

**VIINI
RUOKA**
& hyviä elämiä

VIINIKOKKI VALMISTAA
ITALIALAISIA HERKKUJA
NÄYTÖSKEITTIÖSSÄ
23.10. KELLO 12 JA
25.10. KELLO 13.

MAISTIAISIA SAAPASMAASTA

Viinikokin keittiö muuttuu hetkeksi italialaiseksi trattoriaksi. Perinteinen pasta saa seuraa punaisesta pestosta ja pinaatista, limoncellojäätelö tarjoillaan makean piirakan kera. Mausteiset maut ja italialaisen keittiön kestotähdet valtaavat viinitkin puolelleen.

Buon appetito!

RESEPTIT ALEX NURMI + VIINISUOSITUKSET ANTTI RINTA-HUUMO
+ KUVAT SAMI REPO + TYYLI NIKOLA TOMEVSKI

Viinikokin vivahteikas italialainen menu

Vitello Tonnato

◆

Latva-artisokka-pinaattipastaa ja punaista pestoa

◆

Gratinoidut vihersimpukat ja marinoitua mustekalaa

◆

Pinjansiemenpiirasta ja limoncellojäätelöä

ROSEETA ALKUUN. Perinteisen italialaisen alkuruoan, vitello tonnaton, seuraan sopivat rotevatkin viinit. Kuivat tai kuivahkot roseet, myös kuohuvat, ovat varsin takuuvarmaa tavaraa. Italialaisen Rotari Rosé Brutin punaisten marjojen aromit täydentävät viinin ja ruoan yhteensopivuutta



Vitello Tonnato

4 annosta
valmistusaika 90 min

500 g vasikan paistia
suolaa
mustapippuria
25 g voita
20 lehteä tuoretta salviaa

Kuivaa paistin pinta ja mausta se suolalla sekä pippurilla. ➡ Sulata voi pannussa ja kääntelee lihaa siinä hetki. Kun paistin pinnat ovat kiinni, nosta se uunivuokaan ja painele salvianlehdet päälle. ➡ Kypsennä 100-asteisessa uunissa, kunnes paistin sisälämpö on 54 astetta. ➡ Nosta valmis liha pois uunivuosta ja anna jäähtyä viileäksi. ➡ Leikkaa jäähtynyt liha ohuen ohuiksi siivuiksi ja tarjoa kastikkeen kanssa.

TONNIKALAKASTIKE

1 tlk (180g) tonnikalaa öljyssä
1,5 dl majoneesia
2 rkl kapriksia
2 rkl persiljaa hienonnettuna
suolaa
mustapippuria

Valuta tonnikalan öljy pois. ➡ Yhdistä sen jälkeen kaikki ainekset hyvin keskenään. ➡ Tarkista maku ja tarjoa vasikan paistin kanssa.

VINKKI!

Voit keittää lihan myös lihaliemessä.

Viinikokki Alex Nurmi kokkaa yhdessä Viini-lehden päätoimittajan Mikko Nummisen kanssa Viini, ruoka & hyvä elämä -tapahtumassa to 23.10. kello 12 ja 25.10 kello 13.



VIINISUOSITUS

ROTARI ROSÉ BRUT
ITALIA, ALKO 571007, 13,95 €

VIINI JA RUOKA: Viinin napakka suutuntuma pehmentyy harmonisen, mehevän vasikanlihan ja kastikkeen suolaisuuden ansiosta. Kuohuviinin marjaisuus pyöristyy lähes makeaksi tuoden viinistä esiin myös kypsää vadelmaa ja mansikkaa. Kuplat tuovat annoksen täyteläiseen suutuntumaan eloa. Yrttisyytensä puolesta viini myös sointuu maukkaan annoksen vivahteisiin. Harmoninen ja toinen toistaan korostava yhdistelmä.

NÄIN VALITSET VIININ: Vaikka vasikassa on sinänsä varsin mieto aromikkuus, tuovat salvia ja tonnikalakastike annokseen jäämäkkyyttä ja intensiivisiä vivahteita. Tästä johtuen annokselle valittava viini ei saa olla liian hento, vaan mieluummin roteva.



Latva-artisokka-pinaattipastaa ja punaista pestoa

4 annosta

valmistusaika 2 tuntia

PASTATAIKINA

500 g durumjauhoja

1 rkl oliiviöljyä

1 tl suolaa

4 kpl kananmunaa

6 kpl munankeltuaista

Sekoita jauhot, öljy sekä suola monitoimikoneessa. ➔ Lisää joukkoon kokonaiset kananmunat yksitellen koneen hiljalleen käydessä. ➔ Kaada lopuksi sekaan keltuaiset. ➔ Sekoita, kunnes taikinasta muodostuu irtomainen pallo. ➔ Hiero taikinaa käsin leivinalustalla, kunnes se on tasaisen pehmeä. ➔ Leikkaa pasta neljään palaan ja kiedo kelmuun. Anna levätä tunti kylmässä. Pastataikinan voi myös pakastaa myöhempää käyttöä varten. ➔ Kauli taikinasta ohuita levyjä ja leikkaa ne pastakoneen avulla tagliatelle muotoon. ➔ Keitä suolalla maustetussa vedessä kypsäksi. ➔ Tarjoile latva-artisokka-pinaattipastoksen kera.

VINKKI!

Jos lisäät pastataikinaan esimerkiksi pestoa, saat siitä vihreää. Voit myös käyttää tagliatelle-tuorepastaa.

VIINISUOSITUS

LETH DUETT RIESLING & VELTLINER

ITÄVALTA, ALKO 562037, 10,49 €

VIINI JA RUOKA: Viinin ja annoksen aromit kohtaavat miellyttävän tasapainoisessa yhdistelmässä. Lethin sitrusmaiset, hieman mausteiset ja kukkaisetkin vivahteet tuovat monipuolisia aromeja tulvivaan annokseen vielä lisäulottuvuuksia. Erittäin harmoninen kokonaisuus.

NÄIN VALITSET VIININ: Latva-artisokka ja pinaatti kaipaavat seurakseen hyvin hedelmäistä viiniä – eikä viinin lievä makeuskaan ole haitaksi. Tammisia viinejä kannatta välttää, sillä tammisuuden kanssa nämä edellä mainitut raaka-aineet tuovat entistä enemmän haasteita. Varsin varmoja valintoja ovat Pinot Gris- tai Gewürztraminer-lajikkeista valmistetut valkoviinit.

LATVA-ARTISOKKA-PINAATTIPAISTOS

400 g latva-artisokan sydämiä

100 g tuoretta pinaattia

100 g kivettömiä oliiveja

2 rkl oliiviöljyä

suolaa

mustapippuria

Leikkaa artisokat neljään osaan, halkaise pinaatin lehdet ja puolita oliivit. ➔ Kuumenna öljy pannulla ja paista hetki artisokkia ja oliiveja. ➔ Mausta suolalla sekä pippurilla. ➔ Lisää lopuksi pinaatti sekaan. ➔ Kaada paistokset kypsän pastan sekaan.

PUNAINEN PESTO

100 g aurinkokuivattuja tomaatteja

20 g paahdettuja pinjansiemeniä

1 puntti basilikaa

1-2 valkosipulinkynttä

30 g parmesaania raastettuna

suolaa

mustapippuria

Laita tehosekoittimeen kaikki raaka-aineet ja sekoita tasaiseksi tahnaksi. ➔ Tarkista maku ja lisää mausteita tarpeen mukaan.



Gratinoidut vihersimpukat ja marinoitua mustekalaa

4 annosta

GRATINOIDUT VIHERSIMPUKAT

valmistusaika 30 min

2 dl maustettua tomaattimurskaa

(esim. chilillä maustettu)

16 kpl vihersimpukoita

50 g parmesaania

Keitä tomaattimurskaa hetki kattilassa, jolloin saat siitä täyteläisemmän maun irti. ➔ Levitä vihersimpukat uunipellille ja lusikoi hautunut tomaattimurska päälle. ➔ Raasta tuoretta parmesaania pinnalle ja gratinoi 250-asteisessa uunissa muutaman minuutin ajan. ➔ Tarjoa kuumana suoraan uunista.

MARINOITU MUSTEKALA

valmistusaika 2 tuntia

500 g mustekalaa

1 sitruuna

1 valkosipulinkynsi

1 pieni keltasipuli

1/2 punainen chili

1 tl kuivattua timjamia

1 rkl merisuolaa

MARINADI

oliiviöljyä

tuoretta timjamia

valkosipulinkynsiä viipaloituina

Nosta mustekalat kattilaan. ➔ Kuori sitruunan kuori ja purista mehu joukkoon. ➔ Lisää halkaistut sipulit, chili sekä mausteet. ➔ Keitä miedolla lämmöllä 1,5 tunnin ajan. ➔ Valmista marinadi sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. ➔ Jäähdytä mustekalat ja laita ne kulhoon, johon kaadat marinadin.



VIINISUOSITUS

JEAN-BAPTISTE ADAM PINOT GRIS RÉSERVE

RANSKA, ALKO 509877, 13,99 €

VIINI JA RUOKA: Viinin täyteläinen suutuntuma ja makea häivähdys pehmentävät mustekalan melkoisen tuntuva tulisuutta. Myös simpukoiden suolaisen täyteläinen juustokuorrutus pehmentää ja tuo entisestään viinin kypsän makeita vivahteita esiin.

Vaikka simpukka ja mustekala ovat aromeiltaan hillittyjä, niiden suutuntuma ja valmistustapa kaipaavat J-B Adamin kaltaista, suuntautuvan runsasta hedelmäisyyttä. Näin yhdistelmä on tasapainoinen.

NÄIN VALITSET VIININ: Mustekalan reilu mausteisuus kaipa seurakseen eksoottisen kypsää hedelmäisyyttä tai hentoa makeutta. Myös viinin öljyinen suutuntuma auttaa yhdistelmän onnistumisessa. Vältä tarjoamasta liian napakoita tai tammisia viinejä, sillä nämä ominaisuudet vain korostuvat annoksen mausteisuuden kanssa.

MAKEAA JA RUNSASTA. Pinjansiemenpiiras ja limoncello-jäätelö on makea yhdistelmä, joten viininkin tulee olla tuntuvin runsas ja makea.



Pinjansiemenpiirasta ja limoncellojäätelöä

6 annosta
valmistusaika 2 tuntia

PINJANSIEMENPIIRAS

150 g voita
3 dl vehnäjäuhhoa
1 dl mantelijauhoa
1-2 rkl kylmää vettä

TÄYTE

50 g voita
1 dl muscovadosokeria
2,5 dl tummaa siirappia
4 cl rommia
2 tl kanelia
3 kananmunaa
200 g pinjansiemeniä

Mittaa voi ja jauhot kulhoon. Nypi seos murusiksi. ➡ Lisää vettä vähitellen, kunnes taikinaasta muotoiltavissa. ➡ Vaivaa taikinaa hetki. ➡ Jauhota pallo kevyesti, kääri kelmuun ja nosta jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi. ➡ Kauli taikina pyöreäksi levyksi ja nosta vuokaan (Ø 26 cm). ➡ Esipaista pohjaa 175 asteessa 10 minuuttia. ➡ Tee sen jälkeen täyte. Sula ta voi ja sokeri pannulla miedolla lämmöllä. ➡ Kaada joukkoon

siirappi, rommi sekä kaneli ja anna kiehua hetki. ➡ Ota pannu pois levyltä ja kaada seos kulhoon. ➡ Sekoita munat yksitellen voimakkaasti vatka-ten joukkoon. ➡ Lisää pinjansiemenet ja sekoita. ➡ Kaada täyte piirakkapohjan päälle. ➡ Paista uunissa 175 asteessa 25-30 minuuttia.

LIMONCELLOJÄÄTELÖ

2 dl kuohukermaa
2 dl täysmaitoa
2 vaniljatankoa
5 keltuaista
1 dl sokeria
25 g glukoosisiirappia
1,5 dl limoncello-likööriä

Kiehauta kerma ja maito halkaistujen vaniljatankojen kanssa kattilassa. ➡ Vaahdota keltuaiset ja sokeri erillisessä astiassa ja lisää hieman jäähdytyneeseen kerma-maito seokseen. ➡ Kaada glukoosi joukkoon ja kuumenna, kunnes seos sakenee ja lämpömittari näyttää 83 astetta. ➡ Lisää likööri ja jäähdytä seos kylmäksi. ➡ Tee jäätelökoneen avulla kuohkeaa jäätelöä. ➡ Tarjoile haalean piirakan seurana.



Valitse makealle piiraalle tasoistansa seuraa. Intensiivinen italialainen Sangallo on sille oiva kumppani.



VIINISUOSITUS

SANGALLO VINSANTO DI MONTEPULCIANO

ITALIA, ALKO 554584, 19,30 € (0,375 L)

VIINI JA RUOKA: Mehevän makea piiras saa tasoistansa seuraa Sangallon Vinsantosta. Pärlätäkseen makealle jälkiruoalle viini tarvitsee runsasta makeutta, ja sitä Sangallossa riittää. Rakenteiltaan viini ja suuntauttava piiras ovat miellyttävässä harmoniassa. Viinin voimakkuus ja lämminhenkisyys riittää myös jäätelölle. Viinistä huokuva paahteisuus, pähkinäisyys ja makea mausteisuus sointuu upeasti piiraan aromimaailmaan.

NÄIN VALITSET VIININ: Annoksen jäätelö kaipa valittavalta viiniltä tuntuva runsautta ja makeutta. Liian heppoinen viini jää helposti kylmän tuotteen jalkoihin. Pinjansiemenpiiraan kanelin ja rommin häivähdyksen seuraan sopii erinomaisesti kuivattuja hedelmiä tulvivat viinit. Italian Vinsantot, Itävallan makeat ja vaikkapa Ranskan Bordeaux'n Sauternesit ovat mainioita valintoja.