

Väike valik räimeroogi

Paastukuu menüüs on alati olnud tähtis koht kalal, ka meie rahvuskalal räimel.

Paljud meist armastavad räimi süüa, kui ainult ei peaks puhastamisega aega viitma või vängat praadimise haisu taluma. Puhastamisest ei pääse, see on paratamatu, aga praadimisest võib ju loobuda. Väga häid toite väiksest värskest kalast saab valmistada ju ilma keetmata-küpsetamata. Sel juhul jääb kalalõhn vaid toidutegija tunda. Mahlane soe ahjuroog maitseb võrratult hästi ning toidust leviv aroom on ka vähem pealetükkiv.

Ahjuräimed

- 500 g räimefileed
- soola
- jahvatatud valget pipart
- 1 ½ dl maitsestatamata jogurtit või hapukoort
- ½ dl majoneesi
- ca 1 dl riivsaia või -leiba
- 1 tl võid
- hakitud tilli

Laotage räimefileed lauale, nahk allpool, maitsestage soola ja pipraga ning keerake rulli. Laduge need madalasse võiga määritud ahjuvormi.

Segage majonees jogurtiga, kallake rullidele, peale puistake riivsaia ning küpsetage 225° juures umbes 20 minutit. Valmis toidule lisage hakitud tilli. Juurde andke kartuli- või aedviljapüreeid.

Hautatud räimed tomatikastmes

- 800 puhastatud räimi
- 2 porgandit
- 1 petersellijuur
- tükike sellerit
- 1 sibul
- 3 sl tomatipastat või -püreed
- 2–3 sl õli
- 1 ½ dl õunaäädikat
- 1–2 tl suhkrut
- soola
- 2–3 loorberilehte
- purustatud musta pipart
- 1 tl jahvatatud nelki
- 1 tl kaneeli

Tükeldage supijuurid õhukesteks liistakuteks. Laduge kalad kahe-kolme kihi-

na ahjuvormi, vahele pange supijuurid. Segage äädikas, õli ja tomatipasta omavahel kastmeks, maitsestage ja valage kaladele. Hautage ahjus kaane all kuni kaks tundi. Valmis hautisega sobivad keedetud kartulid.

Vürtsikas räimeroog

- 800 g räimefileed
- 1 laimi või sidruni mahl
- 2 dl kookospiima
- 3 sl magusat tšillikastet või jahvatatud tšillit
- 1 dl peenestatud koriandrilehti
- 2–3 sl basiilikulehti
- 1 küüslauguküüs
- 1 tl soola
- 1 tl võid

Töstke pestud nõrutatud räimefileed madalasse nõusse, pigistage peale sidrunimahl. Jätke 30 minutiks jahedasse seisma, vahepeal pöörake fileesid, et mahl paremini sisse imbuks. Määrige ahjuvorm võiga, laduge sellesse kokkumurtud räimed. Maitsestage kookospiim tšillikastme või -pulbriga, lisage sool ja pressitud küüslaugumahl ning kallake ahjuvormi räimedele. Küpsetage 200° juures 20–25 minutit. Valmis roale puistake peenestatud koriandrit ja basiilikut. Juurde andke keedetud riisi.

Lihtsad ahjuräimed

- 500 g puhastatud räimi
- 3 sl rukkijahu
- ½ sl soola
- 1–1 ½ sl võid

Pestud nõrutatud räimi veeretage soolaga segatud jahus ja laduge need võiga määritud ahjuvormi. Ülejäänud või pange väikeste tükikestena kaladele ja küpsetage praeahjus 25–30 minutit.

Sidruniräimed fooliumis

- 600–700 g puhastatud räimi
- 1 sl aed-liivateed
- soola
- 2 sl õli
- 1–2 sidrunit

Puhastatud, pestud ja nõrutatud räimede sisse raputage soola ja liivateed, laduge kahekordsele fooliumile. Siis tõstke servad üles ja piserdage kaladele õli. Viilutage üks suurem sidrun või kaks väikest, asetage lõigud räimedele ja keerake foolium tihedalt suletud pakiks. Küpsetage kuumas praeahjus umbes 20 minutit. Juurde andke mõnda juurviljahautist ja kartuleid.



Räimed sinepikastmes

- 600 g puhastatud räimi

Eelmarinaad

- 1 l vett
- 2–3 sl äädikat
- 3 sl soola

Kaste

- 2 dl magusat sinepit
- 1 dl veiniäädikat
- 1 dl õli
- 4 sl suhkrut
- 1 tl purustatud valget pipart
- 1 dl hakitud tilli

Segage külm marinaad, tõstke hoolikalt pestud ja nõrutatud räimed sellesse ning hoidke üle öö külmikus.

Pärast seismist nõrutage kalad marinaadist, eemaldage luud ja seljauim. Valmistage kaste. Laduge räimed kihiti kastmega purki ja pange enne tarvitamist ööpäevaks külma.

Sinepiräimed sobivad leiva ja kartulitega.

Kergelt soolatud räimed

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

Segage sool suhkruga, hõõruge sellega fileed ja pange kalad kahekaupa kokku, kõhupooled vastamisi. Laduge need kaussi, vahele puistake tilli. Hoidke jahe- ja külma vahel. Kahe-kolme tunni pärast on räimed söögikõlblikud.