

Haudutettua skreitä sekä voi-valkoviinikastiketta

800g Skrein seläkettä
1l kalalientä (ei kalaliemikuutio)
3dl kuivaa valkoviiniä
3dl kuohukermaa
150g voita
1kpl sitruuna
suola

KALALIEMI: Valmista kalaliemi kalanperkeistä tai osta valmista esim. Maxin Kalasta ;) Muitakin hyviä vaihtoehtoja löytyy hyvin varustetuista marketeista.

Kaada kalaliemi kattilaan. Liemeen voi lisätä fenkolia, purjoa, sitruunankuorta sekä yrttejä, vain mielikuvitus on rajana. Timjami ja rosmariini sopivat myös hyvin. Anna liemen kiehua hetken aikaan ja mausta liemi suolalla.

SKREI: Lämmitä uuni 80c. Leikkaa Skrei annospaloiksi ja suolaa kala tunti ennen paistoa, näin suola ehtii imeytymään sekä myös kiinteyttää kalaa hieman. Siirrä kalan palat uunivuokaan ja kaada kuuma liemi vuokaan. Kannattaa valita suht pieni vuoka, niin että kalaliemi peittää kalan palat. Peitä vuoka foliolla ja siirrä uuniin 20 minuutiksi.

VOI-VALKOVIINIKASTIKE: Lämmitä tyhjä kattila kuumaksi ja lisää tämän jälkeen valkoviini. (kasvoja ei kannata pitää kovin lähellä kattilaa, viini hyörystyy). Näin valkoviinistä haihtuu alkoholi mahdollisimman nopeasti. Keitä valkoviini puoleen ja lisää kerma, jatka keittämistä n 5min, niin että kiehunuu hieman kasaan. Leikkaa 100g kylmää voita sormenpään kokoisiksi kuutioiksi.

Kiehauta voi-valkoviini, ja siirrä kuumalta levyltä sivuun. Lisää voi kuutiot pikkuhiljaan kastikkeen sekaan sauvasekoittimen avulla. Älä anna kastikkeen enään tämän jälkeen kiehua. Mausta kastike suolalla ja sitruunamehulla

Tarjoile esimerkiksi paahdettujen perunoiden kanssa.

Resepti: Maxin Kala