
Hyrynsalmi
Menu
Huikeita makuja
Hyrynsalmelta

Hyrynsalmi Menu

Suolattu kuha mausteliemessä
Briossi
Herkkutattirisotto

Paahdettu naudan file
Kermainen Dijon- pippurikastike
Palsternakkapyre
Perunapaistos

Appelsiini- mascarpone kääretorttu

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Suolattu kuha mausteliemessä

400 g kuhafileitä nahkoineen

100 g karkeaa merisuolaa

1,5 dl maissiöljyä (rypsiöljykin käy)

6-8 rkl limetti- tai sitruunanmehua

1 tl suolaa

1 tl sokeria

mustapippuria myllystä

2 cl akvaviittia

2 rkl hienonnettua ruohosipulia

2 rkl hienonnettua tilliä

Laita vuoan pohjalle karkeaa suolaa. Nostele kuhafileet päälle ja peitä fileet kokonaan suolalla. Anna suolaantua 4 tuntia kylmiössä.

Ota fileet suolasta ja laita ne kylmän virtaavan veden alle ja juoksuta noin 20 minuuttia hiljalleen. Kuivaa fileet hyvin ja leikkaa ohuita viipaleita viistosti.

Sekoita öljy, sitrusmehu, akvaviitti, sokeri, suola ja yrtit keskenään. Sivele tarjoiluvadin pohja lime- sitruunan liemellä, asettele ohuet kuhaviipaleet vadille vieri, viereen ja sivele vielä liemellä. Rouhi pintaan vielä mustapippuria myllystä ja koristele tillin oksilla.

Tarjoile paahdetun briossin kanssa.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Briossit

1 dl maito

25 g hiiva

2 tl suolaa

5 dl vehnäjauhoja

1 tl sokeria

2 kpl kananmunaa

100 g voita

voiteluun 1 kananmuna

Ohjeesta tulee noin 15-20 kpl briossia.

Lämmitä maito 37-asteiseksi. Murenna hiiva kulhoon, lisää sitten maito, suola ja 2 dl jauhoista. Vaivaa taikinaa kevyesti. Anna taikinan kohota liinan alla 30 minuuttia.

Sekoita voi ja sokeri keskenään kuohkeaksi, ja lisää sitten voi-sokeriseos ja kananmunat taikinaan. Lisää loput jauhot ja työstä tasaiseksi taikinaksi. Kumoa taikina kulhosta alustalle ja pyörittele siitä 20 isoa ja 20 pientä palloa. Laita isot pullat kertakäyttöisiin muffinssivuokiin, ja aseta kunkin pullan päälle pienempi pallo. Anna briossien kohota liinan alla n. puoli tuntia.

Kuumenna uuni 225 asteeseen. Sivele briossit kananmunalla ja paista uunin keskiosassa noin 10 minuutin ajan. Anna briossien jäähtyä ritilällä.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Herkkutattirisotto

n, 40- 50 g kuivattuja herkkutatteja

250 g risottoriisiä (Arborio, Carnaroli, Vialone)

1,5 l kanalientä (sooci tai puljonki, 1l:n tölkeissä)

1 punasipuli

1 valkosipulin kynsi

n. 100 g voita

oliiviöljyä

puolikkaan sitruunan mehu

100 g tuoretta raastettua parmesaania

1 dl suikaloitua tuore basilikan lehtiä

mustapippuria ja suolaa myllystä

Liota kuivatut herkkutatit vedessä. Siivilöi tateista vesi ja puserra vielä hyvin kuivaksi. Tateista siivilöidyn veden voit lisätä kanaliemen sekaan. Paista tatit paistinpannulla vähässä voissa murskatun valkosipulin kanssa rapeiksi.

Kuullota punasipuli kattilassa vähässä öljyssä. Lisää riisi ja anna lämmetä, sekoitta koko ajan. Lisää kuumaa kanalientä kauhallinen kerrallaan. Anna risoton kiehua hiljalleen. Muista sekoittaa ja lisätä lientä niin, että riisit kiehuvat miedolla lämmöllä liemessä. Kun risotto kiehunut 10 minuuttia, lisää sekaan paistetut tatit.

Lisää kevyen kiehumisen edetessä edelleen kanalientä, kunnes riisi on samettisen kermaista. Koko keittoaika on noin 18–20 minuuttia.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Lisää sitruunan mehu, suikaloitu basilika, loppu voi ja raastettu parmesaani. Mausta pippurilla ja tarkista suola.

Paahdettu naudan sisäfilee

naudan sisä ja ulkofileetä

mustapippuria myllystä

Maldon- suolaa

2 rkl oliiviöljyä

Poista fileestä mahdollinen kalvo ja ylimääräiset jänteet. Mausta pippurilla ja suolalla. Anna lihan lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen grillausta/paistoa.

Grillaa/paista fileen pinta kauttaaltaan paahtuneen ruskeaksi. Kypsennä liha 150 asteisessa uunissa. Työnnä paistomittari lihan keskikohtaan ja kypsennä 47 asteiseksi. Muista, että lihan kypsyminen jatkuu vielä parilla asteella, kun olet nostanut lihan grillistä tai uunista.

Anna lihan levähtää hetki ennen viipalointia.

Kermainen Dijon- pippurikastike

1l sooci tai Puljonki käyttövalmista ”sauce demi glace” kastiketta

2 rkl sokeria

0,5 dl punaviinietikkaa

2 dl kermaa

100g voita

3 rkl Dijon-sinappia (tasaista, traditional)

mustapippuria

viherpippuria

Palsternakkapyre

1 palsternakka

1 rkl voita

3 dl kermaa

suolaa

Kuori palsternakka ja paloittele pieniksi kuutioiksi. Kuullota kattilassa voin kanssa kuumaksi.

Lisää kerma, ripaus suolaa ja anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä.

Kun palsternakat kypsiä ja kerma kiehunut paksuksi, soseuta sauvasekoittimella tai tehosekoittimessa samettisen tasaiseksi. Tarkasta suola.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Perunapaistos

1,5 kg uuniperunaa esim. Rosamundaa

200 g voita

100 g raastettua parmesan juustoa

suolaa

Kypsennä perunoita 200 C uunissa noin tunti. Kuori perunat ja survo voin, parmesan juuston kanssa. Suolaa maun mukaan.

Sekoita massa tasaiseksi ja lisää se voideltuun reunalliseen, irtopohjaiseen pyöreään kakkuvuokaan. Paista 200 C uunissa noin 15 minuuttia.

Anna paistoksen hetki levähtää ja poista irtoreunat ja siirrä paistos lastalla leivinpaperille. Leikkaa haluamasi kokoisia paloja paistoksesta.

Lämmitä palat ennen tarjoilua 180 asteisessa uunissa kuumiksi ja tarjoile lisukkeena pääruoan kanssa.

Appelsiinikääretorttu 1 kpl
Pohja:

3 kananmunaa

1 dl sokeria

1 dl vehnäjauhoja

1/2 dl perunajauhoja

2 tl leivinjauhetta

Täyte:

500 g maustamatonta tuorejuustoa

2 dl sokeria

2 dl kermaa

4 tl vaniljasokeria

1 tuore vaniljatanko

0,5 appelsiinin mehu

Koristeeksi:

appelsiininkuorta

tomusokeria

Halutessasi tuoreita hedelmiä tai marjoja

Valmista pohja: Vatkaa kananmunat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita jauhot keskenään ja siivilöi munavaahtoon varovasti sekoittaen.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera

Kaada taikina leivinpaperilla päällystetylle pellille ja tasoita lastalla tasaiseksi koko alalle. Paista pohjaa 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Anna pinnan jäädä vaaleaksi.

Kumoa kypsä torttupohja sokeroidulle leivinpaperille. Paistopaperi irtoaa helpommin, jos sivelet kylmää vettä pullasudilla kuumalle torttupohjalle ja vedät paperin tasaisesti irti.

Halkaise tuore vaniljatanko, kaavi vaniljatangon sisus veitsen selkäpuolella ja lisää mascarponen sekaan. Vatkaa täytteen tuorejuusto kulhossa notkeaksi sokerin ja tuoreen vaniljan kanssa.

Lisää kevyesti vaahdotettu kerma vähitellen ja sekoita, kunnes juustomassa on kuohkeaa. Mausta vaniljalla ja appelsiinimehulla, ja jatka vielä sekoittamista mutta varo vatkaamasta seosta liian kovaksi. Seoksen tulee olla löysän kermamaista.

Nostele juustovaahtoa torttupohjan keskiosaan pitkittäiseksi tangoksi. Käännä pohjan reunat yhteen leivinpaperia apuna käyttäen ja paina yhteen täytteen päällä.

Kääri torttu tiukasti leivinpaperiin ja tuorekelmuun ja anna levähtää noin 4 tuntia jääkaapissa ennen tarjoilua, jotta täyte ehtii hyytyä.

Nosta kääretorttu tarjoiluvadille, raasta pinnalle appelsiininkuorta hienolla raastimella ja sirottele päälle runsaasti tomusokeria.

Junior-menun alkuruoka:

Kukkakaali- Parmesan-juusto keitto

1 kg tuoretta kukkakaalia

150 g voita

0,5 l vettä

1 l maitoa

2 dl kermaa

Maldon suolaa

Parmesan-juustoa

Irrota kukkakaalin nuput rangasta ja kuullota kattilassa noin 50g voin kanssa kuumaksi.

Lisää vesi, maito ja anna kiehua hiljalleen kypsäksi kannen alla. Lisää kerma, loppu voi ja anna kiehahtaa.

Kaada keitto pienissä erissä tehosekoittimeen ja anna pyöriä samettisen tasaiseksi. Mausta suolalla.

Annostele keitto lautasille ja ripottele parmesan juustoraastetta tasaisesti pinnalle.

Menun suunnitellut keittiömestari Antti Vahtera