

Kuhaa valkoviinissä ja Beurre Blanc

Käytä valkoviiniä sekä kalan kypsennyksessä että kastikkeen valmistuksessa. Ja nauti tietenkin itse ruoan kanssa.



 VÄHÄRASVAINEN KALA  4 HLÖ  + 60 MIN



Laroche Chardonnay L

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Jauha kolmasosa kalafileistä monitoimikoneessa hienoksi/karkeaksi murekemassaksi. Lisää massaan valkuainen sekä hyvin pieniksi hienonnetut kasvikset ja mausteet.
- 2** Halkaise loput kuhafileet pituussuunnassa ja ripottele niille suolaa. Jaa kalamureke yhtä moneen osaan, kuin sinulla on fileesuikaleita. Tee kalamassasta pallo, pane se fileen leveämpään päähän ja rullaa filee kääryleeksi. Tee alumiinifoliosta nauha ja kääri se kalarullan ympärille, jotta se pysyy kiinni kypsennyksen aikana.
- 3** Pane kalarullat paistokasariin ja kaada kaveriksi kuuma kalaliemi ja viini. Kypsennä rullia miedolla lämmöllä 15 minuuttia. Älä anna liemen kiehua! Ota kalat liemestä ja pidä lämpiminä.
- 4** Asettele kalarullat tarjoiluvadille. Kaada päälle voikastike. Koristele vati katkaravuilla ja sinisimpukoilla.
- 5** Tarjoa kuharullat välittömästi. Makoisimmilta ne maistuvat keitettyjen, tillissä pyöräytettyjen pariisinperunoiden kanssa.

VOIKASTIKE ELI BEURRE BLANC

- 1** Silppua salottisipulit hyvin hienoksi silpuksi.
 - 2** Pane kattilaan etikka, vesi, viini ja sipulihakkelus. Keitä kokoon, kunnes nestettä on jäljellä ¼ alkuperäisestä määrästä.
 - 3** Ota kattila pois levyltä ja vatkaa joukkoon pieneksi paloitettu kylmä voi.
 - 4** Kuumenna kastike uudelleen, ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
 - 5** Lisää kerma juuri ennen tarjoilua. Kuohkeuta kastike sauvasekoittimella
- Mikäli haluat beurre blanc -kastikkeestasi sileän, voit siivilöidä sen ennen kerman lisäämistä.

AINEKSET

- 1 kg kuhafileitä
- 1 valkuainen
- ½ punainen paprika
- ½ keltainen paprika
- ½ dl silputtua ruohosipulia
- 1 tl inkivääritahnaa
- 1 ½ tl suolaa
- riippaus valkopippuria

KEITTÄMISEEN

½ l kalalientä
2 dl valkoviiniä

VOIKASTIKE ELI BEURRE BLANC

2 salottisipulia
½ dl valkoviinietikkaa
2 dl vettä tai kalalientä
1 dl valkoviiniä
200 g suolatonta voita
1 rkl silputtua rakuunaa
suolaa
pippuria
2 rkl sitruunamehua
2 rkl kuohukermaa

Resepti ja kuva

Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen
