



Viinimenu by House of Smith

VIKKO 09/2023 – DELUXE WEEKEND MENU

- SIIKAA, RAPUKASTIKETTA JA JUURISELLERIÄ À LA TOMI BERGLUND
- ROTUKARJAN SISÄFILETTÄ JA TIMJAMIKASTIKETTA À LA ROOPE KOTILA
- JUUSTOT – KYPSETTY Gouda & BEECHER'S FLAGSHIP

ALKURUOKA

SIKAA, RAPUKASTIKETTA JA JUURISELLERIÄ

SIKAA

- 1 kpl iso siikafilee
- 1 dl suolaa

Leikkaa siikafileestä rasva pois.

Peitä filee suolalla ja anna olla jääkaapissa 30 minuuttia.

Huuhtelee suola pois kylmällä vedellä ja kuivaa filee talouspaperilla.

Leikkaa noin sentin paksuisia paloja. Paahda kaasupolttimella nahkaa nopeasti tai käytä paloja nopeasti kuumalla kuivalla pannulla.

RAPUKASTIKE

- 1 dl rapulientä tai fondia
- 1 dl kermaa
- 1 dl maitoa
- 3 dl voita
- 1tl suolaa
- 1tl sitruunamehua

Kiehauta rapuliemi, kerma ja maito. Paloittele huoneenlämpöinen voi ja lisää paloja vähitellen kastikkeeseen sauvasekoittimella samalla sekoittaen. Mausta lopuksi suolalla ja sitruunamehulla.

MÄTI JA MÄTIEMULSIO

- 2 dl muikunmäti
- 2 rkl vettä
- 4 dl rypsiöljyä
- 1 tl suolaa



Jos käytät pakastemätiä, ota mäti hyvissä ajoin sulamaan jääkaappiin. Laita puolet mädistä litramittaan veden ja suolan kanssa. Seauta sauvasekoittimella noin 10 sekuntia. Jatka poraamista ja lisää rypsiöljyä ohuena nauhana seokseen. Seos emulgoituu samalla tavoin kuin majoneesi.

Jäljelle jäänyt mäti lisätään sellaisenaan annokseen.

KASVIKSET

- 1 juuriselleri
- 5 kpl pikkusipuleita
- 5 kpl ruusukaaleja
- 1 rkl sitruunamehua

Paahda sipuleita 180-asteisessa uunissa kuorineen noin 20 minuuttia. Leikkaa sipulit puoliksi ja irroita lehdet toisistaan. Irroita ruusukaalien lehdet toisistaan pienellä veitsellä. Leikkaa juuriselleristä ohuita lastuja haluttuun muotoon. Siirrä sipulit, ruusukaalien lehdet ja leikatut juurisellerit pellille. Paahda kaasupolttimella. Mausta sitruunamehulla ja ripottele suolaa päälle. Siirrä kasvikset lautaselle.



PÄÄRUOKA

ROTUKARJAN SISÄFILETTÄ, KESÄKASVIKSIA JA TIMJAMIKASTIKETTA

SISÄFILE

Leikkaa 150g pihvejä. Anna olla huoneenlämmössä 1h.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Grillaa pannulla tai grillissä pinnat kiinni.

Laita uuniin 180c 5 min ja anna vetäytyä.

KESÄKASVIKSET

Osta esim. varsikukkakaalta, varsiparsakaalta, parsaa, naattiporkkanoita

Ryöppää reilusti suolatussa vedessä noin 30 sekuntia ja grillaa.

Mausta suolalla ja pippurilla.

TIMJAMIKASTIKE

1 l Sooci lihalientä

0,5 dl tumma balsamico etikka

2 dl punaviini

Kuumenna kattila ja laita etikka ja viini kattilaan.

Kiuhauta puolet pois ja lisää lihaliemi

Keitä taas puolet pois ja lisää 6 oksaa timjamia ja anna maustua. Siivilöi.



JÄLKIRUOKA

JUUSTOT – KYPSYTETTY GOUDA & BEECHER'S FLAGSHIP

KYPSYTETTY GOUDA

Gouda tai "How-da", kuten paikalliset sanovat, on hollantilainen juusto, joka on nimetty Alankomaissa sijaitsevan Goudan kaupungin mukaan. Se on yksi suosituimmista juustoista maailmanlaajuisesti, ja sen osuus maailman juustonkulutuksesta on jopa 50–60 prosenttia. Gouda-tyyppejä on useita iän mukaan luokiteltuina. Kaikista luonteikkaimpia Gouda-juustoja edustavat ikääntynyttä Goudaa, koska heidän mielestään juuston monimutkaisten makujen tuominen esiin vie vuosia kypsytyksen.

Vanhennettu Gouda valmistetaan samalla tavalla kuin muut Gouda-juustot erottamalla juustoaine ja hera kuumentamalla. Kuten kaikki muutkin juustot, kypsytetty Gouda saa värinsä lisäämällä annatto-nimistä väriainetta. Ikääntyessä Gouda kehittää kalsiumlaktaattikiteitä, joita juustossa oleva maitohappo muodostaa. Se tarjoaa nautinnollisen rapeuden, joka on ainutlaatuinen vahatuille juustoille. Viiden vuoden ikäisen Goudan kuori on kuitenkin ihmisravinnoksi kelpaamaton.

Mitä pidempään juustoa säilytetään kypsytyksellareissa, sitä aromaattisemmaksi ja täyteläisemmäksi se tulee. Samoin Aged Gouda, viisi vuotta vanhentunut juusto, kehittää vahvan toffeisen maun, jota juuston ystävät syövät mieluiten yksin.

Gouda-juusto kovana juustona sopii hyvin oluen ja punaviinien kanssa. Vintagen tai Aged Goudan maku saa uuden määritelmän, kun se yhdistetään joidenkin valkoviinien ja hedelmäisten viinien kanssa.

BEECHER'S FLAGSHIP

Seattllestä kotoisin oleva Beecher's Flagship on puolikova juusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta. Sen annetaan kypsyä vähintään 15 kuukautta, kunnes se muodostaa kermanaisen ja murenevan koostumuksen ja voimakkaan pähkinäisen maun. Tämän tunnusjuuston lisäksi on olemassa myös erikoisversio nimeltä Flagship Reserve, joka valmistetaan viimeisistä maitorahoista.

Valmistusprosessin ansiosta se on maultaan ja koostumukseltaan rikkaampi, ja juustopyörät kääritään juustokankaaseen ennen kuin ne jätetään vanhentumaan vähintään vuoden. Mielenkiintoista on, että Flagship Reservestä löytyy myös Yule Käse -niminen alalajike, jonka annetaan kypsyä 13 kuukautta karhunvatukkahunajassa ja punaviinissä, mikä antaa sille pähkinäisen, karamellimaisen maun marjojen ja hunajan vivahtein.

Juomasuosituks

ALKURUOKA

SIIKAA, RAPUKASTIKETTA JA JUURISELLERIÄ À LA TOMI BERGLUND

K ART DEN HOED VINEYARD VIOGNIER 2020

Washington, USA

Rypäleet: 100% Viognier



Herkullinen K Art den Hoed Viognier on valmistettu yksinomaan aromaattisesta Viognier-rypäleestä. Rypäleet tulevat korkealla sijaitsevalta Art den Hoedin viinitarhalta Washington Staten Yakima Valleysta. Tämä viinitarha on Yakima Valleyn viileimpiä kasvupaikkoja ja antaa viinille sen elegantin luonteen. Rypäleet kerätään kahdelta palstalta, joista vanhempi on istutettu vuonna 2000 ja nuorempi vuonna 2006. Viinitarha kantaa perustajansa den Hoedin perheen nimeä.

Kellariin saapuessaan rypäleet puristetaan kokonaisina terttuina. Viini on käynyt tammitynnyreissä oman hiivakantansa kanssa ja sen jälkeen kypsyntä tammitynnyreissä oman sakkansa päällä kuukautta.

Kellertävä väri. Runsas, aromikkaan raikas, aprikoosia, mausteita ja hiven kukkukeutta. Kuiva, runsas, hienostunut, lempeähappoinen, ja miellyttävän mausteinen maku. Notkea elegantti ja pitkä jälkimaku. Loistava ruokaviini vaaleille kaloille mausteisine lisäkkein, rasvaisille kaloille, vaaleille lihoille ja mausteisille kasvisruoille. Karahvoi viiniä 20 minuuttia ennen tarjoilua, ja nauti 10–12°C-asteisena melko isomallaisesta kevyesti sulkeutuvasta lasista.

34,00 €

Tuotenumero: Alko 545027

PÄÄRUOKA

ROTUKARJAN SISÄFILETTÄ JA TIMJAMIKASTIKETTA À LA ROOPE KOTILA

K SYRAH THE DEAL 2017

Washington, USA



Tämän viinin rypäleet tulevat Sundancen viinitarhalta, joka on Wahluke Slopen vanhimpia tarhoja. Köynnökset on istutettu vuonna 1997 ja tarhan maaperä on sora, hiekkaa sekä murskattua basalttia. Viinitarhan rypäleet kypsyvät myöhään, mikä tekee viineistä hyvin konsentroituneita. Käyminen tapahtuu luonnollisella hiivalla ja iini kypsyy 20 kuukautta sakkansa päällä ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 37 prosenttia on uusia.

Rotevassa, runsaan mausteisessa ja tumman marjaisassa tuoksussa voi aistia kirsikkaa, karhunvatukkaa ja mustaviinimarjoja sekä vastajauhettua pippuria yhdessä hienostuneen savuisen tammen kera. Täyteläistä makua elävöittää vivahteikas hapokkuus ja tyylikkään runsas kypsän kirsikkainen hedelmäisyys. Jäntevät tanniinit saattavat pitkää hillityn hedelmäistä ja mineraalista jälkimakua. Erinomainen pihviini, joka sopii myös riistaruuille. Dekantoi 3 tuntia ja tarjoile 17–18°C-asteisena isomallaisista viinilaseista.

42,90 €

Alkon tuotenumero: 926505



JÄLKIRUOKA

JUUSTOT – KYPSETTETTY GOUDA & BEECHER'S FLAGSHIP

K SYRAH THE HIDDEN 2018

Washington, USA

Rypäleet: 100% Syrah

Tämä luonteikas ja muhekaan pehmeä yhden tarhan syrah-viini tulee Washingtonin osavaltiota Wahluke Slopen alueelta. Viini on saanut nimensä tarhan piilossa olevan sijainnin mukaan. Viini on käynyt luonnonhiivoilla kokonaisina terttuina rypäleineen ja rankoineen. Kuorikontakti on pitkä – 47 päivää! Viiniä on kypsytetty hiivojen kera 22 kuukautta isoissa ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 54% on uusia.

Tumma rubiininpunainen. Todella vahva syrah-tuoksu, jossa mustaviinimarjoja, karhunvatukkaa, villimansikkaa, orvokkia ja mausteisuutta. Täyteläinen, notkea ja hienorakenteinen viini, jossa kypsän jauhoiset tanniinit vuoraavat lempeästi suun, eloisa hapokkuus saa suun napsumaan ja , tumma suklaata, todella pitkä jälkimaku. Paistetut lihat, riistaruoat ja suolaiset kovat juustot.

Dekantoi viini 2 tuntia ennen tarjoilua ja tarjoile 17–18°C-asteisena paistetuille tai grillatuille lihoille, riistaruokille ja suolaisille kovalle juustoille.

73,00 €

Tuotenumero: Alko 410097