



## Kauhan varressa

# Mise en place



**Ranskankielinen termi tarkoittaa ammattikeittiön sanastossa ruuanvalmistuksen organisointia ja esivalmistusta. Valmistetaan kastikepohjat, leikataan lihat, kalat ja kasvikset, tehdään jälkiruuat kylmiöön tai pakastimeen niin, että kun annoksia tilataan, kaikki käy tehokkaasti ja nopeasti.**

Auvo Pyykkönen

Myös kotona järjestettävien grillijuhlien kokin kannattaa tehdä valmistelut huolella ja sopivasti etukäteen. Vaikka ruokavieraista olisi tulossa enemmänkin, kestitseminen näiden herkkujen kanssa sujuu sutjakkaasti ja seurukseluun vieraiden kanssa jää enemmän aikaa. Menussa on kesäisiä makuja ja raaka-aineita joita voi saada omasta puutarhasta, kasvimaalta tai mökkirannan katiskasta; ahventa, varhaisperunaa, raparperia ja mansikkaa.

Mise en place – kaikki paikallaan. Tervetuloa vieraat!

## Ahventa ja varhaisperunaa folionyytissä

(ohjeet neljälle)

- 400g ahvenfileetä
- 1/2 kg varhaisperunaa
- 1 nippu varhaispulia
- 50g voita
- öljyä
- 1 sitruuna
- 1 ruukku tilliä
- foliota
- merisuolaa perunoitten keittämiseen
- valkopippuria, suolaa
- 1 purkki ranskankermaa viimeistelyyn

Pese ja keitä perunat reilusti

suolatussa vedessä, jäädytä ja viipaloi. Pilko sipulit. Sekoita perunaviipaleet ja sipulisilppu kulhossa, lisää loraus öljyä ja mausta suolalla, pippurilla ja tillillä. Repäise foliosta A4:n kokoisia arkkeja. Sipaise hie-man voita arkin keskelle ja laita sille keko perunaseosta ja ahvenfileet sen päälle. Ripaus suolaa ja pippuria sekä nokare voita riittää maustamaan ahvenen. Päällimmäiseksi vielä sitruunansiivu ja voit käärräistä nytyin siististi umpeen. Voit tehdä nytyt hyvissä ajoin tarjoilupäivänä jääkaappiin odottamaan. Kypsennys grillissä kannen alla vie noin 15 minuuttia. Herkku nautitaan suoraan foliopaketista ranskankermanokareella viritetynä.

## Porsaanfileepihvit karibialaisin maustein

- 500g porsaan ulkofileetä
- 1 pss Santa Maria Caribbean Style BBQ Rub

Leikkaa liha annospaloihin ja hiero reilusti mausteseosta pintaan. Ne saavat maustua jääkaapissa useita tunteja tai vaikka yön yli. Lihat otetaan lämpiämään noin tuntia ennen grillausta.

Grillattavia lihoja valitessa suosin maustamattomia ja marinoimattomia tuotteita, sillä kermaa, sinappia ja hunajaa sisältävät valmistuotteet kärehtävät grillin kuumassa hehkussa herkästi. Kokeilemisen arvoisia ovat lihan pintaan hierottavat kuivamausteseokset. Parin kokeilukerran jälkeen voin suositella kaupan hyllyltä löytämäni BBQ Rub Caribbean Style -mausteseosta, jolla hierotut porsaanfilee-

pihvit ja broilerinrinnat saivat varauksetonta kannatusta koko testiryhmältä. Kunnan murean nautanlihapihvin maustan ainoastaan suolalla ja pippurilla.

Kasvisvartaisiin sopii hyvin paprikat, herkkusienet ja kesäkurpitsat. Valmista nämäkin jo etukäteen odottamaan kypsennystä.

## Punasipuli-raparperichutney

- 2 punasipulia
- 1,5 dl sokeria
- peukalonpään kokoinen pala tuoretta inkivääriä
- 1 kanelitanko
- 500g raparperia
- 0,5 dl valkoviinietikkaa

Lohko sipuli ja laita kattilaan yhdessä sokerin kanssa hautumaan keskilämmöllä. Hienonna inkivääri ja lisää kanelitangon kanssa joukkoon. Kun sipuli on pehmentynyt, lisää paloitettu raparperi sekä valkoviinietikka ja hauduta, kunnes raparperi on sopivasti pehmentynyt ja neste hieman haihtunut. Laita säilytysastiaan jäähtymään.

Raparperi ei ole ainoastaan jälkiruokien raaka-aine. Siitä saa mausteille porsaanfileelle makeankirpeän lisäkkeen, jonka maku vain paranee muutaman päivän jääkaappisäilytyksen aikana.

## Jogurtti Pannacotta

- 2 dl kuohukermaa
- 1/2 sokeria
- 1 rkl aitoa vaniljasokeria
- 1 liivatelehti
- 2 dl maustamatonta jogurttia

- 500g tuoreita mansikoita
- likööriä, basilikaa/minttua ja sokeria marinointiin

Kuumenna kerma ja sokerit kattilassa, anna jäähtyä hieman. Sekoita joukkoon liotettu ja kuivaksi puristettu liivate. Sekoita joukkoon jogurtti, kun seos on jäähtynyt noin huoneenlämpöiseksi. Annostele lasihin tai annosmaljoihin ja laita peitetynä jääkaappiin hyytymään vähintään neljäksi tunniksi. Säilyy (hyvin vartioituna) jääkaapissa muutamia päiviä. Leikkaa mansikat puolikkaiksi muutama tunti ennen tarjoilua ja marinoi marja- tai sitrusliköörillä, ripauksella sokeria ja suikaloidulla basilikalla tai mintulla. Esille laitettaessa nostele mansikat pannacottamaljoihin.

## Juoma-suosituksia

Kesäisen grillimenun aperitiiviksi ja ahvennytyin juomaksi voin suositella runsaan hedelmäistä ja tyylikkään pirteää Wolfbergerin Riesling-Pinot Gris valkoviiniä. Grillatun porsaan mausteisuus ja raparperichutneyn makeus etsii kumppania keskitäyteläisestä, lempeätanniinisesta ja hedelmäisestä punaviinistä. Cousiño-Macul Merlot on kokeilemisen arvoinen viini chileläläiseltä laatutuottajalta. Kermaisen ja raikkaan mansikkaisen jälkiruuan kruunaa kevyesti kupliva ja makea La Calieran Moscato d'Asti Italian Piemontesta.

● **Juttu-ohjeita, ehdotuksia ja palautetta voit lähettää sähköpostilla, [auvo.pyykkonen@tawastiabank.fi](mailto:auvo.pyykkonen@tawastiabank.fi)**