

KEMIAA KEITTIÖSSÄ

RUOAN KANSSA EI LEIKITÄ – PAITSI TÄNÄÄN.
VIINI-KOKKI ALEX PALAUTTAA MIELEENSÄ
KOULUN KEMIAANTUNNIT JA KAIVAA
KAAPISTAAN PULVERIT JA SAVUPISTOOLIT.
MUTTA MITÄ TUUMII VIINIHÖRHÖ ANTTI?
ONKO RUOALLE VAIKEA LÖYTÄÄ SOPIVA VIINI,
KUN SE VALMISTETAAN UDELLA JA HIEMAN
KOKEELLISELLA TAVALLA?

RESEPTIT ALEX NURMI + VIINIT ANTTI RINTA-HUUMO +
KUVAT ELINA HIMANEN + TYYLI JANIC LEINO

Viini-kokin jännittävä molekyyli-menu

- Punajuurispagettia,
yrttispagettia ja
vuohenjuustoa
- ♦
- Pintasavustettua lohta,
béarnaisevaahtoa,
shiso-vihta ja 64°C
keltuainen
- ♦
- Ankanrintaa,
lakritsipyreettä ja kasviksia
- ♦
- Tiramisu

Maistelemme kunkin
ruokalajin kanssa kaksi
reseptin pohjalta sopivaksi
arvioitua viiniä. Toisinaan
valinnat osuvat nappiin,
mutta usein tulee yllätyksiä,
joita ei ammattilainenkaan
ole voinut ennustaa.

- ★★★★★
Täydellisesti yhteen
sulautuva yhdistelmä
kunnioittaa sekä ruoan
pääraaka-aineen että viinin
nyansseja.
- ★★★★
Ruoka ja viini tukevat
toisiaan. Yhdistelmä on
harmoninen.
- ★★★
Harmoninen yhdistelmä,
mutta ruoka tai viini
hallitsee jälkimakua.
- ★★
Ruoka tai viini dominoi
yhdistelmää, mutta maut
ovat miellyttäviä.
- ★
Ruoka ja viini eivät sovi
yhteen. Yhdistelmä
vääristää makuja jopa
epämiellyttävästi.



VINKKI: Voit tehdä punaista spagettia myös keittämällä tavallista spagettia punajuurimehussa. Kaada kattilaan suolalla maustettua punajuurimehua, kiehauta ja lisää spagetti. Keitä kypsäksi ohjeen mukaan. Koristele annos esimerkiksi rucolalla. Valitse punajuuren ja vuohenjuuston seuraan Sauvignon Blanc- tai Riesling-rypäleestä valmistettua viiniä.

Punajuurispagettia, yrttispagettia ja vuohenjuustoa

neljälle

PUNAJUURISPAGETTI

valmistusaika 30 min

2 dl punajuurimehua (esim. Vogel Biotta)
2,2 g agar agaria
muoviletku, halkaisijaltaan 0,5 mm
lääkeruisku, kärjestä halkaisijaltaan 0,3 mm

Kaada punajuurimehu ja agar agar kattilaan. ➡ Kuumenna kiehumispisteeseen koko ajan hyvin sekoittaen. ➡ Ime lääkeruiskulla nestettä ja täytä tyhjä muoviletku seokseksi. ➡ Laita täytetty letku kylmään veteen ja anna jäähtyä 3 minuutin ajan, jolloin nesteen lämpötila laskee alle 35 asteen (tällöin agar agar hyytyy). ➡ Vedä lääkeruiskun täyteen ilmaa ja paina sen avulla punajuurispagetti tasaisesti ulos letkusta. ➡ Voit lämmittää spagettin vielä 75 asteeseen ennen kuin se sulaa, eli tämä sopii myös lämpimäksi ruoaksi.

YRTTISPAGETTI

2 dl yrttiöljyä
2,2 g agar agaria

Valmista tämä kuten punajuurispagetti, mutta käytä yrttiöljyä punajuurimehun tilalla.

VINKKI: Voit käyttää agar agarin tilalla myös liivatetta. Kaada tällöin liemi laakeaan astiaan, hyydytä kylmässä ja leikkaa ohuen ohuita suikaleita levystä. Katso liivatteen määrä pakkauksesta. Älä käytä sitä liikaa, koska silloin spagetista tulee sitkeää ja kumimaista!



VIDEOVINKKI: VIINI-KOKIN KEITTIÖSSÄ. Mitä molekyyli-gastronomia vaatii? Millaisia välineitä sen tekemiseen tarvitaan? Alex kertoo, miten molekyyli-gastronomiia voi kokeilla kotikeittiössä.



TIESITKÖ? Molekyyli-gastronomia tarkoittaa ruoanvalmistuksen ymmärtämistä luonnontieteellisesti ja sen tarkastelemista kemian ja fysiikan keinoin.

PAISTETTUA VUOHENJUUSTOA JA PINJANSIEMENIÄ

2 rkl pinjansiemeniä
100 g vuohenjuustoa

Paahda ensin pinjansiemenet kevyesti pannulla. ➡ Leikkaa muotin avulla kylmästä vuohenjuustosta pieniä kiekkoja ja paahda ne nopeasti kuumalla pannulla.

SITRUSPULVERIA

50 g maltodekstriiniä
25 g sitruunalla maustettua oliiviöljyä

Laita maltodekstriini tehosekoittimeen. ➡ Kaada öljy ohuena nauhana joukkoon koneen käydessä koko ajan. ➡ Ripottele pulveri annokseen.

VIINIVALINTA



BARTH RIESLING BRUT

SAKSA, ALKO 513537, 20,10 €

VIINI JA RUOKA: Punajuuren ja vuohenjuuston aromimaailmaan sopivat puhtaan hedelmäiset ja raikkaat viinit. Riesling saa tässä viinissä seurakseen raikkaat kuplat, jotka nostavat herkkuisesti esiin punajuuren aromia ja ryhdittävät juuston antamaa täyteläistä suutuntumaa. Viinin sitrusmaiset ja yrttiset vivahdet sointuvat mukavasti annoksen aromimaailmaan. Herkkuisista! ★★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Vuohenjuusto ja punajuuri pitävät puhdaspiirteisestä hedelmäisyydestä ja yrttisestäkin aromikkuudesta. Vältä tammitettuja viinejä. Hapokkaan vuohenjuuston ansiosta eloisa hapokkuus on toivottavaa myös viiniltä. Sauvignon Blanc-, Riesling- ja Grüner Veltliner -viinit toimivat. Kuplivana ne korostavat entisestään vivahteikkaan annoksen aromia.

SAVUA ILMASSA. Kevyt savutus tuo lohen makumaailmaan hentoa karvautta. Valitse annoksen kylkeen hedelmäinen, tammeton valkoviini. Tällainen on Antin valitsema riesling, jonka lähes kuiva maku on runsas, persikkainen ja mineraalinen.

TIESITKÖ? Shiso eli perilla on mintun sukuinen yrtti, joka käytetään etenkin japanilaisessa keittiössä.

Pintasavustettua lohta, béarnaisevaahtoa, shiso-vihta ja 64°C keltuainen

neljälle

PINTASAVUSTETTUA LOHTA
valmistusaika 90 min + graavaus 3 tuntia

10 g hienoa merisuolaa
10 g sokeria
400 g merilohi- tai nieriäfileetä
savupistooli
brûlée-poltin

Sekoita suola sekä sokeri keskenään. ➡ Kaada seos kalafileen päälle ja anna graavautua jääkaapissa 3 tunnin ajan. ➡ Pyyhi maustumisen jälkeen ylimääräinen suola pois pinnalta ja kuivaa kevyesti talouspaperilla. ➡ Laita kala astian pohjalle, ”ammu” savupistoolilla savua sisään ja sulje tiiviisti esimerkiksi lasikuvulla. ➡ Anna maustua noin 10 min ajan. Paahda lopuksi pinta polttimella.

VINKKI: Voit savustaa kalan myös savustuspuussissa tai -pöntössä tai ostaa valmiiksi savustettua kalaa.

BÉARNAISEVAAHTO
2 dl béarnaisekastiketta
1 g soijalesitiiniä
sifoni
2 patruunaa

Kuumenna kastike kattilassa. ➡ Lisää soijalesitiini ja kaada seos sifoniin. ➡ Ravista voimakkaasti ja täytä sifoni kaasupatruunoilla. ➡ Pursota vaahtoa annokseen joko kuumana tai haaleana.

VINKKI: Voit pursottaa kastikkeen lautaselle myös tavallisella pursottimella tai koristella annoksen perusbéarnaisekastikkeella.

SHISO-VIHTA
100 g kasviksia ohuen ohuina suikaleina (retiisiä, sokeriherneitä, fenkolia, retikkaa, porkkanaa)
1 rkl valkoista balsamicoa
1 tl oliiviöljyä
suolaa
mustapippuria
8 shisolehteä tai salaatinlehteä
2 rkl paahdettua sipulia

Ryöppää nopeasti ohuiksi leikatut kasvikset ja jäähdytä jääkylmässä vedessä. ➡ Sekoita kulhossa balsamico, öljy sekä mausteet. ➡ Pyörittele valutetut kasvikset seoksessa. ➡ Kääri maustuneet kasvikset shisolehtien sisään ja taittele ne vihdan mallisiksi. ➡ Asettele paahdettu sipuli ja shiso-vihta lohen alle.

64°C KELTUAINEN
4 kananmunaa

Keitä kananmunia 75 minuuttia 64-asteisessa vedessä. ➡ Kuori löysähkö valkuainen pois ja käytä sisällä oleva keltuainen annokseen.

VIINIVALINTA



LETH DUETT RIESLING & VELTLINER

ITÄVALTA, ALKO 562037, 10,37 €

VIINI JA RUOKA: Viinin rapsakka hapokkuus ja hento pippurisuus ryhdittävät miellyttävästi lohen täyteläistä suutuntumaa. Lohen kevyt savustus tuo makumaailmaan hentoa karvautta, jota viinin puhdaspiirteinen hedelmäisyys kompensoi mukavasti. Viineille yleisesti hankalat keltuainen ja fenkoli eivät aiheuta harmia puhtaan hedelmäisen viinin kanssa. Mineraalisuus tuo jälkimaussa mukavasti esiin lohen paahdettua aromikkuutta. Sitrusmaisen yrttiset vivahteet täydentävät annoksen aromimaailmaa.
★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Myös tämä annos nauttii puhdaspiirteisen hedelmäisen, tammettoman valkoviinin seurasta. Yrttiset, sitrusmaisen eloiset ja pirteät aromit monipuolistavat yhdistelmää, ja terhakas hapokkuus leikkaa lohen täyteläistä suutuntumaa. Myös tämän ruoan maistuva seuralainen löytyy Riesling-, Sauvignon Blanc- tai Grüner Veltliner -lajikkeista.

VIINILEHTI.FI

Katso savustetun lohen seuran sopivan béarnaisekastikkeen ohje netistä.