama minuutti. Aja kukkakaali rouheeksi joko kutterilla tai varovasti sauvasekoittimella. Lisää kesäkurpitsa ja kevätsipuli. Sekoita tasaiseksi ja mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla.

Poltettu lohi & sitruunamustapippurimajoneesi

Poltettu lohi

Lohifile
suolaa
mustapippuria
sitruunamustapippurimajoneesia
kevätsipulin vartta hienonnettuna

Leikkaa lohesta n. 1cm paksuisia viipaleita. voitele pelti vuokaspraylla ja lada palat siihen. älä käytä leivinpaperia, sillä se palaa polttamisen aikana. Polta fileet toholla ja mausta lopuksi suolalla ja pippurilla. Asettele tarjoiluvadille ja laita päälle kevätsipulia ja mustapippurimajoneesia.

Mustapippurimajoneesi

majoneesia
mustapippuria
sitruunan kuori & mehu

Ryöppää mustapippureita kiehuvässä vedessä 2 minuuttia. Siivilöi vesi pois ja anna pippurien kuivahtaa hetki. Paahda pippureita pannulla niin kauan, että niiden tuoksu on sitruunainen. Jäähdytä ja rouhi. Sekoita majoneesista, sitruunasta ja mustapippurirouheesta hyvänmakuinen majoneesi.

Mätisilakat & mummonkurkkua

Mätisilakat

1 kg	nahallisia silakkafileitä
6 dl	kuohukermaa
1 tuubi	Kallen mätitahnaa

Lado silakkafileet pakkiin nahkapuoli ylöspäin. Sekoita Kallen mätitahna sekä kerma keskenään ja kumoa silakoiden päälle. Kypsennä 170 asteisessa uunissa niin kauan, että kermaseos on hyytynyt. Anna jäähtyä hetki ennen tarjoilua.

Mummonkurkkuja

Avomaankurkkua/tuorekurkkua

Liemi:

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | osa väkiviina etikkaa |
| 2 | osaa sokeria |
| 3 | osaa vettä |

Yhdistä kaikki liemen ainekset kattilaan ja kiehauta. Jäähdytä ja kaada siivutettujen tuorekurkkujen pinnalle. Anna kurkkujen maustua liemessä muutama tunti ja tarjoile.

Vegaaninen mallasleipä

- | | |
|--------|-------------------------|
| 0,4 l | omenamehua |
| 50 g | hiivaa |
| 1,5 dl | siirappia |
| 1 tl | suolaa |
| 2 dl | kaljamaltaita |
| 1,5 dl | vehnä- tai kauraleseitä |
| 1,5 dl | ruisjauhoja |
| 6 dl | vehnäjäuhoja |

Lämmitä mehu haaleaksi ja murena hiiva siihen. Lisää muut aineet puuhaarukalla sekoittaen. Lisää vehnäjäuhoja pikku hiljaa kunnes taikinasta tulee löysän puuron kaltaista. Anna kohota lämpimässä 1 tunti. Laita taikina vuokaspraylla voideltuun ja leivinpaperilla vuorattuun leipävuokaan. Kohota peitettyinä 45 minuuttia. Paista leipiä ensin 250 asteessa 10 minuuttia, sitten 150 asteessa 1 tunti 45 minuuttia.

Paahdettu tillivoi

- | | |
|-------|--------|
| 300 g | voita |
| ½ pnt | tilliä |
| | suolaa |

Paahda voi kevyen ruskeaksi ja anna jäähtyä hetki, mutta ei kuitenkaan kylmäksi asti. Lisää tilli sekaan ja aja blenderissä tasaiseksi. Siivilöi tilli pois ja anna jäähtyä kiinteäksi. Vaahdota yleiskoneella kuohkeaksi vaahdoksi. Mausta tarvittaessa suolalla.

Hiillostettua kuhaa & lämmintä perunasalaattia

Hiillostettua kuhaa

kuhaa
suolaa

Avaa kuhat ja poista sisälmykset. Katkaise ruodot selkärangasta kalan sisäpuolelta ja ripottele suolaa kalan sisään. Anna suolautua hetki. Laita kuhat halsteriin ja hiillosta joko avotulella tai salamannerissa kypsäksi.

Lämmin perunasalaatti

1 kg uutta kotimaista perunaa
4 kananmuna
3 kpl kevätsipulia hienonnettuna
voita
tilliä
sitruunaa
suolaa, mustapippuria

Keitä perunat ja kananmunat kypsiksi ja jäähdytä. Hienonna kevätsipuli. Sulata voi pannulla ja paista perunoita siinä. Kun perunat on kullanuskeita, lisää kuoritut ja murskatut kanamunat. Paista hetki ja lisää kevätsipuli sekä hienonnettu tilli. Mausta sitruunanmehulla, suolalla ja mustapippurilla.

Haukimureke

1 kg hauki
28 g suola
1l kuohukerma
4 valkuaista

Keitinliemi:

kalalientä
valkoviiniä
tillinvarsia
laakerinlehteä
suolaa

Jauha hauki lihamyllyssä ja laita kylmään kutterin kulhoon suolan kanssa. Jauha, kunnes massa tasaista. Lisää valkuaiset ja pyöritä hetki. Lisää kerma ohuena nauhana koko ajan pyörittäen. Kun kaikki kerma on massan seassa, pyöritä kunnes massa on majoneesimaista. Siirrä massa kylmään tasoittumaan hetkeksi. Kiehauta keitinliemi ja anna maustua hetki. Siivilöi varret ja laakerinlehdet pois. Pyöritä lusikan avulla massasta quenellejä liemeen ja anna hautua kypsiksi. Tarjoile välittömästi tai jäähdytä ja lämmitä uudestaan liemessä kuumaksi.

Macaireperuna

uuniperunaa
voita
sitruunamehua
suolaa

Kypsennä kokonaisia perunoita 180 asteisessa uunissa tunti. Sulata voi kattilassa. Halkaise kuumat perunat ja koverra sisus voin sekaan. Sekoita karkeaksi rouheeksi ja mausta sitruunanmehulla ja suolalla.

Rapukastike

2	sipulia
3 oksaa	varsiselleriä
1	fenkoli
2	porkkanaa
3	valkosipulinkynttä
100 g	voita
1	laakerinlehti
3 oksaa	timjamia
5 kpl	mustapippuria
1 rkl	tomaattipyrettä
1 pkt	pakaste jokirapuja
½ dl	konjakkia
5 dl	valkoviiniä
3 dl	vettä
3 dl	kermaa
	suolaa
	pippuria

Kuori ja pilko kasvikset suurehkoiksi paloiksi. Laita voin kanssa kattilaan ja kuullota hetki mausteiden kanssa. Lisää tomaattipyree ja kuullota vielä hetki. Lisää ravut/ ravun kuoret ja kuullota. Lisää konjakkia. HUOM JOS LIEKITÄT, ÄLÄ LIEKITÄ LIESITUULETTIMEN ALLA! Lisää valkoviini ja vesi. Keitä noin 45 minuuttia. Siivilöi liemi talteen ja jatka vielä keittämistä kunnes maku on tarpeeksi voimakas. Lisää kerma ja keitä vielä hetki. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paistettua pinaattia

kotimaista pinaattia
voita
suolaa, mustapippuria

Sulata voi pannulla ja paista pinaatit nopeasti voissa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Savariinia, marjoja & valkosuklaamoussea

Savariini

Raaka-aineet:

50 g	hiivaa
2 dl	maitoa
8 kpl	munia
10 g	suolaa
100 g	sokeria
180 g	pehmeää voita
550 g	vehnä jauhoja

Valmistus:

Sekoita hiiva 1,5 dl maitoa. Lisää sokeri ja suola. Lisää 200 g vehnä jauhoja. Kohota tuplakokoon. Lisää 0,5 dl maitoa, 8 munaa, 180 g voita ja 350 g vehnä jauhoja. Laita massa pursotinpuussiin. Pursota massa savariinivuokiin 2/3. Anna vielä kohota lämmössä 10 min. Paista uunissa 160 c noin 7-9 min. Anna vetäytyä hetki ja kumoa vuoista. Huom. Tällä ohjeella tulee n 30 savariinia.

Vaniljasokeriliemi

0,5	hillosokeria
0,6 l	vettä
	Vaniljatankoa / vaniljasokeria
1	sitruunan kuori ja mehu

Ainekset keitetään noin 10 minuuttia

Suklaamousse

8 dl	kuohukermaa
300 g	valkosuklaata

Kiehauta 2 dl kermaa kattilassa.

Lisää kuuma kerma paloittelun suklaan päälle.

Sekoita, kunnes suklaa on täysin sulanut.

Lisää 2 dl kylmää kermaa ja sekoita.

Anna olla yön yli jääkaapissa.

Vaahdota massa kuten kermavaahto, mutta varo ettet vaahdota liikaa.

Lisäksi: tuoreita kauden kotimaisia marjoja

Esillelaitto:

Lämmitä kattilassa vaniljasokerilientä ja punssia. Käännä savariini liemessä 1 min per puoli. Nosta savariini lautaselle. Nosta päälle tuoreita marjoja ja pyöräytä päälle valkosuklaamoussepallo.

Reseptejä voi muunnella kauden parhaiden raaka-aineiden mukaan, esimerkiksi eri kalalajeja vaihdellen.