

Ryssäystiimin kalanyytit



Lohta
Tilliä
Ruohosipulia
Suolaa

Sipulia
Paprikaa
Herkkusieniä

Foliota ja leivinpaperia

Mausta lohisuikaleet suolalla, ruohosipulilla, tillillä. Suikaloi sipuli, paprika ja herkkusienet.

Aseta pöydälle reilu pala foliota ja sen päälle leivinpaperipala.

Aseta kalasuikaleet leivinpaperin keskelle ja sen päälle kasvis- ja herkkusienisuikaleet.

Taittele leivinpaperi ja folio tiiviiksi nyytiksi. Paista grillissä tai uunissa noin 10 – 15 min. Tarkista kalan kypsyyttä.

Grillikalaa paperissa

4 annosta

600 – 700 g kalafileetä (kuha, ahven tms.)

1 tl suolaa

1 rkl makeaa chilikastiketta

½ dl ruohosipulisilppua

tillisiilppua

1 tl suolatonta kalamaustetta

Serla Gourmanda ruoanlaittopaperia

Siirrä kalafileet voipaperilla suojatun työlaudan päälle. Poista kalafileiden pistävät pystyruodot leikkaamalla.

Tunnustele ruotojen sijainti sormenpäillä ja tee terävällä veitsellä Y- viilto ja poista ruodot. Repäise ruoanlaittopaperista arkit ja siirrä kalafileet arkkien päälle. Mausta kalafileet suolalla, chilikastikkeella, kalamausteella ja yrttisilpulla. Sulje nyytit hyvin ja kypsennä keskilämpöisessä grillissä tai 200 asteissa uunissa 10-15 minuuttia. Tarjoa esim. rosmariini - ja juustoperunoiden kanssa.

Kalasalatti



2 – 3 ruukkua erilaisia salaatteja (esim. jääsalaatti ja lollo rosso)
6 keitettyä munaa
200 g kylmäsavukirjolohta
7 kpl tomaatteja tai rasia kirsikkatomaatteja
150 g juustoa

Tillikastike:

1 prk (200g) ruokajugurttia
2 rkl sinappia
1 rkl hunajaa
tilliä

Huuhto, valuta ja revi salaatit. Leikkaa kuoritut munat neljään osaan ja lohko tomaatit. Laita laakealle vadille kerroksittain salaatit, tomaatit ja osa juusto- ja lohisuikaleista. Tee lohesta ruusukkeita koristeeksi ja laita lopuksi munan lohkot salaatin päälle. Sekoita kastikeaineet ja tarjoa erikseen.

Sieni-kalapaistos

150 g siika- tai ahvenfileetä
1-2 dl siitakesieni- tai tattiviipaleita
1 dl sipulisiippua
1 rkl rypsiöljyä
2 rkl vettä tai valkoviiniä
riipaus suolaa

Kypsennä paistos muurikka- tai paistinpannulla tai kääri leivinpaperiin ja alumiinifolioon ja paista grillissä tai uunissa.

Kalakastike pastalle



- 1-2 rkl rypsiöljyä
- 1 dl purjorenkaita
- 2-3 valkosipulinkynttä pilkottuna
- ½ punaista paprikaa kuutioina
- ½ keltaista paprikaa kuutioina
- 3-4 dl ranskankermaa (osa voi olla ruokakermaa)
- 2 rkl sitruunamehua
- 350 g nahattomia kirjolohisuikaleita
- 1 banaani kuutioina
- yrttistä kalamaustetta
- tilliä
- suolaa

Kuullota kasvispaloja öljyssä noin 6-8 minuuttia. Lisää ranskankerma (ruokakerma), sitruunanmehu sekä kuumenna ruoka. Sekoita joukkoon kalasuikaleet ja banaanipalat ja anna kiehua 2-3 minuuttia, kunnes kala on kypsää. Mausta yrttisellä kalamausteella, tillillä ja suolalla. Tarjoa keitetyn pastan ja parmesan raasteen kera.

Kalalautanen alkupalaksi



- munanpuolikkaat
- sydänleivät
- muikun tai kirjolohen mätiä

Kurkkulohella täytetyt munanpuolikkaat

Kovaksi keitettyjä munia
Tuoresuolattua tai kylmäsavustettua lohta /tai kirjolohta
Pieni pala kurkkua
Sinappia
Mustapippuria
Hienonnettua ruohosipulia, tilliä tai korianteria

Leikkaa kala ja kurkku pieniksi kuutioiksi. Sekoita keskenään ja mausta pippurilla, sinapilla ja yrteillä. Tarkista maku.

Leikkaa kuoritut kananmunat pituussuunnassa halki ja poista keltuainen. Käytä ne johonkin muuhun ruokaan tai täytteisiin. Leikkaa pohjasta pala pois, niin muna pysyy paremmin paikallaan. Laita täyte koloon ja koristele munat.

Sydänleivät

4 viipaletta kylmäsavukirjolohta
4 viipaletta ruis (paahto) leipää
100g graavikirjolohta (kuutioina)
1 dl rkl ranskankermaa
2 rkl hienonnettua sipulia
2 rkl hienonnettua ruohosipulia
(2-3 tl kaprista)
2 tl sitruunamehua
mustapippuria

Sekoita graavilohi, ranskankerma ja mausteet. Levitä seos sydänmuotilla otettujen leipien päälle.

Kalavartaat

600 g kalafileitä, esim. kuhaa, lohta tai haukea
1 kesäkurpitsa
1 keltainen paprika
pieniä tomaatteja

Mausteliemi:
2 rkl sitruunamehua
½ dl öljyä
ruohosipulia
suolaa

Leikkaa fileoitu kala reilun kokoisiksi kuutioiksi. Laita kuutiot mausteliemeen tunniksi. Paloittele kesäkurpitsa ja paprika kuutioiksi tai viipaleiksi. Pujota kaikki ainekset vuoron perään grillitikkuihin. Nosta vartaat suureen vuokaan. Paista vartaat kypsiksi uunissa 225 asteen lämmössä noin 10-15 minuutin ajan. Ulkogrillissä vartaat kypsyvät muutamassa minuutissa.

Makaronikalakeitto

1,2 l kalalientä kuutiosta tai fondista
10 viherpippuria
1 laakerinlehti
250g kiinankaalisuikaleita
1 porkkana kuutioina
1 sipuli hienonnettuna
1 lehtisellerin varsi viipaleina
2 dl pikku makaronia
300 g kirjolohikuutioita fileestä
100 g herne-maissi-paprika pakaste vihannesta
2 rkl sitruunamehua
2 kaprista
timjamia sekä hiukan suolaa

Kiehauta kalaliemi, pippurit ja laakerinlehti. Lisää kiinankaali, porkkana, sipuli ja lehtiselleri. Keitä noin 5 min. Lisää makaronit ja keitä pussissa annettu aika (noin 10 min). Lisää kirjolohikuutiot ja herne-maissi-paprika. Anna kiehua hetken, kunnes kala on kypsää. Mausta keitto. Lisää valmistuksen aikana tarvittaessa kalalientä.

Pannukakkurulla

4 munaa
6 dl kevytmaitoa
2,5 dl vehnä jauhoa
suolaa
½ tl valkopippuria
1 dl ruohosipulisilppua
500 g lämminsavukirjolohta (perattuna noin 5 dl)
2 dl kevytjuustoraastetta

Vatkaa munista rakenne rikki. Vatkaa joukkoon maito, jauhot mausteet ja ruohosipulisilppu. Jos on aikaa, anna taikina turvota vähintään puolituntia.

Perkaa kala nahattomaksi ja ruodottomaksi sekä paloittele pieniksi paloiksi. Sekoita palat juustoraasteen kanssa taikinaan, Vuoraa uunipannu leivinpaperilla ja kaada seos tasaisesti pannulle. Paista 225-asteisessä uunissa 25 – 35 minuuttia. Kumoa levy ja kääri rullalle. Tarjoa salaatin kera.

Värikäs kalapiirakka



1 pkt pakaste ruistaikinaa

Täyte:

300 g kirjolohta tai muuta ruodotonta kalaa

½-1 tl suolaa

½ purjoa

1-2 rkl öljyä

1 pss (150-200 g) pakasteporkkanaviipaleita

1 pss (200 g) pakasteparsakaalia

1 tl timjamia tai rakuunaa

1 tl yrttistä kalamaustetta

tuoretta tai kuivattua tilliä

2½ dl ruokakermaa

2-3 munaa

1-2 dl juustoraastetta

Kauli sulanut taikina leivinpaperin päällä levyksi (halkaisija n. 29 cm). Nosta taikina piirakkavuokaan (halkaisija n. 25 cm) ja painele reunoiille. Pistele haarukalla. Jätä leivinpaperi, silloin kypsä vähän jäähtynyt piirakka on helppo nostaa laudalle leikkaamista varten.

Viipaloi huuhdottu purjo ja kuullota se pehmeäksi öljyssä. Lisää joukkoon vähän sulaneet pakastevihannekset ja mausta timjamilla tai rakuunalla. Vatkaa munien rakenne rikki ja lisää ruokakerma.

Lisää taikinapohjalle puolet kasviksista ja niiden päälle suikaloitu kala. Mausta suolalla ja yrttisellä kalamausteella sekä lisää pinnalle puolet juustoraasteesta. Levitä loput kasviksista päälle ja kaada kerma tasaisesti joukkoon. Ripottele pinnalle loput juustoraasteesta.

Kypsennä uunin alimmalla tasolla 225 asteessa noin 30 minuuttia. Alenna lämpötilaa tarvittaessa. Tarjoa lämpimänä raikkaan salaatin kera.

Lohi-ohrapannu

300 g lohi- tai kirjolohifileettä

2 dl esikypsytettyjä kokonaisia ohrasuurimoita

1 rkl öljyä

8 dl vettä

2 rkl tomaatti pyreetä

1 kalaliemikuutio

1 tl rouhittua mustapippuria

1 porkkanaa

200 g pala juuriselleriä
pala purjo
½ dl hienonnettua tilliä

Kuullota ohrasuurimot kevyesti öljyssä paistokasarissa. Lisää vesi, tomaattipyree, liemikuutio ja mustapippuri. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 10 minuuttia.

Suikaloi sillä aikaa porkkanat ja selleri. Hienonna halkaistu ja huuhdottu purjo. Lisää joukkoon kasvikset ja keitä edelleen noin 15 minuuttia. Leikkaa kala nahattomiksi viipaleiksi. Pane kalaviipaleet ohraton päälle (tai sekoita ohraton joukkoon) ja hauduta miedolla lämmöllä kannen alla vielä viitisen minuuttia, kunnes kala on kypsää. Ripottele päälle tuoretta tilliä.

Vinkki: Kokeile ohjeeseen savukalaa