



Vasikan Schnitzel à la Kristian Vuojärvi

VIIKKO 19/2023 – DELUXE WEEKEND MENU

**SINIHOME-SAKSANPÄHKINÄSALAATTIA
VASIKAN SCHNITZEL & KAPRIS-VOIVINAIGRETTEA
HERUKKAPARFAIT JA VALKOSUKLAATA**

ALKURUOKA

SINIHOME-SAKSANPÄHKINÄSALAATTIA

1 kpl Romaine-salaatti
1 kpl tammenlehväsalaatti
1 kpl keltajuurta
1 kpl raitajuurta
20 g saksanpähkinöitä
100 g sinihomejuustoa
100 g vadelmia
1 dl oliiviöljyä
0,5 dl vaaleaa balsamicoa
suolaa
mustapippuria

Valmistus

- Revi salaattit ja laita jääpaloilla viilennettyyn jääveteen rapeutumaan
- Leikkaa kelta- ja raitajuuri madoliinilla ohuiksi viipaleiksi ja laita ne jääveteen rapeutumaan.
- Paahda saksanpähkinät pannulla kullan ruskeiksi ja rouhi veitsellä hieman pienemmiksi.



- Murena homejuusto ja leikkaa vadelmat kahteen osaan.
- Sekoita oliiviöljyä ja balsamico.
- Siivilöi ja kuivaa salaattit ja juurikasviipaleet, mausta vinaigretellä, suolalla ja mustapippurilla. Asettele lautaselle ja ripottele päälle homejuustomurenta, pähkinät ja vadelmat.



PÄÄRUOKA

VASIKAN SCHNITZEL & KAPRIS-VOIVINAIGRETTEA

VASIKAN SCHNITZEL

0,8 kg vasikanfilettä
0,1 kg pankojauhoja
0,1 kg vehnä jauhoja
3 kananmunaa
suolaa
mustapippuria
rypsiöljyä
voita

- Leikkaa vasikanfilee pihveiksi ja nuiji pihvit ohuiksi.
- Mausta pihvit suolalla ja mustapippurilla.
- Riko kananmunien rakenne kulhossa.
- Paneroi pihvit kastamalla ne ensin vehnä jauhoissa sitten kananmunissa ja lopuksi pankojauhoissa.
- Kuumenna pannu ja lisää öljyä. Laita pihvit pannulle ja lisää voi, paista kullanuskeiksi ja rapeiksi. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

GRILLATTU GEM SALAATTI

2 kpl gem salaattia (sydänsalaattia)
oliiviöljyä
suolaa
sitruuna
mustapippuria

- Leikkaa salaattit kahteen osaan ja pirskottele öljyä salaattien pintaan.
- Grilla salaatteihin kaunis grillipinta.
- Mausta suolalla, mustapippurilla, sitruunanmehulla ja oliiviöljyllä.

KAPRIS-VOIVINAIGRETTE

50 g kapriksia
150 g voita
1 punasipuli
½ pnt lehtipersiljaa
sitruuna
mustapippuria
suolaa

- Ruskista voi pienessä kattilassa hiljalleen keskilämmöllä niin, että voi sulaa, neste haihtuu, ja hera alkaa ruskistumaan ja karamellisoitumaan. Sekoita varovasti niin ettei hera pala pohjaan. Kun väri on ruskistunut, ota liedeltä pois jäähtymään. Voit siivilöidä voin halutessasi.
- Leikkaa punasipuli pieniksi kuutioiksi ja hienonna persilja.
- Raasta sitruunan kuori ja purista sitruunasta mehu talteen.
- Siivilöi kaprikset.
- Lämmitä ruskistettu voi ja lisää sipulikuutiot joukkoon anna sipulien pehmetä miedolla lämmöllä 5 minuuttia. Lisää kaprikset, hienonnettu persilja, sitruunan raastettu kuori ja mehu. Mausta suolalla ja mustapippurilla.



JÄLKIRUOKA

HERUKKAPARFAIT JA VALKOSUKLAATA

HERUKKAPARFAIT

1,5 dl herukkamehua/herukkapyrettä
50 g sokeria
3 keltuaista
2 liivatetta
1 dl kermaa

- Sekoita mehu, sokeri, keltuaiset.
- Kypsennä vesihauteessa koko ajan vispilällä sekoittaen kunnes lämpötila on 80°C-astetta. Lisää joukkoon liotetut liivatteen.
- Anna jäähtyä ja lisää kevyesti vaahdotettu kerma.
- Kaada muotteihin ja anna jäätyä pakastimessa vähintään 3 tuntia.

VALKOSUKLAAKREEMI

1 dl maitoa
6 kpl keltuaisia
50 g sokeria
sitruunan kuori
150 g valkosuklaata
2 kpl liivatelehtiä
0,5 dl kermaa

- Lisää liivatelehdet kylmään veteen 2 minuutin ajaksi.
- Kiehauta maito, sokeri sekä sitruunan kuori.
- Lisää keltuaiset toiseen kattilaan ja kaada kuuma seos keltuaisten päälle kokoajan sekoittaen.
- Kypsennä seos 80°C-asteiseksi, lisää liivate ja siivilöi.
- Lisää suklaa, sekoita seos ja jäähdytä huoneenlämpöiseksi.
- Lisää kylmä kerma ja sekoita seos tasaiseksi.
- Jäähdytä massa jääkaapissa huolella, jonka jälkeen vatkaa juoksevaksi ja siirrä pursotinpussiin.

PAAHDETTUA VALKOSUKLAATA

100g valkosuklaata

- Levitä valkosuklaa pellille leivinpaperin päälle ja paahda 140°C-asteisessa uunissa kunnes väri on kauniin ruskea.
- Anna jäähtyä kylmässä ja murskaa veitsellä muruiksi.

Koristeeksi:

- marjoja
- syötäviä kukkia

Juomasuosituksset

ALKURUOKA

SINIHOME-SAKSANPÄHKINÄSALAATTIA



GRANS-FASSIAN CATHERINA RIESLING 2021

Mosel, Saksa

Rypäleet: 100% Riesling

Viini on tuotettu Leiwenin kylän ympäristössä Moselin laakson jyrkillä liuskekivirinteillä kasvaneista riesling-rypäleistä. Viini on nimetty tilan 13:sta polvessa oleva viininviljelijän ja perheyriyksen johtajan, Catherina Gransin, mukaan.

Nuorelle rieslingille tyypillinen vihertävä väri. Luonteikas, kukkean aromikas ja puhdaslinjainen rypäleelle niinkään tyypillinen tuoksu – vihreää omenaa, limettä, sitrusta, yrттisyyttä ja hentoa petroolisuutta. Maku on puolikuiva, kepeä ja raikkaan hedelmäinen. Runsas hapokkuus tasapainottaa viinissä olevaa jäännössokeria (14 g/L). Luonteensa ansiosta viini sopii varsin monipuolisesti erilaisille ruoille aina mausteisemmasta itämaisesta ruoasta, kylminä tarjotuille pateille ja piiraille sekä kermaisille äyriäisruoille. Tarjoile 9–11°C-asteiseksi viilennettynä keskikokoisesta tulppaanin mallisesta lasista.

Lasisuositus: Riedel Veritas Riesling

14,98 €

Tuotenumero: Alko 584377

PÄÄRUOKA

VASIKAN SCHNITZEL & KAPRIS-VOIVINAIGRETTEA



VIN SAUVAGE À POIL RÉGNIÉ 2021

Bourgogne, Ranska

Rypäleet: Gamay 100%

Tämä Beaujolais'n alueen cru-luokiteltu gamay-viini tulee alueen eteläosasta Régnien kylästä. Viinintuottaja Château de la Terrière on tuottanut tämän viinin muusta tuotannostaan poiketen täysin ilman rikkiä (sans soufre ajouté) tai mitään muita lisäaineita. Viiniin käytetyt rypäleet kasvavat kahden hehtaarin 'La Sibérie' -palstalla, jonka vaaleanpunaisesta graniitista ja hiekasta koostuvassa maaperässä yli 110 vuottaat köynnökset tuottavat luonteikkaita, mausteisia ja kypsän marjaisia viinejä.

Viinin hillityn tuoksu takaa voi löytää, kypsiä tummia marjoja, karhunvatukkaa ja metsämansikkajugurttia, hieman yrттisyyttä ja kevyttä pippurisuutta. Keskitäyteläinen viini, jota intensiivisen karhunvatukkainen marjaisuus jäntevoittää, ja yhdessä lempeän notkeiden tanniinien kanssa luo suutuntumaan satiinisen tekstuurin. Tämä viini kannattaa dekantoida 45 minuuttia ennen tarjoilua ja tarjoilla 15–16°C-asteisena keskikokoisesta tulppaanin mallisesta lasista. Viini on varsin monikäyttöinen ruokaviini ja sopii hyvin niin kanalle, possulle, leikkeille, pataruoille, linnuille sekä juustoille. Hyvin viilennettynä voi kokeilla vaikka lämminsavulohen seurana.

Lasisuositus: Riedel Veritas Syrah

21,48 €

Tuotenumero: Alko 407967

Juomasuosituksset



JÄLKIRUOKA

HERUKKAPARFAIT JA VALKOSUKLAATA

BANFI ROSA REGALE BRACHETTO D'ACQUI 2022

Piemonte, Italia

Rypäleet: 100% Brachetto

Keskirusas kirsikkaisen punainen väri ja vaahtoavuus. Kukkean herkkä ja aromikas tuoksu, jossa on ruusunterälehtiä ja mansikoita. Makea (jäännössokeria 100 g/L), lempeän hapokas (5,7 g/L) ja herkullisen mansikkahillomainen maku. Harmoninen ja eloisa viini, joka toimii niin seurustelujuomana kuin jälkiruokille. Tarjoile hyvin viilennettynä 6-8°C-asteisena kakuille ja marjajälkiruokille.

Lasisuositus: Riedel Veritas Champagne

19,99 €

Tuotenumero: Alko 939767