

Paahdettua taimenta ja röstiperunaa

Kokki Aki Wahlman: "Röstiperuna on unohdettu klassikko, joka kannattaa ehdottomasti palauttaa takaisin lautaselle!"



RASVAINEN KALA



4 HLÖ



15-30 MIN



Tarapacá Reserva Chardonnay

AINEKSET

600 g rautufilettä

4 tomaattia

100g sokerihernettä

400 g kiinteää perunaa

suolaa

pippuria

kirkastettua voita (kuumenna voi kattilassa sulaksi, ota kattila pois liedeltä ja anna heran erottua - käytä siis kirkas osa voista)

Röstiperuna tuo makua ja ilmettä annokseen kala- ja liharuokien lisukkeena. Halutessasi voit lisätä perunaraasteen joukkoon erilaisia juureksia tai sieniä tuomaan vielä lisää aromeja.

- 1 Raasta ensin perunat ja purista neste esim. keittiöpyyhkeen tai harsokankaan läpi huolellisesti pois.
- 2 Kuumenna paistinpannu erittäin kuumaksi, lisää kirkastettu voi pannulle sekä sen verran perunaraastetta, että saat paineltua siitä tiiviin, ohuen "letun".
- 3 Paista kullanuskeaksi ja käännä esim. lautasen avulla, ja paista toinenkin puoli. Mausta lopuksi suolalla ja pippurilla.
- 4 Paista kala samassa kirkkaassa voissa nahkapuoli alaspäin lähes kypsäksi saakka ja sen jälkeen käännä se ja kypsennä minuutti.
- 5 Lopuksi suikaloi herneet ja tomaatit ja kuumenna ne nopeasti pannulla.

Juomasuositus Taimenen ja röstiperunan kumppaniksi sopii myös punaviini, joka kannattaa tarjoilla hieman viilennettynä. Valitse viiniksi keskikäyteläinen Drostry-Hof Cape Red.

