



Grillattua kuhaa á la Kalle Tanner

HÄRKÄ-TATAKI JA JAPANILAISTA CURRYÄ GRILLATTUA KUHAÄ JA SOIJA-HOLLANDAISEA YUZU CURD

ALKURUOKA

HÄRKÄ-TATAKI JA JAPANILAISTA CURRYÄ

400g härän marmorifilee (ulkofile)
½ dl soija
1 tl seesamiöljy
1 tl hienonnettu inkivääri
1 rkl hunaja

Riko kananmuna astiaan ja lisää kaikki muut aineet paitsi öljy. Sekoita aineet hyvin keskenään ja ala lisäämään öljyä ohuena nauhana sekoittaen joukkoon. Lisää öljyä, jos rakenne sitä vaatii. Mausta maun mukaan suolalla ja mustapippurilla.

Puhdista filee kalvoista ja hiillosta kuumalla pannulla pinta nopeasti kauttaaltaan tummaksi. Sekoita marinadi ja laita liha marinoitumaan, siten että saat lihan kauttaaltaan marinadiin, esim pakastepussiin. Anna maustua yön yli jääkaapissa. Esille laitettaessa siivuta ohueksi siivuksi ja asettele lautasen keskelle.

JAPANILAISELLA CURRYLLA MAUSTETTUA MAJONEESIA

1 kpl kananmuna
2 dl rypsiöljy
1 rkl dijon sinappi
2 rkl riisiviinietikka
1 rkl japanilainen curry jauhe
suola
mustapippuri





PÄÄRUOKA

GRILLATTUA KUHA JA SOIJA-HOLLANDAISEA

GRILLATTU KUHAVARRAS

- 4 kpl nahaton kuhafile
- 4 kpl varrastikku
- 4 rkl soija
- 2 rkl hunaja
- 1 tl kuivattu chili, jauhettuna

Puhdista kuhafileet ja tikuta vartaisiin. Sekoita muut aineet keskenään glaseerauskastikkeeksi. Penslaa kuhavartaat glaseella ja grilla kaunis pinta grillissä ja kunnes kala on kypsä. Glaseeraa vielä lopuksi ennen tarjoilua.

SOIJA HOLLANDAISE

- 4 kpl kananmunan keltuainen
- 2 rkl riisiviinietikka
- 2 rkl sitruunanmehu
- 2 rkl vesi
- 2 rkl soija
- 200 g voi
- suola
- mustapippuri

Laita voi kattilaan ja ruskista se 160 asteiseksi, kaada toiseen astiaan jäähtymään huoneenlämpöiseksi. Sekoita etikka, mehu, vesi ja soija kattilaan. Riko keltuaiset kattilaan. Kuumenna sekoittaen miedolla lämmöllä kunnes keltuaismassa alkaa saostumaan, varo ylikypsentämistä, ja ota pois liedeltä. Lisää sula voi ohuena nauhana sekoit- taen keltuasimassan joukkoon.

MÄTI-RIISI

- 200 g sushiriisi
- 50 g taimenenmäti
- 2 rkl soija
- 1 rkl mirin
- 1 arkki norimerilevää

Sekoita soija ja mirin ja lisää kylmällä vedellä huuhdeltu mäti jouk- koon, anna maustua 5 min ja valuta siivilässä. Huuhtelee sushiriisi kylmän veden alla kunnes riisistä ei enää irtoa tärkkelystä veteen. Mittaa kattilaan riisi ja saman verran kylmää vettä. Peitä kattila fo- liolla tai kelmulla. Lämmitä kunnes vesi alkaa kiehumään sen jäl- keen laske lämpö mahdollisimman pienelle ja anna riisin hautua noin 15 minuuttia, kunnes vesi on haihtunut ja riisi kuohkeaa ja irtonaista, anna riisin levätä kattilassa noin 20 minuuttia. Annostele riisi kulhoihin ja koristelee mädillä sekä hienonnetulla norilevällä.



JÄLKIRUOKA

SANSHOLLA MARINOITUJA MANSIKOITA, YUZU-CURDIA JA MATCHALLA MAUSTETTUA MARENKIA

200 g	mansikka
5 kpl	sanshopippuri
½ dl	sokeri
½ dl	vesi
	suola

Leikkaa mansikoista kannat pois ja leikkaa ne neljään osaan. Kiehauta vesi, sokeri ja pippurit kunnes sokeri on liennut, anna jäähtyä ja siivilöi mansikoiden päälle, anna marinoitua noin puoli tuntia.

YUZU CURD

½ dl	sitruunanmehu
½ dl	yuzumehu
1 kpl	sitruunankuori
3 kpl	keltuainen
1½ dl	sokeri
	suola
50 g	voi

Erottele keltuaiset kattilaan, lisää mehut, sokeri sekä sitruunankuori raastettuna. Lämmitä seos matalalla lämmöllä kunnes seos on tasainen ja paksu, poista levyltä ja lisää kylmä voi pieninä kuutioina joukkoon sekoittaen, mausta ripauksella suolaa. Jäähdytä.

MATCHALLA MAUSTETTU MARENKI

100 g	valkuainen
75 g	tomusokeri
75 g	sokeri
	suola
	matchajauhe

Sekoita valkuainen ja sokerit ja sekoita yleiskoneessa noin 30 minuuttia kunnes kiiltävä ja tasainen massa. Levitä ohut kerros, noin 2mm paksu, leivinpaperille, ripottele päälle vähän merisuolaa ja tomuta matcha jauheella kevyesti. Laita 100 asteiseen uuniin ja kypsennä kunnes marenki alkaa kuivumaan pinnalta mutta ei ole vielä täysin kuiva. Leikkaa marengista esim stanssilla 4 pyöreää kiekkoa ja nosta ne varovasti erilleen, kiekon tulisi olla sen kokoinen että se peittää käyttämäsi lautasen pesän ja saat sillä peitettyä mansikat annoksessasi. Kuivaa marenkikiekkoja vielä 70 asteisessa uunissa kunnes täysin kuivia ja rapeita, huomioi että marenki kovettuu jäähtyessään kun sokeri jäähtyy

LISÄKE:

CHILILLÄ MARINOIDUT AVOMAANKURKUT

CHILI-MAUSTEÖLJY

1 kpl	kurkku
2 rkl	kuivattu chili
1 rkl	korianterin siemen
1 kpl	tähtianis
	suolaa
1 dl	rypsiöljy



Paahda mausteet kuivalla pannulla ja jauha maustemyllyssä tai morttelissa karkeaksi jauheeksi. Kuumenna öljy kattilassa noin 100 asteiseksi ja kaada mausteiden päälle, sekoita hyvin, mausta ripauksella suolaa. Pese kurkku hyvin ja leikkaa haluamaasi muotoon, kaada lämmin öljy kurkkujen päälle ja anna marinoitua kylmässä vähintään tunti.

Juomasuosituks

ALKURUOKA

HÄRKÄ-TATAKI JA JAPANILAISTA CURRYÄ

FERNAND ENGEL PINOT NOIR ELEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2021

Alsace, Ranska

Rypäleet: 100 % Pinot Noir



Kerrassaan poikkeuksellinen Alsace Pinot Noir, jossa viinintekijä Xavier Baril on hakenut luonteikkuutta viiniin Alsacessa ennennäkemättömin valmistustekniikoin. Viinin luonteikkuuden takana on paitsi valmistustekniikka, myös viljelymenetelmät. Baril on hakenut pinot noir -viineihin konsentraatiota köynnösten runsaalla istutustiheydellä (10 000 köynnöstä / hehtaari), jonka seurauksena köynnökset kilpailevat ravinteista ja juuret hakeutuvat syvälle maaperään imien mineraalipitoisempaa vettä rypäleisiin. Köynnökset kasvavat Orschwilerin alueella kaakkoon viettävillä rinteillä, joita hoidetaan luonnonmukaisin menetelmin. Valmistuksessa 5% poimituista tertuista kuivatetaan ja käytetään Amarone-viineistä tutulla valmistustekniikalla. Tämän seurauksena viini on perinteisistä Alsacen pinot noir -viineistä poiketen hyvin täyteläistä ja jopa hillomaista muistuttaen enemmän kalifornialaista pinot noirin tyyliä kuin klassisen Burgundin tyyliä. Viinin rakennetta tukee lisäksi 6–8 kuukauden tammitynnyrikypsytytys, johon ranskalainen termi 'Elevé en Fût de Chêne' (kypsytetty tammitynnyrissä) viittaa.

Viinin väri on pinot noir -viiniksi hyvin tumma. Intensiivisessä ja runsaassa tuoksussa nousee esiin kypsää hillomaista karhunvatukaisuutta ja mehevän paahteisia aromeja – mokkaa ja suklaisuutta. Suutuntuma on keskitäyteläinen ja runsas, jossa miellyttävän eloisa hapokkuus sulostuttaa muhkean mehevää hillomaista hedelmäisyyttä. Tyylikäs tammisuus antaa viinille lisää tasapainoa ja kokonaisuus on tasapainoinen. Runsas viini, joka kannattaa dekantoida tunti ennen tarjoilua ja tarjoilla hieman viilennettynä 16–17°C-asteisena isomallaisesta suuaukoltaan supistuvasta lasista. Varsin monikäyttöinen viini, joka toimii hyvin mausteisten jopa tulisten kasvis- ja liharuokien kanssa. Oiva kumppani myös juustoille!

22,98€

Tuotenumero: Alko 425507

PÄÄRUOKA

GRILLATTUA KUHAA JA SOIJA-HOLLANDAISEA

PFAFF BLACK TIE 2022

Alsace, Ranska

Rypäleet: Riesling & Pinot Gris



Rypäleet tulevat kalkkivisiltä ja osin savisilta palstoilta Pfaffenheimin kylän alueelta. Käsinpoimitut rypäleet puristetaan hienovaraisesti herkkien aromien säilyttämiseksi ja valmistetaan viiniksi alhaisessa käymisessä terästankeissa, joissa viini saa kypsyä valmistumisen jälkeen sakan kanssa 4 kuukautta ja sen jälkeen vielä 5 kuukautta ennen pullotusta.

Vaalea, viherkellertävä väri. Raikas, herkullisen sitruksinen tuoksu, jossa on kevyttä trooppista hedelmää – hunajamelonia. Kuivahko, rapean raikas ja hedelmäinen viini, jossa on kypsää trooppista hedelmää ja kukkeaa hunajaisuutta. Pitkä sitruksinen ja mineraalinen jälkimaku. Loistava viini keitetyille vihreälle parsalle ja kylmäsavulohelle hollannaisen kera, itämaisille ruoille, vaaleille lihoille sekä savukaloille. Tarjoile 8–10°C-asteisena tulppaanin mallisesta lasista.

14,98 €

Tuotenumero: Alko 526437



JÄLKIRUOKA

YUZU CURD

KRACHER NOBLE RESERVE TROCKENBEERENAUSLESE NV

Neusiedlersee, Itävalta

Rypäleet: 55 % Welschriesling, 40 % Chardonnay, 5 % Traminer

Viini on sekoitus tuottajan nuoria ja kypsiä Trockenbeerenauslese-viinejä. Kypsytys on tapahtunut sekä pienissä tammitynnyreissä että isoissa tammiastioissa. Jäännössokeria noin 200 g/l.

Kristallinkirkas, kauniin kullankeltainen. Tuoksu on hyvin aromikas, hunajainen; ananasta, hunajaa, appelsiinimarmeladia. Maku on makea, hunajainen, aromikas ja pitkä. Makeutta tasapainoittaa hyvä hapokkuus.

Erinomainen viini hedelmäjälkiruokille, sinihomejuustolle, vaalealle suklaalle ja paahtovanukaille.

26,98€ (37,5cl pullo)

Tuotenumero: Alko 567684