



Kauhan varressa

Paistettua madetta

Auvo Pyykkönen

Helmi-maaliskuussa on paras aika herkutella mateella. Tätä turskakaloihin kuuluvaa talviherkkua on kohta runsaasti saatavilla.

Mateenmäti blinien kanssa on monen kulinaristin talven kohokohtia ja perinteinen reilu madekeitto hyvän ruisleivän kanssa vie herkuttelijan kielen mennessään.

Vaihtelunhaluisille ja uudempien makuelämysten etsijöille suunnittelin seuraavan ohjeen, jossa on mukana myös punajuurta, joka makunsa

puolesta on loistava kumppani paistetulle mateelle.

Jos itse pyytää mateita tai ostaa kalan kokonaisena, voi saada mädin kaupanpäälle, jolloin reseptin perunaohukaisohjetta voi mainiosti käyttää blinien asemesta mädin lisäksi. Kalankäsittelyyn tottumaton kokkaaja helpottaa, jos pyytää kalamestaria fileoimaan mateen valmiiksi.

TALVEN HERKKU. Talven madesezonki alkaa olla parhaimmillaan. Paistetun kalan lisukkeena on tilli-perunaohukaisia ja smetanamuhennettua punajuurta.



ISOLLA KAUHALLA. Keittiömestari Auvo Ave Pyykkönen antaa Kaupunkiuutisten lukijoille reiluja ja helposti sovellettavia ruokaohjeita.

Aven palsta alkaa

Rauno Lahti

Keittiömestari **Auvo ”Ave” Pyykkönen** aloittaa tänään Kaupunkiuutisissa kerran kuussa ilmestyvän Kauhan varressa -reseptipalstansa.

Pyykkönen on hämeenlinnalaisen Tawastia Groupin ravintoloiden, Tavastia Bankin, Piparkakkutalon ja Emilian keittiöpäällikkö. Aikaisemmin hän on työskennellyt Helsingissä muun muassa Kellarikrouvissa, Alexander Nevskissä, Strindbergillä ja ravintola Töölönrannassa.

Suomussalmella syntynyt Pyykkönen on opiskellut ravintolakoulun jälkeen keittiömestariksi Haaga-instituutissa Helsingissä.

Ave valitsee ja muokkaa Kauhan varressa -palstalle kulloinkin ajankohtaisen aterian. Sesongin reseptit on suunnattu kotikokeille, niiden ainekset valitaan siten, että raaka-aineita

on mahdollisimman hyvin paikallisesti saatavilla. Myöskään klassisia herkkuja ei unohdeta. Palstalla esiteltäviä ruokalajeja on sesongeittain ja ruokalistojen rajoissa tarjolla Tawastia Groupin ravintoloissa.

Hyvistä aineksista rakkaudella

Auvo Pyykkösen mukaan hyvä ruoka tehdään hyvistä aineksista – rakkaudella.

– Kun lisukkeena on tietoa ja tekniikkaa, päästään jo pitkälle.

Keittiömestarina Ave haluaa tuottaa ihmisille elämyksiä ja hyviä fiiliksiä.

– Jos tämä olisi vain palkkakatyo, ei tätä jaksaisi. Tykkään tavata asiakkaita ja kuulla heidän kokemuksiaan palveluistamme.

Henkilökohtaisesti Ave ei pidä kikkailusta, vaan hänelle itselleen maistuu aivan tavallisen reilu perusruoka.

Paistettua madetta, smetanamuhennettua punajuurta ja tilli-perunaohukaisia, ohje neljälle

Työjärjestys

Mateen fileointi ja leikkaaminen
Smetanamuhennetut punajuuret
Tilliperunaohukaiset
Mateen paisto

600g madefileetä

5 viipaletta paahtoleipää

20g dijon sinappia

suolaa, valkopippuria

voita paistamiseen

-leikkaa madefileet n. 50g

paloihin

-raasta tai hienonna yleis-

koneen leikkurilla kuoreton

paahtoleipä muruiksi

-mausta kalapalat kevyesti

suolalla ja pippurilla, sivele

pintaan hieman dijon sinappia

-kierrittele kalapalat leipäraas-

teessa ja paista voissa kauniin

ruskeiksi ja kypsiksi

-jos joudut paistamaan kaloja

monessa erässä, voit pitää ka-

lat lämpimänä tarjoiluvadilla

70 asteisessa uunissa.

Smetanamuhennettua punajuurta

500g raakaa punajuurta

1 prk smetanaa

1 prk ruokakermaa

1 pieni purkki kapriksia

1 rkl punaviinietikkaa

suolaa, valkopippuria

-kuori ja leikkaa punajuuret

lohkoiksi

-keitä punajuurilohkoja niukas-

sa viinietikalla maustetussa

vedessä n.15 minuuttia kan-

nen alla, niin että ne jäävät

napakankypsiksi

-kaada vesi pois ja lisää katti-

laan ruokakerma ja smetana.

Hauduta hiljaa noin kymme-

nen minuuttia, niin että kerma

paksuuntuu sopivasti

-mausta suolalla ja pippurilla ja

lisää lopussa kaprikset anta-

maan mukavaa kirpeyttä

Tilli-perunaohukaisia

3 dl maitoa

2 munaa

200g pakasteperunamuusi-

ainesta

1 dl vehnä jauhoja

1 ruukku tilliä

1 tl suolaa

voita paistamiseen

-sekoita maito ja munat kulhossa

-lisää perunamuusiainesta, veh-

näjauhot, tilli ja suola

-paista ohukaispannussa

voissa ja pidä lämpiminä 70

asteisessa uunissa

Juomasuosituksia

-hedelmäinen ja keskihapokas

valkoviini käy hyvin yhdessä

mateen ja smetanapunajuuri-

en makeuden kanssa esim.

Hugel Gewurztraminer