

Kalaryssäys reseptit 2008

Sampiruokien kanssa sopivia viinejä ovat mm. ranskalainen Clos des Amandiers Pinot Gris 2004, saksalainen Kendermanns Pinot Noir sekä italialainen Chardonnay dei Sassi Cavi.

FINGER FOOD eli sampivartaat



Sampivartaita:

2 kpl nahattomia sampifileitä
seesaminsiemeniä
hienonnettua kirveliä
4 kpl uuniperunoita
2 kpl punaisia paprikoita
1 kpl keltuainen
suolaa, pippuria, oliiviöljyä

Leikkaa uuniperunoista veneen muotoisia lohkoja ja mausta ne suolalla, pippurilla ja öljyllä. Laita perunat noin 180 asteiseen uuniin noin 40 minuutiksi.

Leikkaa paprikat 6-8 osaan. Voitele kevyesti öljyllä. Paahda 180 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Laita yksi perunavene ja yksi paprikapala / varrastikku.

Mausta sampifileet suolalla ja pippurilla ja anna maustua 20 minuuttia. Leikkaa filee suikaleiksi ja laita ne varrastikkuihin ässän muotoon. Voitele kalasuikaleet kevyesti keltuaisella ja pyörittele seesaminsiemeniä sekä hienonnetussa kirvelissä. Siemenet voit halutessa paahtaa kullanruskeaksi kuivalla pannulla tai uunissa. Kypsennä vartaita uunissa noin 7 minuutin ajan 225 asteisessä uunissa.

Dippikastike vartaille:

1 dl kermaviiliä
maun mukaan piparjuuritahnaa
hienonnettua kirveliä
suolaa
sokeria

Sekoita ainekset keskenään ja anna maustua vähintään 2 tuntia jääkaapissa. Kasta varrastikkuja dippikastikkeessa ja nauti.

Hieman fiinimpi savolainen sampisoppa

1 kg sampea
5 sipulia
50 g voita tai öljyä
1 rkl vehnä jauhoja
¾ l kalalientä
2 rkl hummerifondia
3 rkl tomaattisoseetta
10 maustepippuria
cayennepippuria maun mukaan
250 g esikäsiteltyjä metsäsieniä
tai 250 g viipaloituja herkkusieniä
1 suikaleiksi leiketty suolakurkku
(6 kivetöntä oliivia)
tilliä ja persiljaa
sitruuna

Leikkaa sipulit palasiksi ja kuullota ne rasvassa läpikuultaviksi. Lisää jauhot, kalaliemi, hummerifondi, pippurit ja sienet ja keitä noin ½ tuntia. Leikkaa sampi sormenpaksuisiksi paloiksi. Lisää kalapalat keittoon ja keitä hiljaisella lämmöllä noin 6 min. Lisää lopuksi tilli ja persilja ja kiehauta. Laita sitruunapalat keittoon juuri ennen tarjoilua.

Jos keitto tuntuu liian happamalta, lisää siihen hieman sokeria. Ohenna keittoa vedellä tai kalaliemellä, jos se on liian sakeaa.

Haudutettua sampea



Haudutettu sampi;

2 kpl sampifileitä
2 dl valkoviiniä
2 dl maitoa
tillinvarsia
suolaa, pippuria

Leikkaa kalafilee kolmeen neljään osaan ja mausta ne suolalla ja pippurilla.

Laita valkoviini kattilaan ja anna sen kiehua hetki (valkoviinin sijasta voit myös käyttää kalalientä).

Lisää maito, tillinvarret, suola sekä pippuri ja kiehauta.

Lisää kalat ja hauduta (älä keitä), noin viisi minuuttia.

Tilliin muhennettua perunaa:

6 kpl keskikokoisia kiinteitä perunoita

1 kpl sipuli

2 dl kermaa

2 dl maitoa

tilliä

Kuori ja leikkaa peruna kuutioiksi ja hienonna sipuli. Kuullota perunat sekä sipuli pienessä määrässä öljyä.

Lisää maito sekä kerma ja anna kiehua hiljalleen. Lisää suola sekä hienonnettu tilli, kun perunat ovat kypsiä.

Nesteiden tulisi kiehua kokoon ja muuttua paksummaksi, mikäli näin ei käy voit siivilöidä nesteen toiseen kattilaan ja keittää sitä hetken ilman perunoita. Näin saat oikean paksuisen kastikkeen.

Paahdettua sampea Välimeren tapaan

600 g sampifileetä

4 rkl sitruunamehua

suolaa

4 rkl vehnä jauhoja

mustapippuria

3 rkl öljyä

Kasvishöystö:

2 rkl öljyä

1 punasipuli viipaleina

2 valkosipulin kynttä viipaleina

1 pieni fenkoli suikaleina

1 paprika paloina

suolaa

1 oksa timjamia

1 laakerinlehti

2 dl tomaattimurskaa

Valmista ensin kasvishöystö. Kuullota öljyssä sipulit, fenkoli, paprika ja mausta suolalla.

Lisää joukkoon timjamin oksa, laakerinlehti ja tomaattimurska. Hauduta miedolla lämmöllä 10 minuuttia kunnes kasvikset ovat sopivan kypsiä.

Mausta sampifileet sitruunamehulla ja suolalla. Sekoita vehnä jauhojen joukkoon mustapippuri ja suola. Kasta fileet jauhoissa ja paista pannulla öljyssä kauniin ruskeiksi. Hauduta hetki miedommalla lämmöllä kypsiksi. Tarjoa kasvishöystön kera.

Savusampisalaatti



Salaatti:

0,5 kg lämminsavustettua sampea

1 kpl porkkana

½ kpl kukkakaalia

10 kpl herkkusieniä

3 kpl perunaa

2 ruukkua salaattia

suolaa

pippuria

Pilko porkkana, kukkakaali sekä peruna pieniksi paloiksi. Keitä kasvikset erikseen suolalla maustetussa vedessä kypsiksi ja jäähdytä. Puolita herkkusienet ja paista ne pannulla. Pese ja revi salaatti.

Sekoita kastike jäähtyneisiin kasviksiin ja lisää lopuksi salatti sekä pilkottu savukala.

Kastike:

250 g kermaviiliä

½ dl vettä

1 pss sahmia

suolaa

pippuria

Sekoita ainekset keskenään. Anna maustua jääkaapissa mielellään yön yli.

Sampikääryleet appelsiini-basilikakastikkeessa

600 g nahatonta sampifileetä
suolaa
valkopippuria
2 rkl tilliä hienonnettuna
puolikas kesäkurpitsa lohkoina
100 g ruohosipulilla maustettua tuorejuustoa

Paistamiseen ja hauduttamiseen:

2 rkl rasvaa
1 dl valkoviiniä tai kalalientä
0,5 dl kuohukermaa

Appelsiinikastike:

1 appelsiinin mehu ja raastettu kuori
1 rkl hunajaa
1 dl valkoviiniä tai kalalientä
2 dl kuohukermaa
suolaa, basilikaa

Valmista ensin appelsiinikastike. Laita kastikeaineokset kattilaan ja keitä kunnes kastike sakenee. Lisää keittämisen loppuvaiheessa basilika. Voit myös suurustaa kastikkeeseen vaalealla maizena-suuruksella. Levitä nahattomat sampifileet leivinpaperille ja leikkaa fileet puoliksi. Mausta suolalla sekä pippurilla. Ripottele fileiden pinnalle tilliä. Laita fileiden päähän kesäkurpitsalohko ja teelusikallinen tuorejuustoa. Kääri rullalle ja kiinnitä cocktailtikulla.

Ruskista kääryleet kuumalla paistinpannalla ja laita uuninkestävään vuokaan. Kiehauta valkoviini sekä kerma paistinpannalla ja mausta ripauksella suolaa.

Kaada liemi kääryleiden päälle ja hauduta 200-asteisessä uunissa 10-15 minuuttia kunnes kääryleet ovat kypsiä.

Poista kypsistä kääryleistä cocktailtikut, valuta kastiketta päälle ja nauti keitettyjen perunoiden kera.

Graavisampi

200 g sampifileetä
3 tl hiutalesuolaa (sormisuola)
valkopippuria
2 rkl tilliä hienonnettuna

Ripottele sampifileen kummallekin puolelle suolaa, pippuria ja tilliä.

Kääri leivinpaperiin, laita se muovipussiin, puristele ilmat pois ja sulje tiiviisti.

Laita jääkaappiin maustumaan yhdeksi vuorokaudeksi. Voit myös laittaa kevyen painon päälle.

Leikkaa ohuita viipaleita ja laita ruisleivän päälle. Sopii myös sushin raaka-aineeksi. Koristele leipä esimerkiksi kirjolohen mädillä.

Kantarellikuorrutettua sampea



Sampi:

2 kpl nahattomia sampifileitä
4 dl kantarelleja
½ kpl sipuli
1 dl smetanaa
2 kpl keltuaisia
100 g Mozzarella -juustoraastetta
suolaa
pippuria

Leikkaa sampifileet kahteen osaan ja mausta ne suolalla sekä pippurilla.
Hienonna sipuli ja kuullota ne kantarellien kanssa kypsiksi pannulla.
Jäähdytä ja lisää smetana, keltuaiset, juustoraaste sekä hieman suolaa.
Laita kuorrutus fileen päälle ja kypsennä 225 asteisessa uunissa noin 7-10 minuuttia.

Lisäke:

4 kpl lasangelevyjä
1 kpl kesäkurpitsa
2 rkl Mozzarella -juustoraastetta
2 rkl oliiviöljyä
suolaa
pippuria

Leikkaa kesäkurpitsat sormen paksuisiksi viipaleiksi ja asettele ne pellille. Pirskottele päälle oliiviöljyä, suolaa sekä pippuria. Kypsennä noin 160 asteisessa uunissa 20 minuuttia.
Keitä lasagnelevyt kypsiksi suolalla ja öljyllä maustetussa vedessä. Leikkaa kypsät levyt kolmeen osaan.
Laita kypsien lasagnelevyjen väliin kesäkurpitsanviipaleita sekä juustoraastetta. Lämmitä "lasagnet" 150 asteisessa uunissa, muutaman minuutin ajan.

Metsästäjän sampea

600 g sampifileetä
puolikkaan sitruunan mehu
suolaa
valkopippuria

Sienipaistos:

4 dl esikäsiteltyjä sieniä hienonnettuna
2 rkl öljyä
1 valkosipulin kynsi hienonnettuna
1 pieni sipuli hienonnettuna
riippaus chiliä
suolaa
1 tl hunajaa
2 tomaattia kuutioina
1 purkki smetanaa

Kuullota öljyssä sienet, sipulit ja chili. Mausta suolalla sekä hunajalla. Sekoita tomaattikuutiot joukkoon ja laita paistos uuninkestävään vuokaan.

Mausta sampifileet sitruunamehulla, suolalla sekä pippurilla. Paista sampifileet kevyesti öljytyllä paistinpannulla ja laita paistoksen päälle.

Levitä smetana pinnalle ja pane 200 asteiseen uuniin 15 minuutiksi.

Nauti rapean vihreän salaatin kera.

Kreivittären sampisalaatti

400g sampifileetä
2 dl maustekurkun lientä

Salaattiaineet:

2 dl kurkkua suikaleina
1 rasia (200g) herkkusieniä viipaleina
8 kypsää parsaa viipaleina
1 jäävuorisalaatti revittynä

Vodkamajoneesi:

1 dl majoneesia
3 rkl vodkaa
1 tl hunajaa
suolaa
valkopippuria
1dl vaahdotettua kermaa

2 kypsää kananmunaa
4 tl kirjolohen mätiä tai kaviaaria
tilliä

Leikkaa sampifilee paloiksi. Kiehauta maustekurkun liemi ja laita kalat liemeen. Anna hetki kumentua laita kansi päälle ja anna hautua 10 minuuttia liemessä. Ota kansi pois päältä ja anna kalojen jäähtyä liemessä. Valmista majoneesikastike. Sekoita se keskenään sekoitettujen salaattainesten joukkoon. Laita salaatti esiin lautasille tai tarjoilukulhoon. Aseta sampipalat salaatin päälle. Puolita kananmunat ja laita keskelle mäti. Viimeistele salaatti kananmunan puolikkailla ja tillillä.

Yrtti-hapanleipäkuorrutettua sampifileetä

600 g sampifileetä paloina
suolaa
valkopippuria

Kuorrutus:

1 dl basilikaa hienonnettuna
3 rkl sitruunamehua
40 g pehmeää rasvaa
2 dl ruisleipää kuutioina
suolaa
mustapippuria

Valmista ensin kuorrutus. Laita kulhoon kuorrutusaineet ja hienonna sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi.

Mausta kalapalat suolalla sekä pippurilla. Ruskista pinta nopeasti kuumalla pannulla öljyssä ja laita leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Levitä kuorrutus tasaisesti kalapalojen päälle.

Kypsennä 200 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia kunnes pinta on saanut hieman väriä.

Tarjoa salaatin tai kasvisten kera.