

Valik roogi värsketest räimest

Rahvuskalaks tunnistatud räim on igapäevane leivakõrvane.

Sagedasti muutub kala tüütuks, kuna tehakse ühekülgselt toitu, ikka aastaid sama retsepti järgi, kuigi võimalusi oleks hoopis rohkem.

Paljudele on räime põlgamise põhjus talumatu kalalõhn, mille vastu siiski on olemas mitmeid järeleproovitud nippe. Katsetage ise.

Räimeroog kreekapäraselt

- 600 g puhastatud räimefileesid
- ½ tl jahvatatud musta pipart
- 150 g õlis säilitatud fetat
- näputäis värsket basiilikut
- 4–5 sl purustatud leivakuivikuid
- 4 sl juustusäilitusõli

Värsked räime asemel võib kasutada ka külmutatud kala. Sellel laske üles sulada. Pooled fileed maitsestage pipraga. Võtke juustkuubikud õlist, peenestage ja segage hakitud basiilikuga. Laotage segu pipraga maitsestatud fileedele ja katke maitsestatamata fileedega. Töstke fileed küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Valage õli juustkuubikutelt kaussi, lisage purustatud leivakuivikud ja segage korralikult läbi ning pange kalafilee-tele. Küpsetage keskmise kuumusega praehjus umbes 20 minutit.

Kerge räimeroog

- 600 puhastatud fileeritud räimi
- 1 tl soola
- 1 tl jahvatatud musta või valget pipart
- 1 sibul
- 1–2 cm ingverijuurt
- 3 dl kalapuljongit (pulbrist või kuubikust)
- 3 sl tomatipastat
- näputäis tilli

Laduge räimefileed lauale, naha- pool all. Riputage peale soola ja pipart. Keerake fileed rulli ja laduge tihedalt külje külje kõrval ahjuvormi. Peenestage ingver, sibul ja till, raputage kaladele. Segage puljong tomatipastaga ja valage peale. Küpsetage praehjus umbes 200° juures 25–30 minutit. Süüa sobib see toit nii soojalt kui külmalt.

Kartuli-räimeroog porruga

- 250 g puhastatud räimi
- 1 porru
- 8 kartulit
- soola
- 1–2 sl sinepimajoneesi
- jahvatatud pipart
- 2 dl rammusat piima
- 2 sl riivsaia

Fileeritud räimed pange madalasse ahjuvormi vaheliti porrurõngaste ja õhukeste kartuliviiludega. Peale määrige majoneesi ja valage üle piimaga. Lõpuks puistake peale riivsaia. Küpsetage keskmise kuumusega ahjus umbes 30 minutit.

Kastmes hautatud räimed

- 700 g räimi
- soola
- äädikat
- 1 sibul
- 1 sl võid
- 2 sl nisujahu
- 2 dl kalaleent
- 1 dl kohvikoori
- 1 munakollane

Puhastage räimed, pestud peadest ja roodudest keetke väheses veega leem, millesse on lisatud pool sibulat. Sulatage keedunõus või, segage hulka jahu ning lisage kurnatud kalaleem, koor ja lõpuks lahtihõõrutud munakollane.

Räimefileedele riputage soola ja piserdage 6% äädikaga. Määri-ge ahjuvorm rasvainega, laduge kokkumurtud kalad vormi, peale puistake pool hakitud sibulat ning valage üle varem valmistatud kaste. Soovi korral võib kastmele puista veel pisut jahu ja lisada võikillukesi. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 30 minutit. Toidule andke juur-

de keedetud riisi või kartuleid ja mingit toorsalatit.

Kapsarullid räimedega

- 1 suur hiina kapsas
- 700–800 g puhastatud räimi
- ca 250 g tahket lausaia
- 1 kl piima
- 100 g pekist liha või suitsu- pöske
- 2 sibulat
- 2–3 muna
- soola
- jahvatatud pipart
- 2 sl sojakastet
- tomatipastat
- tšillit
- 1 dl kohvikoori
- 1–2 tl võid

Lammutage kapsapea, kastke välised suuremad lehed sõelaga kaheks minutiks keeva vette ja nõrutage. Vesi hoidke alles, selles võite rulle hautada. Kapsapea sisemisi õrnu lehti kasutage toorsalatiks. Leotage saiaaviilud piimas, vajadusel lisage pisut vett. Hakkige sibulat ja räimefileed, segage hulka saiapudi, millesse on klopitud munad. Suit- supekk hakkige õige peeneks ja lisage niisama täidisesse, toores pekk praadige enne kergelt läbi. Maitsestage soola ja pipraga. Täidise võib ka hakkmasinast läbi lasta.

Jahtunud nõrutatud kapsa- lehtedel lõigake rootsud õhemaks, et oleks parem kokku rullida ja täitke. Rullid asetage madalasse keedunõusse tihedalt üksteise vastu. Peale valage veidi kõrvale pandud kapsa- leent, millesse segage sojakaste, tomatipasta, koor ja veidi kuiva- tatud tšillit.

Hautage umbes 30 minutit keskmises kuumuses. Valmis toidule lisage enne tarvitamist võitükikesi.

Marineeritud räimed

- Kala:**
- 1–1 ½ kg räimi
 - 2 sl äädikat (30%)
 - 3 sl pannkoogijahu
 - 2 sl nisukliisid
 - ca 100 g rasvainet



REPRO