

Paistettua skreinin seläkettä, brandadea sekä hollandaisekastiketta

600g Skrein seläkettä
400g skrein pyrstö filettä
600g puikulaperunaa
6kp valkosipulinkynttä
1pnt timjamia
1kpl salottisipuli
2dl kuivaa valkoviiniä
2kpl kananmunan keltuaista
300g voita
1kpl sitruuna (iso)
maitoa
oliiviöljyä

Leikkaa kalasta neljä n.150 g painoista palaa, asettele kalat lautaselle nahkapuoli alaspäin. Suolaa kala tunti ennen valmistusta, näin suola ehtii imeytymään sekä myös kiinteyttää kalaa hieman.

Brandade on eteläeurooppalainen herkku, joka valmistetaan turskasta sekä perunasta. Käytännössä tämä muistuttaa meidän perunamuusia kaukaisesti.

BRANDADE: Laita kuoritut valkosipulit uunivuokaan, ja peitä oliiviöljyllä. Kypsennä valkosipuli 200c n.30min kunnes pehmeitä.

Keitä kuoritut puikulaperunat kypsiksi, valuta keitinvesi ja jätä perunat jäähtymään kattilaan. Peitä kattila kelmulla tai tiiviillä kannella niin että näihin ei muodostu sitkeää kuorta. Laita turskan vatsapalat toiseen kattilaan ja peitä maidolla, lisää maitoon timjamin oksat. Hauduta turska miedolla lämmöllä kunnes turska on kypsää. Nostele turska palat astiaan ja säästä maito.

Prässää kypsät perunat sekä valkosipulit perunaprässillä tai siivilän läpi. Lisää turska, oliiviöljy (valkosipuleista) sekä valkosipuli. Mausta suolalla sekä raastetulla sitruunankuorella. Koostumus tulisi muistuttaa perunamuusia. Oliiviöljyä ja/tai haudutusmaitoa voi lisätä, jos liian paksu koostumus. Laita brandade uunivuokaan ja gratinoi 200c 15-20min.

HOLLANDAISE: Freesaa salottisipuli oliiviöljyssä, lisää valkoviini, keitä 2 min ja lisää sitruunanmehu. Siivilöi sipulit ja jäähtyä. Kirkasta voi sulattamalla tämä miedolla lämmöllä. Erottele kananmunan keltuaiset toiseen kattilaan sekä lisää jäähtynyt viini reduusio. Aloita kananmunan ja reduusion kypsentäminen miedolla lämmöllä KOKO AJAN sekoittaen. Kun keltuaiset alkavat kypsyä, niin tämä seos suurstuu. Varo ylikypsentämästä! Lisää seokseen tippa kirkastettua voita, jos voi jää seoksen pinnalle, niin voit aloittaa voin lisäämisen ohuena nauhana, koko ajan sekoittaen. Jos voi uppoaa seokseen, niin jatka seoksen kypsentämistä.

Mausta hollandaise suolalla sekä tarkista hapokkuus. Voit tarvittaessa lisätä sitruunamehua. Laita kattila lämpimään paikkaan odottamaan tarjoilua, älä enään kiehauta kastiketta.

SKREI: Lämmitä paistinpannu kuumaksi ja lisää loraus rypsiöljyä. Kuivaa kevyesti talouspaperilla skrein seläkkeet ja paista nahkapuoli alaspäin. Laske lämpötilaa 8, (skaala 1-10) ja anna paistua rauhassa n. 2-3min. Nahka saa rapeutua ja muuttua kauniin väriseksi. Kun nahka on kauniin värinen, käännä turska pannulla ja lisää 50g voi. Anna voin ruskistua pannulla ja sivele lusikalla voita skrei seläkkeiden päälle. Siirrä kalapalat uunipellille ja paista uunissa (200c) 2-3 minuuttia. (ohuemmat palat 2min ja paksummat palat 3min)

Kasvislisukkeeksi sopii hyvin mm. paistettu varsiparsakaali.

Resepti: Maxin Kala