



Kauhan varressa

HERKKUSESONKI. Tuore parsavoikastikkeen, parmankinkun ja parmesaanin kanssa on mairio keväinen alkuruoka.



Asparagus officinalis bongattu jälleen

Tuoreen parsan tulo kauppoihin on kokille ja herkuttelijalle yhtä varma kevään merkki kuin laulujoutsenen bongaaminen ornitologille.

Auvo Pyykkönen

Kulinaaristen nautintojen varmistamiseksi on ostoreissulla oltava tarkkana, että saa kelpo tavaraa keittiönsä vietäväksi. Hyvä parsan on paksuhko, eheä ja napakka. Tyven leikkuupinta kertoo paljon parsan korjuun ajankohdasta, sillä se osa kasvista alkaa ensimmäisenä pehmentyä, nahistua ja homehtua.

Tuoreen parsan nuput ovat ehjät ja kiinteät. Kauppojen halvimmista parsanipuista ei valitettavasti aina ole herkuttelijan ostoskoriin otettavaa. Ravintolatyössä käytän ainoastaan eurooppalaista jumboluokan (tyven halkaisija yli 22 mm) parsaa, jota toivoisin myös kauppiaiden ottavan valikoimiinsa sesongin aikana.

Valkoista vai vihreää? Makuasia tietenkin, mutta myös käyttötapa ja valmistusmenetelmä vaikuttavat. Klassikkoannosten, esimerkiksi hollandaise-kastikkeen tai vaalean voikastikeen kanssa käytän mieluusti valkoista. Grillattuun parsaan, gratiineihin ja

salaatteihin vihreä on monesti parempi. Ravitsemuksellisesti runsaasti vitamiineja sisältävä vihreä parsan vie voiton.

Käsittely

Valkoinen parsan täytyy kuoria huolella ennen kypsennyksen, koska sen kuori on kuituinen ja puseva. Vihreän parsan kuori ainoastaan viiden sentin verran tyvipäästä.

Välineurheiluun erikoiskattiloilla, keittokoreilla ja muilla on turha lähteä. Riittää kun sinulla on terävä liikkuvateräinen kuorimaveitsi ja riittävän iso kattila keittämiseen.

Leikkaa aluksi sentin, parin pala tyvipäästä. Pidä nuppupäästä kiinni parsan leikkuulautaan vasten ja kuori tyveä kohti. Jos teet parsaa isolle porukalle, ota kuoret ja palat talteen – sipulin ja porkkanan kanssa keittämällä saat niistä mahtavan maukkaan liemen keiton tai risoton valmistukseen. Kuorimisen voi tehdä hyvissä ajoissa ennen keittämistä. Tällöin parsan säilyy tummumatta, kun laitat ne kylmään veteen parin sitruunaviipaleen kera.

Parsan keitinvesi on syytä maustaa hyvin suolalla. Voi tuntua hiukan hurjalta määrältä, mutta paksulle parsalle 4 prosentin suolamäärä on sopiva. 3 litraa vettä ja 120 g eli 1 dl suolaa. Makua pehmentää ja syventää 1/2 dl sokeria ja puolen sitruunan mehu.

Laita parsat voimakkaasti kiehuvaan veteen, keitä paksuudesta ja määrästä riippuen 6–10 minuuttia. Nosta napakankypsät parsat kattilasta reikäkauhalla puhtaan keittöpyyhkeen päälle valumaan hetkeksi ennen esillelaittoa.

Yksinkertaisen pelkistetyn alkuruoka-annos on juuri keitetty parsan valkoviinivoikastikkeen eli Beurre Blancin kera. Tämän klassikkokastikkeen valmistus kannattaa opetella, sillä se käy hienosti myös monille vaaleille kaloille ja esimerkiksi kampasimpukoille.

Beurre Blanc eli vaalea voikastike

Valmista ensin kastikkeen kokoonkeitetty mausteliemi eli reduktio.

2 salottisipulia
2 rkl valkoviinietikkaa
2 dl kuivaa Rieslingiä
muutama valkopippuri

Hienonna salottisipuli, laita ainekset teräskattilaan ja keitä hiljaa kunnes 1/2 dl jäljellä. Siivilöi pieneen, korkeareunaiseen kastekekasariin. Reduktio on hyvin säilyvä, joten sitä voi isommankin satsin jääkaappiin.

Kastike

1/2 dl reduktioliöntä
1/2 dl kermaa
150 g voita

Hiukan ennen esillelaittoa kiehauta reduktio ja kerma.

Lisää kuutioitu kylmä voi pienissä erissä sauvasekoittimella kuumaan liemeen.

Tätä peruskastiketta on helppo muunnella lisäämällä esimerkiksi tuoretta basilikaa tai kirveliä joukkoon voin ”poraamisen” yhteydessä.

Parsaa, parmankinkkua, parmesania, rucolaa ja voisulaa (alkuruuaksi neljälle)

3 nippua parsaa
400g parmankinkkua
80g Parmigiano Reggiano tai Grana Padano juustoa lastuina 60g voisulaa
1 rasia rucolaa

Keitä parsat ja laita lautasille tai vadille esimerkiksi kuvan mukaisesti. Muita hyviä kumppaneita parsalle ovat esimerkiksi kylmäsavustettu lohi, katkaravut, keitetty kananmuna ja paistettu pekoni.

Viinisuosituksia

Voikastikkeen kera tarjottavalle valkoiselle parsalle suosikkini on pehmeän hedelmäinen ja miellyttävä happoinen Wolfberger Riesling Alsacesta.

Parmankinkun, rucolan ja parmesaanin kanssa tarjottavan parsan makuja säestää hienosti Italialainen Danzante Pinot Grigio Veneton alueelta.