

REPRO



Fenkoliga küpsetatud lõhe

- ca 500 g lõhefileed
- 1 apteegitilli (fenkoli) mugul
- 1 tl fenkoli seemneid
- 1 sidrun
- 5 sl õli
- jahvatatud meresoola
- jahvatatud musta pipart

Lõigake lõhefilee neljaks portsjoniks. Asetage kalatükk nii suurele fooliumilehele, mille servad saab pärast peale kokku tõsta. Lõigake fenkol õhukesteks lõikudeks, jaotage võrdses koguses igale kalapalale, peale pigistage sidrunimahla ja lisage tükeldatud viljaliha. Maitsestage soola ja pipraga, piserage õliga üle ning keerake fooliumiservad kokku. Küpsetage keskmises kuumuses umbes 15 minutit.

Serveerimiseks vabastage kala fooliumist, kuid olge seejuures ettevaatlik, et kuum aur kätt ei põletaks.

Juurde andke värsked keedetud kartuleid tilliga.

Kalapätsid

- ca 200 g kartulipüree
- 500 g nahata kalafilee (värsket või külmutatud)
- 2–3 küüslauguküünt
- 2 sibulat
- soola
- purustatud musta pipart
- 4–5 muna
- hakitud tilli

- jahu
- 1 sl võid
- õli

Hakkige kalafilee ja sibul väikesteks kuubikuteks, purustage küüslauguküüned ning segage kõik kokku. Lisage kartulipüreele lahtiklopitud munad, maitsestage soola, pipra ja peenestatud tilliga. Ühendage mõlemad segud, puistake juurde nii palju jahu, et saaks ühtlase, kergelt vormitava taina.

Praadige kõrgel kuumusel õli ja või segus. Meeldivalt pruunid pätsikesed tõstke pannilt kuumakindlasse kaussi, katke fooliumiga ja asetage n-õ järelvalmimiseks kuuma praeahju. Umbes 10 minuti pärast on toit serveerimiskõlblik. Juurde andke toorsalatit.

Toorsalat rabarbriga

- 200 g rabarbrit
- 100 g rohelist lehtsalatit
- peotäis sibulapealseid või murulauku
- tükike porrut
- ½ dl õli
- 1 ½–2 sl suhkrut
- ½ tl soola
- sojakastet

Kõigepealt segage valmis kaste, millesse lisage peenestamise järjekorras köögiviljad. Kui jätate sojakastme lisamata, võite soolakogust suurendada.

Pestud noor rabarbrivars kuivatage, kuid jätke koorimata. Lõigake hästi terava noaga õhukesteks viiludeks. Peenestage sibulapealsed, porrutükk poolitage pikuti ja lõigake õhukesteks viiludeks. Segage rabarber, sibul, porru ja ribastatud salatilehed kastmega ning asetage serveerimiseni külmikusse.

Keedetud tursk sinepikastmes

- 600–700 g tursafilee
- ca ½ l vett
- 1 sibul
- 1 porgand
- 1 petersellijuur
- 1 loorberileht
- 1 tl äädikat (30%)
- soola
- 3–4 vürtsi
- 4–5 tera musta pipart

Sinepikaste

- 1 sl võid
- 1 sl jahu
- 1 kl (250 ml) kalakeeduleent
- 100 ml vahukoort
- 2 tl sinepit
- jahvatatud valget pipart

Asetage tursafilee piklikku ahjuvormi, kallake vett peale, nii et kala oleks üleni kaetud. Lisage puhastatud tükeldatud maitseköögiviljad ja muud ained. Keetke umbes 10 minutit. Tõstke filee ettevaatlikult leemest välja vaagnale ja asetage sooja.

Kuumutage väiksemas keedunõus või ja jahu, lisage kurnatud kalakeeduleem. Keetke umbes 10 minutit. Siis lisage sinepiga segatud koor ja kuumutage keemiseni. Kastme võite serveerida eraldi või valada kalavaagnale.

KADRIN LINNA

LUGEJA KIRJUTAB

Marineeritud küüslaugupealsed ja karulauk

Umbes kolmkümmend aastat tagasi tõi mu töökaaslane Kaug-Idast kaasa marineeritud küüslaugupealseid. Tööstuslikult valmistatud hoidis oli üllatavalt maitsev. Kuna meil siin seda saada polnud, tuli endal tegema hakata.

Esialgu pidin ootama kevadist aega, mil küüslaugule sobivad pealsed tekivad. Üksikuid talvel kasvama läinud küüslauke olin varemgi aknalaul ajatanud ja tarvitanud nii nagu sibulapealseid.

Marineerimiseks sobivad noored nõtked 20–25 cm kõrgused pealsed. Olenevalt aastast saabub hoidistamise aeg mai lõpul või juuni alguses. Sel kevadel hakkasid karulaugud jõudsalt arenama, aga küüslaugud alles võtsid hoogu. Seepärast tuli mõte marineerida ka karulauku. Tulemus oli väga hea. Veidi sitkeks jäävad lehed on mõnus lisand mis tahes grillitud lihale või kalale. Pealegi on see suur vaheldus igasuguste toorsaladite kõrval.

Marinaad

- 1 l vett
- 1 sl soola
- 1 sl suhkrut
- 1 sl äädikat (30%)
- ½ sidruni koor ribadena

Peske küüslaugupealsed voolava vee all hoolikalt puhtaks ja blanšeerige 3–5 minutit. Pärast nõrutamist pange need rõngaks keeratuna purki, peale valage kuum marinaad, millest sidrunikoored välja korjatud. Pastöriseerige 75° juures umbes 20 minutit ja sulgege õhukindlalt.

Karulaugud ladusin purki ilma blanšeerimata ja valasin marinaadi peale.

Säilitusaja kohta ei oska midagi öelda, sest meie peres on küüslaugud juba enne jõule ära söödud.

LEINI Harjumaalt

