

## Siikaperunapannu



500 g pakastettua peruna-sipulisekoitusta  
1 rkl voita tai öljyä  
500 g siikafileettä tai muuta vaalealahaista kalaa  
pippuruorejuustoa  
1 nippu tilliä  
1 dl (ruoka)kermaa  
suolaa

Leikkaa kalafileestä viistosti isoja ohuehkoja viipaleita. Sirottele viipaleille kevyesti suolaa ja levitä jokaiselle noin teelusikallinen tuorejuustoa. Hienonna tilli ja sirottele puolet tillisilpusta kaloille. Kääri viipaleet rulliksi.

Kuumenna rasva tilavassa paistokasarissa. Lisää peruna-sipuliseos ja kuumenna välillä sekoittaen muutama minuutti, kunnes perunat sulavat. Mausta perunat suolalla ja sekoita joukkoon kerma. Asettele kalarullat suikaleiden päälle saumapuoli alaspäin. Peitä kannella ja kypsennä kymmenisen minuuttia. Sirottele ruuan pinnalle loput tillit.

## Uunisiika ja kasvikset

1-2 kokonaista siikaa  
1 sitruuna  
nippu tilliä  
suolaa  
pippuria  
2 sipulia  
1 kesäkurpitsa  
3 porkkanaa  
1 paprika  
oliiviöljyä

Mausta kalat ulkoa ja sisältä. Purista sitruunan mehua sisälle sekä laita tilliä maun mukaan kalan sisälle. Laita kalat

uunivuokaan. Paloittele kasvikset ja kuullota niitä kattilassa hetki. Laita kasvikset kalojen ympärille uunivuokaan ja kaada hieman öljyä niiden päälle, etteivät ne pala uunissa. Paista 180–200 asteessa noin 30 min.

## Siikapiirakka



### Taikina:

10 (n. 600g) keskikokoista keitettyä perunaa (soseutuvaa)  
n. 2dl (riihi) ruisjauhoa  
1 dl kermaa  
1 kananmuna  
1 tl suolaa

Raasta tai muhenna perunat. Sekoita joukkoon kerma, muna ja suola. Lisää jauhot pienissä erissä. Laita taikina muovipussissa tai kelmuun käärittynä jääkaappiin noin puoleksi tunniksi.

### Täyte:

200g kypsää siikaa paloiteltuna  
1 sipuli  
2 valkosipulin kynttä  
100g ruohosipulituorejuustoa  
1 kananmuna  
1dl keitettyjä ohrasuurimoita.  
tilliä  
mustapippuria

Keitä ohrasuurimot ohjeen mukaan kypsäksi. Silppua sipuli ja valkosipuli, kuullota ne miedolla lämmöllä pehmeäksi. Sekoita kaikki täytteen ainekset.

Jauhota piirakkavuoka. Jaa taikina kahteen osaan. Painele taikina hellästi jauhotetuin sormin piirakkavuokan pohjalle. Peitä myös reunat niin että taikina menee hieman laitojen yli. Levitä täyte pohjan päälle. Lisää jäljelle jääneeseen taikinaan jauhoja ja taputtele se pyöreäksi jauhotetuin käsin leivinpaperin päällä. Nosta taikinalevy täytteen päälle. Taita nyt myös reunalla oleva ylimääräinen taikina. Pistele kanteen haarukalla muutama reikä. Paista 225 asteessa noin 40 minuuttia.

## Siikaa piilossa



(4-5 annosta)

500 g siikafileitä

n. 1 tl suolaa

riipaus mustapippuria

Vihannesseos:

1/2 (n. 150 g) purjoa

1 pieni kesäkurpitsaa

1 keltainen paprika

1 punainen paprika

1 rs (200 g) herkkusieniä

( valkosipulinkynsi)

1 rkl öljyä

1 prk (120 g) smetanaa

3/4 tl suolaa

riipaus mustapippuria

1 dl tilliä hienonnettuna

Pinnalle:

2 dl juustoraastetta

Asettele kalafileet voideltuun, laakeaan uunivuokaan. Mausta ne suolalla ja pippurilla.

Hienonna halkaistu ja huuhdottu purjo. Kuutioi kesäkurpitsa ja paprika. Viipaloi herkkusienet ja hienonna valkosipulinkynsi.

Kuullota purjoa öljyssä pari minuuttia. Lisää loput kasvikset pannulle ja anna hautua noin 5 minuuttia. Lisää smetana, suola, pippuri ja tilli.

(Valuta ylimääräinen neste kasviksista.) Nosta kauhalla vihanneshöystö kalojen päälle ja ripottele pinnalle juustoraaste. Paista 200 asteessa uunin yläosassa noin 15 minuuttia, kunnes kala on kypsää ja pinta saa kauniin värin. Tarjoa lisäksi keitettyjä perunoita ja salaattia.

## Herkullista arkiruokaa siiasta

4 hengelle

1 kg tuoretta siikaa

suolaa

valkopippuria

tillia

2 tomaattia

1/2 purjo

1 1/2 rkl voita

Maustekastike:

2 dl ruokakermaa 15 %

2 rkl ketsuppia

2-3 rkl yrttimaustetta

Perkaa kalat ja fileoi ne. Ota nahka ja ruodot pois. Voitele uuninkestävä vuoka.

Viipaloi tomaatit ja purjo vuoan pohjalle, lisää kala, suola ja tilli sekä voinokareet.

Vatkaa kastikkeen aineet keskenään ja lisää kalan päälle. Paista uunissa 200 asteessa 20 minuuttia. Tarjoile perunoiden kera.

## Helpot sushit



3 dl puuroriisiä

vettä

2 rkl väkiviinaetikkaa tai 5 rkl riisiviinietikkaa

2 tl sokeria

1 tl merisuolaa

graavilohta viipaleina

graavisiikaa viipaleina

Keitä ensin riisi. Huuhtele riisiä huolellisesti runsaalla kylmällä vedellä niin kauan, että huuhteluvesi on kirkasta. Valuta, pane kattilaan, lisää runsaat 3 dl vettä ja keitä kannellisessa kattilassa. Anna kypsän riisin vetäytyä pyyhkeen alla noin 15 minuuttia.

Sushiriisi eli sumeshi: etikkaan sokeri ja suola. Lisää seos lämpimään riisiin pirskotellen, sekoita varovasti ja anna imeytyä.

Kokoa sushit: pane kämmenpohjalle pala kelmua. Aseta siihen viipale graavisuolattua kalaa ja ruokalusikallinen huoneenlämpöistä sumeshi-riisiä.

Kierrä kelmu tiukasti kiinni, avaa kääro ja aseta pyöreäksi muotoutunut sushi tarjoiluvadille.

Tarjoa lisänä vähäsuolaista soijakastiketta, johon susheja dipataan kevyesti.

## Uunisiika sitruunakastikkeessa

3-4 siikaa (fileenä 600–700 g)  
suolaa  
valkopippuria  
2 rkl margariinia  
1 sitruunan mehu  
(2 rkl vettä)  
1 nippu ruohosipulia  
1 nippu persiljaa  
2-3 dl kermamaitoa  
1 rkl korppujauhoja

Perkaa ja fileoi siikat. Nahkaa ei tarvitse poistaa. Mausta suolalla ja pippurilla ja nosta voideltuun uunivuokaan. Lisää sitruunamehua ja runsaasti hienoksi silputtua ruohosipulia ja persiljaa. Kypsennä 200 asteessa noin 10 minuuttia. Kuumenna kermamaito ja lisää vuokaan. Ripottele kalan pintaan korppujauhoja ja kypsennä vielä noin 10 minuuttia. Voit kytkeä uunista jo virran pois päältä.

## Yrteillä kuorrutetut kalafileet

2:lle

300 g nahattomia kuha-, siika- tai ahvenfileitä  
1-1,5 rkl sitruunamehua  
riipaus suolaa  
vähän musta- tai valkopippuria myllystä  
1 dl yrttisilppua (tilliä, persiljaa ja kirveliä)  
1-2 rkl öljyä

Kaada sitruunamehu lautaselle ja levitä yrtit toiselle lautaselle. Mausta kalat suolalla ja pippurilla. Kasta kalafileet ensin sitruunamehuun ja kiepsauta sen jälkeen yrteissä ja nosta pannulle.

Kypsennä keskilämmöllä muutama minuutti kummaltakin puolelta. Älä kypsennä ohuita kalafileitä liian pitkään, ettei kala kuivu. Jos lämpö on liian ärhäkkä, yrtit palavat. (Voit käyttää yrttiseoksessa myös voimakkaamman makuista yrttiä kuten rakuunaa, timjamia tai basilikaa.)

## Kalamousse

(kymmenelle)

500 g kypsää siikaa  
1 prk kermaviiliä  
1 prk kevytranskankermaa  
1 dl kevytkermaa  
5 liivatelehteä  
2 rkl kiehuva vettä  
yrttisuolaa  
valkopippuria  
tillia  
sekä koristeeksi tilliä

Jauha kypsät, ruodottomat kalat monitoimikoneella. Lisää joukkoon kermaviili, ranskankerma ja kevytkerma. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä ja sekoita sen jälkeen kiehuvan kuumaan vesitilkkaan. Lisää lienneet liivatteen muiden aineiden joukkoon ja sekoita. Mausta yrttisuolalla ja tillisilpulla. Kaada seos öljytyyn vuokaan tai kulhoon. Anna hyytyä kylmässä seuraavaan päivään. Kumoa kalamousse tarjoiluvadille ja koristele tillinoksilla. Kalamousse sopii tarjottavaksi esim. alkupalana tai kalapöydässä.

## Grillattua siikaa, muhennettuja kasviksia ja marinoituja kirsikkatomaatteja

500 g siikafileitä  
suolaa  
valkopippuria  
öljyä

Mausta fileet suolalla, valkopippurilla. Sivele pintaan öljyä ja grilla nopeasti kypsäksi tai paista pannulla.

Muhennetut kasvikset  
150 g palsternakkaa  
150 g porkkanaa  
3-4 dl kermaa  
suolaa  
valkopippuria

Leikkaa kasvikset tasakokoisiksi kuutioiksi. Laita kerman kanssa kattilaan ja keitä miedolla lämmöllä kunnes kasvikset kypsyvät ja kastike sakenee. Mausta.

Marinoidut kirsikkatomaatit

250 g kirsikkatomaatteja

½ punasipulia

½ keltasipulia

(valkosipulia)

25 g kevätsipulia hienonnettuna

2 rkl valkoviinietikkaa

2 rkl öljyä

¼ tl suolaa

1 tl sokeria

mustapippuria rouhittuna

Suikaloi puna- ja keltasipulit. Laita kaikki ainekset (lukuun ottamatta tomaatteja) kattilaan ja keitä melko voimakkaalla lämmöllä pari kolme minuuttia. Leikkaa tomaatit kahtia ja sekoita kuumen sipuliseoksen joukkoon. Kuumenna nopeasti.

## Siika-punajuuritartar

10 annosta

500 g vähänsuolattua (graavia) siikafileettä

200 g keitettyä punajuurta (2 pientä)

¼ dl sitruunamehua

vajaa 1 tl valkopippuria myllystä

¼ dl rypsiöljyä

100 g punasipulia, puolet koristeeksi

100 g tuorejuustoa

1/3 hienonnettua tilliä

1/3 hienonnettua ruohosipulia

200 g ruisleipää

100 g salaattia (1 kerä)

Kastike:

2,5 dl kermaviiliä tai smetanaa

¼ tl suolaa

1 tl sokeria

1 tl sinappia

½ dl hienonnettua ruohosipulia

½ tl valkopippuria myllystä

Laikkaa ruodoton ja nahaton siikafilee sekä punajuuret mahdollisimman pieniksi kuutioiksi. Yhdistä aineet ja sekoita massa. Halutessasi voit tehdä siikatartaria ilman punajuurta samalla ohjeella. Yhdistä kastikeaineet ja tarkista maku.

Ota pyöreällä muotilla, läpimitta 8-10 cm, ruisleivästä viipaleita ja paista tai paahda ne nopeasti. kokoa jäähtyneiden leipien päälle massa pihviksi saman muotin avulla. Asettele koristeeksi esimerkiksi salaattia tai yrttejä ja pihvien päälle graavisiikaruusuke. Pursota tai valuta lautasille kastiketta ja ripottele vielä hyvin hienoksi silputtua punasipulia koristeeksi ja lisämauksi.

Jos käytät tartareihin tuoretta kalaa. lisää hienoksi leikatun kalan joukkoon suolaa, sokeria, pippuria, sitruunamehua ja rypsiöljyä. Anna massan olla kylmässä noin 15 minuuttia ennen kuin lisäät loput aineet. Happo ja suola "kypsentävät" kalaa.

## Graavisuolattu siika

noin 1,5 kilon siika  
2 rkl karkeaa merisuolaa  
3 tl sokeria  
10 valko- tai mustapippuria  
10 maustepippuria  
nippu tillinvarsia

Suola ja sokeri sekoitetaan hyvin, pippurit rouhitetaan karkeaksi rouheeksi ja tillinvarret murskataan esim. veitsen kädensijalla. Kalafilee asetetaan vadille nahkapuoli alaspäin. Vadille ripotellaan suolasokeriseoksesta n. 1/6 ja fileelle ripotellaan suolasokeriseoksesta n. 2/6, sekä puolet pippurirouheesta. Toisen fileen päälle ripotellaan loput pippurista ja 2/6 suolasta. Rouhitut tillinvarret asetetaan tasaisesti vadilla olevalle fileelle, jonka päälle laitetaan toinen filee nahkapuoli ylöspäin. Lopuksi ripotellaan loppu suola päällimmäiselle fileelle. Peitetään astia voipaperilla tai talouskelmulla, jonka päälle asetetaan kevyt paino. Säilytetään kylmässä. Graavisiika on valmista muutaman tunnin kuluttua.

## Cevichesalaatti

350–400 g siikafileitä  
1 sitruunan mehu  
1/2 ti suolaa  
mustapippuria myllystä  
1 pieni punasipuli  
1 valkosipulinkynsi  
pala punaista chiliä  
1/2 mangoa  
erilaisia salaatteja  
pieni ruukku korianteria



Poista kalafileistä ruodot. Leikkaa kala pieniksi kuutioiksi.

Purista sitruunasta mehu kulhoon ja mausta mehu suolalla ja pippurilla. Pane kalakuutiot kulhoon ja anna maustua viileässä parin tunnin ajan.

Hienonna punasipuli, valkosipulinkynsi sekä chili. Kuutioi mango. Sekoita ainekset vaaleaksi marinoituneiden kalakuutioiden joukkoon.

Revi salaattia vadille, viimeistele kalaseos korianterisilpulla ja asettele salaattipedille.

## Currysiika

1 kg siikaa  
rasvaa paistamiseen  
suolaa  
ruisjauhoja  
1 1/2 dl viinietikkaa  
7 dl vettä  
1 suuri sipuli  
2 laakerinlehteä  
1 tlk kokonaisia maustepippureita  
currya  
vehnäjauhoja

Kala perataan ja paloitellaan. Jauhotetaan ruisjauho-suola-seoksessa ja paistetaan rasvassa. Etikka ja vesi sekoitetaan, lämmitetään ja lisätään viipaleiksi leikattu sipuli sekä laakerinlehdet ja pippurit. Lientä keitetään varovasti kunnes sipulirenkaat ovat pehmeitä. Sekoitetaan tilkkaseen kylmää vettä ruokalusikallinen vehnäjauhoja ja saman verran currya. Curryseos lisätään etikkaliemeen, keitetään minuutti ja maustetaan hiukkasella sokeria. Lämpimät kalapalat pannaan vuokaan ja kaadetaan päälle lämmin etikka-curry-seos. Säilytetään kylmässä.

Tarjotaan kylmänä esimerkiksi alkupalana perunoiden kanssa.

Siiän mädin käsittelystä

Siikaa perattaessa kannattaa mäti ottaa aina talteen. Mäti on erittäin arvokas ja monipuolinen valkuaislähte ja se sisältää myös runsaasti B-ryhmän vitamiineja ja eläinkunnassa harvinaista C-vitamiinia. Mäti on gastronomien arvostamaa herkkua.

Perkauksen yhteydessä mätipussit otetaan talteen, mätipussit rikotaan, kalvot poistetaan vispaamalla, jolloin apuna voidaan käyttää myös pieninopeuksista keittiövatkainta.

Mäti pestään vettä vaihtaen, jolloin irronneet kalvot huuhtoutuvat pesuveden mukana. Pesty mäti valutetaan harsokankaasta tehdyssä pussissa tai tiheäreikäisessä lävikössä. Suolaa käytetään 4-5 % mädin painosta.

Siian- ja muikunmäti ovat herkkuja, joille kaviaarikaan ei veda vertoja. Mädistä saa näyttävää silmänruokaa, eikä valmistukseenkaan kulu kovin paljon aikaa.

## Mäti lisukkeineen

100 g mätiä  
1/2 sipuli  
tilliä  
sitruunaa

Kastike:

1 dl kermaviiliä  
1 dl ranskankermaa  
1 rkl sinappia  
1 rkl majoneesia  
riippaus valkopippuria

Laita mäti, tilli ja hienonnettu sipuli omiin kulhoihinsa. Sekoita kermaviilikastike omaan kulhoonsa ja leikkaa muutama sitruunaviipale koristeeksi.

Pöydässä kukin ruokailija voitelee paahtoleipäviipaleen, levittää sille pari teelusikallista mätiä ja sipulia, kostuttaa sitruunalla, päällystää kermaviilikastikkeella ja koristelee tillillä.

Grahamleipä tai tumma ruisleipä maistuvat erinomaisesti mädin kanssa .

## Siianmätihiyytelö

2 liivatelehteä  
rkl sitruunamehua  
1 kovaksi keitetty kananmuna  
1 dl kuohukermaa  
1/3 dl purjoa silputtuna  
2 rkl tilliä silputtuna  
150 g siianmätiä  
valkopippuria

Liota liivatelehteä vedessä noin 10 minuuttia. Purista vesi pois ja sulata kuumaan sitruunamehuun. Hienonna kananmuna ja vaahdota kerma kevyeksi vaahdoksi. Lisää pilkotut ainekset joukkoon.

Nostelee siianmäti varovasti seokseen.

Sekoita liivate-sitruunaseos ohuena nauhana seokseen. Kaada hyytelö pieneen vuokaan tai annosastioihin.

Anna hyytyä kylmässä mielellään yön yli.

Kumoa vädille ja tarjoa alkuruokana esimerkiksi keitettyjen perunoiden tai paahtoleivän kera.