



# Kevadisi räimeroogi

## Kalu saab külmikus või jahedas keldris säilitada üsna lühikest aega.

Kalad riknevad kiiresti, seepärast on tarvis värsked kalad puhastada esimesel võimalusel, et saaksite neid lühiajaliselt säilitada, soolata, vinnutada või suitsutada. Peske kalu külma voolava veega, vajadusel korralike pesemist, aga ärge jätke neid vette lignema. Kui on tarvis, hõõruge kalu kuiva soolaga (10 grammi 1 kilo puhastatud kala kohta), pange nad tihedalt kaussi ja katke pealt kaanega.

Värskelt kasutatavat kala ei või üle poole tunni soolaveses hoida. Seejärel tuleb nad kuivaks nõrutada ja käiku lasta. Kõige maitsavam ja õrnema konsistentsiga on värsked kala, millele kohe pärast kuumtöötlemist (praadimist, suitsutamist) riputate soola.

Soolasilke leotage vahetatavas vees 10–12° juures. 1 kg kala kohta võtke 2 l vett ja vahetage seda kolmel-neljal korral 12 tunni jooksul. Soojemas leotamisel, kui soolakogus väheneb, võib kala hakata riknema.

Leotamisel kala maitse ei halvene, vaid isegi paraneb, kui kasutate leotamiseks mineraalvett, kanget teed, vee ja piima segu või lõssi.

## Räimed tarretises

- 1 kg räimi
- ¾ l vett
- 1 sibul
- 1 porru
- 5 tera võrtsi
- 1 loorberileht
- 3 tl valge veini äädikat
- ¾ l valget veini
- 2 tl soola
- 25–30 g želatiini
- 2 munavalget

### Kaunistuseks:

- keedetud muna
- krevette
- paprikat
- kurki
- peterselli
- tilli

Fileerige räimed, poolitage, riputage peale soola, keerake rulli ning kinnitage hambatikuga.

Valage vesi ja vein madalamasse keedunõusse, lisage sibul, porru, võrtsiterad, loorber, äädikas ja sool. Keetke maitseaineid umbes 20 minutit, siis lisage leemesse kalarullid ja hoidke tasasel tulel veel kuni 15 minutit.

Valmis rullid tõstke ettevaatlikult välja, et nad terveks jääksid ja eemaldage tikud. Siis kurnake keeduleem, lisage külmas vees paisutatud želatiini ja kergelt vahustatud munavalged ning laske keema tõusta.

Seejärel tõstke leem tulelt ja jätke 10 minutiks seisma.

Tarretises kala valmistamiseks valitud vorm loputage külma veega, kallake selle põhjale veidi selitatud leent ja oodake, kuni see kallerdunud. Sellele asetage kaunistuseks mõeldud lisandid, peale räimerullid ning valage leemega üle, enne kui see päriselt tarretub. Pange vorm külmikusse.

Enne serveerimist kastke vorm korraldusse kuuma vette ja kummutage vaagnale. Külmale kalaraole andke juurde lehtsalatit, nõgese- või spinatihautist.

## Hapukooreräimed

- 600 g räimefileed
- ½ dl vett
- 1 dl äädikat
- 1 sl meresoola
- 2 dl hapukoort
- 1 dl majoneesi
- 1 küüslauguküüs
- hakitud tilli
- murulauku või sibulapealseid

Valage äädika-soolasegu räimefileedele ning jätke üheks ööpäevaks külmikusse seisma. Pärast kuivatage fileed äädikast, keerake rulli ja pange säilituskarbiga külma. Kahe päeva pärast on need kalad hapukoore-majoneesiseguga kõige maitsvamad, hästi sobib juurde soe keedetud kartul ja hakitud maitseroheline.

## Räimehautis

- 700 g räimi
- 2 tl soola
- tilli
- valget pipart
- 2 sl rasvainet
- 2 dl hapukoort või maitsestamata jogurit
- 2 sl teravamaitselist sinepit

Puhastatud, pestud ja nõrutatud räimefileedele puistake peenestatud tilli ja pange nad kala moodi kokku ning laduge ahjuvormi. Kihitide vahele ja peale riputage soola, valget pipart ja peale valage veidi õli või murendage võitükikesi.

Tõstke toit praeahju ja küpsetage umbes 20 minutit, seejärel kloppige koorest ja sinepist kaste ning kallake kaladele. Küpsetage veel 10 minutit ahjus 200° juures.

See mahlakas kalarook kõlbab nii soojalt kui külmal.



## Kergelt soolased räimed

- 500 g räimi
- 3 tl soola
- 2 tl suhkrut
- tilli

Puhastage ja fileerige suured räimed, hõõruge nad suhkru-soolaseguga ja pange kahekaupa kokku, nahapool väljapoole, vahele aga puistake peenestatud tilli. Suurepärase suutäis valmib pärast paaritunnist seismist.

## Räimede soolamine

- 1 kg puhastatud räimede riimsoolaks 50–100 g soola.
- 1 kg riimsoolast nõrutatud räimede soolamiseks 200–250 g soola.
- Soolamiseks valige täiesti värsked keskmise suurusega ühte mõõtu kalad.

Säilitamiseks soolatakse värsked räimi kaks korda. Esialgu pannakse kalad ööpäevaks n-õ verisoolas ehk riimsoola. Sel puhul kulub 1 kg rapitud, pestud ja nõrutatud räimede 50–100 g soola.

Jahedas ruumis seisnud kalad nõrutage verisoolast ja laduge säilitusnõusse (pütti, purki või ämbrisse), kõhud ülespidi, üherealiste ristivate kihitidena. Iga kivi vahele puistake soola, aga viimane katke paksema soolakorraga. Jätke soolamisnõu jahedas.

Järgmisel päeval, kui soolveesi katab kalu, pange nõule vajutis. Juhtub, et soolveesi muutub roosakaks, nõrutage see kaladelt ära, keetke läbi, jahutage, kurnake ja valage uuesti soolasilkudele. Katke kalad riide, vajutuskaane ja kerge vajutisega ning paigutage jahedas ruumi.

KADRIN LINNA