

Valik klassikalisi jõulumaitseid uut moodi

INGMAR MUUSIKUS

Tänavu tutvustasid Santa Maria jõulumaitseid kokad Ilmar Räni ja Vahur Kreitsman.

Santa Maria pakutud jõululõunal oli eelroaks õrnhõrgutav suitsulõhevaht, põhiroaks šoti maheveisest valmistatud antrekoot šalottsibula-porterikastmes ja magustoiduks jäätis.

Ilmar Räni otsustas valmistada traditsioonilise veinikastme asemel veiselihaprae juurde õllekastme. Muidu oli see n-õ klassikaline pruun kaste, mis sisaldas lisaks šalottsibulale ja porterile jahu, suhkrut, soola ja pipart. Lisatud oli veel Worchesteri kastet.

Eelroa juures hellitas lisaks lõhevahule endale sööja meeli veel kaunistuseks lisatud leivakrõps, mille retsepti leiati altpoolt. Tegu oli peaaegu paberõhukese krõbeda leivaviiluga. Leivamaitse andis krõpsule tainasse lisatud rukkimaltoosa.

Jäätis oli kaunistatud samasuguse krõpsuga, ainult rukkimaltoosata. Kuid iseäranis mõnusa maitsevarjundi andis jäätisele piparmündikaste. Selle valmistamise õpetuse leiati samuti alltoodud Santa Maria retseptivaliku hulgast.

VIVIKA VESKI

Retseptid

Suitsulõhevaht (4-le)

- 200 ml vahukoort (35%)
- 100 g pehmet toorjuustu või pagari-kohupiima
- 100 g kuumsuitsulõhet
- värsket tilli
- kivisoola (nt Santa Maria kivisool veskis)
- Tellicherry pipart
- värsket tilli ja roseepipart kaunistuseks

Vahustage vahukoor ja segage juurde lõhe, hakitud till, veidi soola ja musta pipart. Segage ettevaatlikult ühtlaseks massiks. Tõstke saadud mass lusikaga taldrikule või kasutage pritskotti. Kaunistage tilli, roseepipra ja leivakrõbuskiga.



Ilmar Räni (vasakul) ja Vahur Kreitsman soovivad jõululõuna eelroaks suitsulõhevahtu.



Antrekoot šalottsibula-porterikastmes. Lisandiks küpsetatud kartul ja köögiviljad.