



# KALAA, KOKKAUSTA JA KESKUSTELUA

Juurimarttojen ranskalainen lauantailounas  
Olli Ihamäen kanssa 9.11.2019 Opinmäessä



# MENU

## **Alkupalat**

Maalaispatee, pikkukurkkua ja hyytelöä  
Maalaisleipää  
*Charles de Fère Crémant du Jura Brut*

## **Pääruoka**

Keltainen kalakeitto  
Bouillabaisse  
Maalaisleipää ja aiolia  
*Fabien Jouvès Les Agudes Blanc*

## **Jälkiruoka**

Juustolautanen  
*Chapoutier Bila-Haut Banyuls 2016*

Kahvi

# Olli Ihämäen keltainen kalakeitto

## AINEKSET (10 litran kattilaan)

4 sipulia  
6 porkkanaa  
3 fenkolia  
10 keittoperunaa  
3 appelsiinia  
3 valkosipulinkynttä

Fenkolinsiemeniä  
Tähtianista  
Kurkumaa  
Valkoviiniä  
Kalalientä (Fondista)  
Oliiviöljyä, voita  
Vehnäjauhoa

Noin 2 kg kalaa, esim. turskaa ja  
Ahvenanmaan kirjolohta  
sekä katkarapuja 200 g

Keiton kanssa:  
Maalaisleipää  
Valkosipuli-creme fraichea  
Tilliä

## OHJE

Vihannekset pienitään. Kalat puhdistetaan ja viipaloidaan.

Ölly kattilaan. Freesataan ensin rikutut valkosipulit. Otetaan valkosipulit talteen. Freesataan valkosipuliöljyssä kaikki vihannekset paitsi perunat. Lisätään vehnäjauhoa.

Lisätään viini ja keitetään kokoon, lisätään kalaliemi ja appelsiinimehu sekä kuoret raastettuna.

Keitetään perunat erikseen kalaliemessä al dente.

Lopuksi lisätään kalat, mutta ei keitetä enää. Makua tarkastellaan koko ajan ja tehdään tarpeellisia lisäyksiä. Katkaravut lisätään vasta lautaselle!

Freesataan valkosipulit, puristetaan tahnaksi ja lisätään creme fraicheen. Soosi levitetään reilulla kädellä paahdetun maalaisleipäviipaleen päälle, joka asetetaan annoksen päälle. Annos koristellaan lopuksi tuoreella tillillä.

**”Määrät ovat kalaa lukuun ottamatta minimejä ja ohje viitteellinen. Itse en koskaan pidä mistään niin tarkkaa lukua. Maistele koko ajan ja tee tarpeellisia lisäyksiä.”**



# Olli Ihamäen bouillabaisse

## AINEKSET (10 litran kattilaan)

4 sipulia  
6 porkkanaa  
3 fenkolia  
3 valkosipulinkynttä  
3 keittoperunaa  
Juuriselleriä  
Purjosipulia  
Tomaattimurskaa  
Tomaattipyreetä  
Laakerinlehtiä  
Fenkolinsiemeniä  
Tähtianista  
Valkoviiniä  
Hummeri- ja kalalientä  
(fondista)  
Oliiviöljyä, voita  
Sahramia  
Vehnäjauhoa

Noin 1 kg kalaa, esim. turskaa ja  
Ahvenanmaan kirjolohta  
Katkarapuja 400 g  
Sinisimpukoita

## OHJE

Vihannekset pienitään. Kalat puhdistetaan ja viipaloidaan.

Ölly kattilaan. Freesataan ensin rikutut valkosipulit. Otetaan valkosipulit talteen. Freesataan valkosipuliöljyssä kaikki vihannekset paitsi perunat. Lisätään vehnäjauhoa.

Lisää kattilaan tomaattimurska, mausteet, valkoviini, keitetään kokoon, lisätään hummeri- ja kalalientä.

Lopuksi lisätään kalat, mutta ei keitetä enää.

Makua tarkastellaan koko ajan ja tehdään tarpeellisia lisäyksiä.

Katkaravut lisätään vasta lautaselle.

Freesataan valkosipulit, puristetaan tahnaksi ja lisätään creme fraicheen tai majoneesiin. Soosi levitellään reilulla kädellä paahdetun maalaisleipäviipaleen päälle, joka asetetaan annoksen päälle. Liemen pinta saa jäädä alemmaksi kuin sattumien, jotta leipä säilyy kuivana. Annos koristellaan lopuksi tuoreella tillillä, persiljalla tai timjamilla.



**”Määrät ovat kalaa lukuun ottamatta minimejä ja ohje viitteellinen. Itse en koskaan pidä mistään niin tarkkaa lukua. Maistele koko ajan ja tee tarpeellisia lisäyksiä.”**

# Broilerinmaksapatee

Reseptin muokannut Riitta Scheiman 8.11.2019.

Alkuperäinen ohje:

<https://www.meillakotona.fi/reseptit/ranskalainen-maksapatee>

## AINEKSET

**600 g broilerinmaksaa**  
**3 kpl hienonnettua salottisipulia**  
**20 g voita (sipuleiden kuullottamiseen)**  
**2 valkosipulinkynttä**  
**1 tl timjamia**  
**3 rkl sherryä (puolikuivaa)**  
**6 anjovisfileetä**  
**1 tl suolaa**  
**1 tl rouhittua mustapippuria**  
**150 g huoneenlämpöistä voita**

## OHJE

Sulata broilerinmaksat. Poista maksoista jänteet. Kuori ja hienonna salottisipulit. Kuori valkosipulinkyntset.

Kuullota sipulisilppua hetki 20 g:ssa voita. Puserra sekaan valkosipulinkyntset. Lisää maksat ja timjami pannulle. Paista seosta keskilämmöllä, kunnes maksa on pinnaltaan ruskistunut, mutta vielä vaaleanpunertavaa keskeltä. Anna seoksen jäähtyä.

Kumoa maksaseos monitoimikoneeseen, käytä leikkuuterää. Lisää anjovisfileet, sherry, suola ja mustapippuri. Anna koneen käydä hetki. Lisää pehmeä voi nokareina ja jauha massa sileäksi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita. Halutessasi voi lisätä seokseen tilkan anjovisipurkin lientä. Huomioi anjovisfileiden suola!

Jaa massa pieniin lasi- tai pateevuokiin. Jätä tilaa pinnalle tulevaan kuorrutukseen.

Sulata voi kattilassa ja anna seistä pöydällä, kunnes kirkas osa erottuu herasta. Lusikoi kirkasta osaa pateen päälle kuorrutukseksi. Lisää vielä sulaan voihiin koristeeksi yrttejä ja rosépipureita. Peitä foliolla ja anna jähmettyä jääkaapissa seuraavaan päivään.

Tarjoile maalaisleivän ja pikkukurkkujen kanssa.



# Ranskalainen maalaispatee

## Paté de campagne

Reseptin muokannut Riitta Scheiman yhdistelemällä eri reseptejä.

### AINEKSET

1,5 dl konjakkia  
3 rkl voita  
1 keskikokoinen sipuli hienoksi silputtuna  
300 g naudan tai porsaan maksaa  
1 pkt pekonia  
200 g siankylkeä tai savukinkkua  
500 g porsaan kassleria  
3 valkosipulinkynttä  
1 ½ tl suolaa  
2 ½ tl kuivattua timjamia  
pari oksaa tuoretta rosmariinia  
1 tl viis-maustetta  
n. 3 cm:n pala inkivääriä  
2 tl hunajaa  
1 tl rouhittua mustapippuria  
2 isoa kananmunaa, kevyesti vatkattua  
1 dl kuohukermaa 1 ½  
liivatelehteä

### Pinnalle

1 dl karpalomehua  
1 dl karpaloita  
4 laakerinlehteä

### OHJE

Laita uuni lämpiämään 180 asteeseen. Keitä konjakki noin puoleen ja laita jäähtymään. Sulata voi pannulla. Lisää sipulisilppu ja kuullota se läpikuultavaksi, noin 5 minuuttia. Älä ruskista! Jauha maksa ja porsaan kassler (tai pyydä jo kauppiastasi jauhamaan ne valmiiksi). Leikkaa pekoni ja savukinkku pienemmiksi paloiksi. Yhdistä maksa, porsaan jauheliha, pekoni ja savukinkku ja jauha kaikki monitoimikoneessa tasaiseksi.

Kuori ja raasta valkosipulinkyntset ja inkivääri. Lisää nämä, yrtit, mausteet, inkivääri, valkosipuli ja hunaja monitoimikoneeseen ja pyöräytä massa taas tasaiseksi. Jollei koneesi teho riitä tee kaikki tämä kahdessa erässä. Lisää viimeksi massaan kevyesti vatkatut kananmunat ja kerma sekä konjakki ja pyöräytä taas tasaiseksi massaksi.

Voitele leipävuoka tai pateevuoka ja kaada massa vuokaan. Laita pala leivinpaperia massan päälle ja peitele vuoka vielä alumiinifoliolla. Kypsennä uunin alatasolla vesihauteessa noin 2 tuntia tai kunnes massan lämpötila on noin 68-70 astetta. Nosta vuoka uunista, laita jokin paino folion päälle ja anna pateen jäähtyä voassaan. Kun patee on jäähtynyt, kaada varovasti voassa muodostunut neste pois. Kumoa patee alumiinifolion päälle ja kääri folio tiukasti pateen ympärille. Laita patee takaisin vuokaan ja säilytä se voassaan jääkaapissa.

Valmista viimeksi karpalokuorrutus pateen päälle. Pane liivate pehmenemään kylmään veteen. Liuota liivateet mehutilkassa mikrossa. Sekoita liivateliemi loppuun mehuun. Lusikoi hieman jäähmettynyt hyytelö maksapateiden päälle. Koristele karpaloilla ja laakerinlehdillä. Sipaise liivateliuosta vähän myös karpaloiden pintaan.



# Maissikeksit

## Poilâne's Corn Sablés

Ohje on julkaistu New York Timesissa ja on peräisin kirjasta "Poilâne: The Secrets of the World-Famous Bread Bakery" Julkaisemme ohjeen alkuperäiskielellä englanniksi.

### INGREDIENTS

**1/2 cup plus 2 tablespoons/125 grams granulated sugar**

**1 large egg plus 1 large egg yolk, at room temperature**

**1 cup plus 2 tablespoons/250 grams unsalted butter (2 1/4 sticks), cut into cubes, softened until creamy**

**2 cups/240 grams corn flour**

**1 3/4 cups plus 2 tablespoons/240 grams all-purpose flour, plus more for rolling**

### PREPARATION

**Step 1** In a large bowl, working with a mixer on medium speed, beat the sugar, egg and egg yolk until pale and creamy, about 2 minutes. Add the butter, and beat until well blended, about 2 minutes. Add the corn flour and all-purpose flour to a medium bowl, and whisk until combined. Reduce the mixer speed to low, add the flour mixture and mix until just incorporated.

**Step 2** Lightly flour a work surface, and turn the dough out onto it. Divide the dough in half, and shape into 2 discs. Wrap in plastic, and refrigerate for 30 minutes. (The dough can be frozen for up to 3 months; thaw for at least 3 hours at room temperature before rolling.)

**Step 3** Line two baking sheets with parchment paper.

**Step 4** Lightly flour a work surface and a rolling pin. Working with 1 piece of dough at a time, roll the dough out 1/4-inch thick, reflouring the surface and pin as needed. Cut out 2-inch rounds, and place 1/2 inch apart on the baking sheets. Gather the scraps, reroll and cut out more cookies. Refrigerate the cookies on the baking sheets for 30 minutes before baking. (Alternatively, you can stack the cut-out rounds between sheets of parchment or wax paper, cover and refrigerate; place on baking sheets when you're ready to bake the cookies.)

**Step 5** Position racks in the upper and lower thirds of the oven, and heat to 350 degrees. Bake the cookies until the centers are set and the edges are very lightly browned, 17 to 19 minutes. Rotate the pans from top to bottom and front to back halfway through the baking time. Immediately transfer the cookies to a wire rack, and let cool completely. Store the cookies in an airtight container for up to 1 week.

