



Grillattua kuhaa á la Taneli Korsiala

BEEF & TUNA

GRILLATTUA KUHAÄ, PARSAKASTIKETTA JA PERSILIJAJUURIA KUUSIJÄÄTELÖÄ, MANTELIVAAPHTOA JA MALLASKEKSI

ALKURUOKA

BEEF & TUNA

RUSKEA VOI -MAJONEESI

200g keltuainen
10g sitruuna
20g omenasiideriviinietikka
80g ruskistettu voi
8g suola
700g öljy

- Laita kaikki muut paitsi öljy ja ruskea voi litran mittaan.
- Sekoita sauvasekoittimella lisäten hiljalleen öljy ja lopuksi ruskistettu voi.

UMAMISOIJA

100 g sake
200g mirin
300 g soija
50 g riisiviinietikka
20 g kompu merilevä
5 g katchobushi

- Kiehauta sake ja mirin kattilassa
- Lisää loput aineet ja peitä kattila kelmulla ja anna maustua yksi tunti.

- Siivilöi liemi hienon siivilän läpi.

TONNIKALA

- Leikkaa tuore tonnikala pieniksi kuutioiksi ja mausta ne umamisoijalla

GRILLATTU MARMORIFILE

- Grillaa marmorifilee molemmilta puolilta ja jäähdytä se kylmäksi.
- Leikkaa se leikkelekoneella tai veitsellä ohuiksi viipaleiksi ja mausta ne suolalla

GRILLATTU PURJO

1 kpl purjo
2 rkl sitruunanmehu
suola

- Leikkaa vihreä osa pois purjosta.
- Grillaa valkoinen osa ja laita se folioon.
- Laita foliopaketti uuniin 200 C 20 minuutiksi.
- Anna jäähtyä 15 minuuttia ennen leikkaamista.
- Leikkaa vihreä osa purjosta hienoksi siivuksi.
- Grillaa ne siivilässä kypsäksi.
- Yhdistä purjot yhteen ja mausta ne suolalla ja sitruunanmehulla.



PÄÄRUOKA

GRILLATTUA KUHA, PARSAKASTIKETTA JA PERSILIJAJUURIA

FERMENTOITU PARSAKASTIKE

300 g fermentoitu parsamehu
200 g ruskistettu voi
200 g voi

- Laita valkoiset parsat lasipurkkiin 2% suolan kanssa.
- Anna niiden fermentoitua kaksi viikkoa ja mehusta ne mehuksi.
- Ruskista voi kattilassa ja lisää fermentoitu parsamehu.
- Kiehauta mehu ja sekoita sauvasekoittimella voi joukkoon

PERSILIJAJUURI

1 kg persiljajuuri
50 g sitruunanmehu
15 g suola
50 g voi

- Laita kaikki aineet vakuumpussiin ja kypsennä ne 90 C höyryssä yhden tunnin ajan
- Avaa pussi ja grilla persiljajuuret

RAPEA PERSILIJAJUURI

- Tee persiljajuurista ohutta viipaletta kuorimaveitsellä.
- Friteeraa ne 160 C asteen öljyssä kunnes ovat kullan ruskeita
- Mausta suolalla paperin päällä, että ylimääräinen rasva lähtee pois

PERSILJAKREEMI

200g persilja
150 g voi
40 g sitruunanmehu
4 g suola

- Keitä persiljoita vedessä minuutin ajan.
- Laita ne jääveteen jäähtymään.
- Grilla persiljat kevyesti.
- Laita persiljat tehosekoittimeen ja hienonna sulan voin kanssa hienoksi pyreeksi.
- Mausta sitruunanmehulla ja suolalla

KUHA

- Fileeraa kuha ja grilla se kypsäksi grillissä käyttäen kirkastettua voita grillaukseen



JÄLKIRUOKA

KUUSIJÄÄTELÖ, MANTELIVAAPHTO JA MALLASKEKSI

KUUSIJÄÄTELÖ

1000 g kerma
2000 g maito
160 g maitojauhe
200g glukoosi
300 g sokeri
340 g keltuainen
400 g kuusiöljy

- Kuumenna kattilassa kerma, maito, maitojauhe ja glukoosi 50 asteeseen
- Vaahdota kevyesti keltuainen ja sokeri
- Lisää ne kattilaan ja kuumenna jäätelöpohja 84 asteeseen
- Jäähdytä jäätelöpohja 50 asteeseen ja lisää kuusiöljy
- Sekoita pohja sauvasekoittimella ja jäähdytä kylmäksi
- Jäähdytä pohja jäätelökoneessa

MANTELIVAAPHTO

200 g maito
100 g sokeri
400 g mantelipraline
300 g kerma
4 g liivatelehti

- Kiehauta kattilassa maito ja sokeri
- Lisää liivatelehti ja mantelipraline
- Sekoita sileäksi ja sekoita sauvasekoittimella kylmä kerma joukkoon
- Anna jäähtyä ja vaahdota yleiskoneessa vaahdoksi

MALLASKEKSI

500 g vesi
100 g mallas
50 g tapiokajauho
Tomusokeri

- Kypsennä kaikki paitsi tomusokeri kattilassa kunnes taikina on läpikuultavaa
- Levitä taikina ohueksi levyksi leivinpaperille ja anna kuivua huoneenlämmössä 24 tuntia
- Friteeraa keksit 200 asteen öljyssä nopeasti ja tomuta lopuksi tomusokerilla

Juomasuosituksset

ALKURUOKA

BEEF & TUNA



PHILIPP KUHN PINOT NOIR RÉSERVE 2017

Pfalz, Saksa

Aromikas, kukkean orvokkinen, hennon mausteinen ja metsämarjainen tuoksu. Tuoksua leimaa kosiskeleva paahteisuus joka tuo mieleen paahteiset maitokahvin aromit. Kevyen keskitäyteläinen maku on elegantti ja vivahteikkaan hapokas. Viinin mineraalisuus ja hienostunut tammen vivahde antavat viinille ryhtiä. Tanniineita ei juuri ole ja kirsikkaista jälkimakua kannattelee miellyttävä mineraalisuus. Varsin monikäyttöinen viini useille ruoille aina rasvaisista kalaruoista, vaaleille lihoille ja kypsille tummille lihoille.

Lasisuositus: Riedel Veritas Pinot Noir

28,98 €

Tuotenumero: Alko 414627

PÄÄRUOKA

GRILLATTUA KUHA, PARSAKASTIKETTA JA PERSILIJAJUURIA



ZENATO LUGANA RISERVA 2019

Veneto, Italia

Rypäleet: 100 % Trebbiano di Lugana

Vivahteikkaan intensiivinen, monikerroksinen ja herkullinen tuoksu, josta voi aistia trooppisia hedelmiä, persikkaa, ananasta, omenaa, sitruksia, aavistus yrttisyöttä ja tyylikkään tammista paahteisuutta. Maku on kuiva, vivahteikas ja rapsakkaan hapokas. Suutuntuma on leveä ja sitä ryhdittää tasapainoisen paahteinen tammisuus. Jälkimaku on pitkä ja harmoninen. Hieno valkoviini, jonka seuraan sopivat hyvän seuran ohella paistetut kalat ja vaaleat lihat sienikastikkeen kera, kermaiset pastat sekä grillatut merenelävät. Dekantoi 30 minuuttia ennen tarjoilua ja nauti 10–12°C -asteisena isomaljaisesta valkoviinilasista.

Lasisuositus: Riedel Veritas Chardonnay

39,87 €

Alkon tuotenumero: 933427

JÄLKIRUOKA

KUUSIJÄÄTELÖÄ, MANTELIVAAPHTOA JA MALLASKEKSI



MATRINEZ MARSALA SUPERIORE RISERVA DOLCE

Sisilia, Italia

Rypäleet: Grillo, Damaschino, Inzolia

Kun Carlo Martinez perusti perheen nimeä kantavan viinitalon Palermoon vuonna 1866, Marsala oli jo tunnettu viini. Sen luojana pidetään englantilaista viinikauppiasta John Woodhousea, joka päätyi vuonna 1773 Mazaran satamaan, mutta huonon sään vuoksi hän joutui vaihtamaan reitin Marsalaan. Marsalassa hän hurmaantui hänelle tarjotusta viinistä ja päätti lähettää sitä sukulaisilleen Liverpooliin. Jotta viini kesti pitkän merimatkan, hän lisäsi siihen tislattua viinaa. Hän kutsui sitä Marsala-viiniksi. Viinin suosio sukulaisten keskuudessa sai Woodhousen palaamaan Marsalaan, ja aloittamaan liiketoiminnot viinin kauppalistamiseksi.

Tämä herkullisen makea väkevöity Marsala-viini, jonka kaunis kuparinruskea väri kertoo pidemmästä tammitynnyrikypsytyksestä. Makea (jäännössokeria 150 g/L) suuntäyteinen ja pitkä maku on harmoninen ja siinä voi aistia viikunaa, kuivattua aprikoosia, taateleita, rusinaisuutta sekä tyypillistä pähkinäisyyttä.

9,14€ (37,5CL PULLO)

Tuotenumero: Alko 358434