

KUTSU KEVÄT KYLÄÄN

AURINKO SULATTAÄ PALJAAN MAAN, JONKA TARJOAMAA SATOA SAADAAN TOSIN VIELÄ HETKI ODOTTAÄ. JUHLAAN ON KUITENKIN SYYTÄ JO TÄNÄÄN! VIINI-KOKKI ALEX HÖYSTÄÄ PÄÄSIÄISATERIAN LEMPEILLÄ MAUSTEILLA JA TARJOILEE SEN KEVÄISTEN VÄRIEN KESKELTÄ. VIINIHÖRHÖ ANTTI KEHOTTAA KUITENKIN VÄLTÄMÄÄN LIIAN VOIMAKKAITA MAUSTEITA. ISTUVATKO PÄÄSIÄISMAUSTEET ANTIN VALITSEMIEN VIINIEN SEURAAN?

RESEPTIT ALEX NURMI • VIINIT ANTTI RINTA-HUUMO • KUVAT SAMI REPO • TYYLI JANIC LEINO

Viini-kokin mausteinen pääsiäismenu

Lamascarpaccio ja
sahramimajoneesia



Kylmä avokadokeitto
ja parsabruschetta



Kevätkananpoikaa
kookoscurryssa



Sitruunavanukas ja
mantelikrokanttia

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.



Kylmä avokadokeitto ja parsabruschetta

kuudelle
🕒 valmistusaika 30 min

KYLMÄ AVOKADOKEITTO

- 1 lime
- 4 kypsää avokadoa
- 100 g kurkkua
- 2 rkl mintunlehtiä
- 2 rkl korianterinlehtiä
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 tl mustapippuria
- 1 rkl öljyä
- 3 dl kivennäisvettä
- 2 dl turkkilaista jogurttia

Raasta limestä kuori ja purista sen mehu tehosekoittimeen. ➡ Lisää joukkoon kaikki muut raaka-aineet ja sekoita tasaiseksi. ➡ Tarkista maku ja laita jääkaappiin tarjoilu-hetkeen saakka. ➡ Keitto jää hel- posti paksuksi, joten ohenna sitä halutessasi vedellä ja jogurtilla.

PARSABRUSCHETTA

- 4 vihreää parsaa keitettynä
- 2 keltaista tomaattia
- 1/2 kesäkurpitsaa
- 1-2 rkl oliiviöljyä
- 4 siivua vaaleaa leipää
- koristeluun tuoreita yrttejä

Leikkaa parsat, tomaatit ja kesäkur- pitsa pieniksi paloiksi. ➡ Sekoita kasvikset oliiviöljyn kanssa. ➡ Le- vitä seos leipäviipaleille ja tarjoile keiton kera.

VINKKI:
Voit myös
paahtaa leivät,
jolloin saat makua
ja rapeutta
mukaan.

MINTUN MAKUA. Pääsiäislammas saa usein makua mintusta, mikä kannattaa huomioida viinivalinnassa. Pehmeän avokadokeiton pirteät ko- risteet minttu ja korianteri eivät täy- sin kohdanneet Errázuriz Sauvignon Blanc Single Vineyard -viinin (Alko 579777) kanssa. Tämä chileläinen valkoviini istuu kuitenkin mainosti kevät-pöytään, jos annoksesta jättää pois voimakkaan mintun.



KATSO lammascarpaccion ja sahranimajoneesin reseptit viinisuosituksineen sivulta 89.

VIINIVALINTA

SILENI CELLAR SELECTION PINOT GRIS

UUSI-SEELANTI, ALKO 568487, 11,96 €

VIINI JA RUOKA: Avokadon täyteläinen suutuntuma saa mehevästä Silenistä tasa- vertaisen kumppanin, ja rakenteet ovatkin mukavassa harmoniassa keskenään. Min- tun ja korianterin häivähdykset korostavat mukavasti viinin kypsää trooppista hedel- mäisyyttä. Saman tekee limen hapokkuus. Viinin viehkeä kukkaisuus ja sitrusmaiset vivahteet puolestaan ikään kuin mausta- vat keittoa ja täyteläistävät lisukkeena tarjottavan parsabruschettan aromi- maailmaa.

★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Avokadokeiton kanssa kannattaa välttää turhan teräviä ja hieman suussa karhealta maistuvia viine- jä. Keiton ja bruschettan seuraan kannat- ta mieluummin valita runsaan hedelmäi- siä, eksoottisävytteisiä – ja tammettomia valkoviinejä. Runsaat Alsacen rieslingit, uuden maailman pinot gris't tai viognierit ovat varsin varmoja valintoja.





HEDELMÄISTÄ. Kookoscurry asettaa viinille tavallista korkeammat vaatimukset. Makean vivahteiselle annokselle kannattaa valita runsasta hedelmäisyyttä ja mausteisuutta. Uuden-Seelannin Saint Clair Pioneer Block Sawcut Chardonnay (Alko 501427) ei täysin pystynyt vastaamaan näihin vaatimuksiin, mutta se maistuu mainiolta vähemmän makeasti maustetun vaalean lihan seurana.

KROKANTTIA JA VANUKASTA. Pääsiäismun jälkiruoka saa raikkautta sitruunasta ja makeutta paahteisesta mantelikrokantista. Rapea krokantti kruunaa pehmeän vanukasanoksen.

Kevätkananpoikaa kookoscurryssa

neljälle
🕒 valmistusaika 90 min

KEVÄTKANANPOIKA

4 kevätkananpoikaa tai 800 g maissikanaa
1 rkl suolaa
100 g voita

Mausta linnut kauttaaltaan suolalla. Paista pannulla linnun pintaan väri voim kera. 🕒 Kypsennä 150-asteisessa uunissa noin 30 minuutin ajan.

KOOKOSCURRY

2-3 rkl keltaista currytahnaa
8 dl kookosmaitoa tai -kermää
3 kaffirimetinlehteä
2 rkl tummaa siirappia

Kaada kaikki aineet kattilaan ja keitä 10 minuuttia. 🕒 Halutessasi voit suurustaa kastikkeen maissijauhoilla.

KEVÄTKASVIKSET

Tarjoile kanan lisukkeena keväisiä kasviksia kuten kevätsipulia, varhaisperunoita, naattiporkkanoita, parsaa ja sokeriherneitä. 🕒 Kokoa annos lautaselle. Kaada ensin lautaselle kookoscurrya, nosta sen päälle kevätkananpoikaa ja lisää lopuksi kevätkasviksia.



Mausteet – viinin kavereita?

MAUSTEET OVAT viinin seurassa kaksinaamaisia. Tiettyyn voimakkuuteen saakka kaikki mausteet ovat viinin ystäviä, sillä ne tuovat viinin hedelmäisyyttä esiin.

KUN MAUSTEISUUS alkaa olla liian voimakasta, mausteet muuttuvat viinin haastajiksi – elleivät jopa vihollisiksi. Voimakkaan mausteisuuden kanssa kun mikään viini ei valitettavasti pärjää.

VIININ KANNALTA ystävällisiä mausteita kohtuullisesti käytettynä ovat suola, yleisesti yrtit ja niin sanotut makeat mausteet, kuten esimerkiksi vanilja, kaneli, neilikka ja inkivääri.

HAASTEELLISEMPIÄ sen sijaan ovat ”viilentävät” yrtit, kuten minttu ja eukalyptus, sekä tuliset chilit ja pippurit.

VIININ VIHOLLISIA ovat kaikki mausteet, jos niitä käyttää liian runsaasti.

VIDEOVINKKI: Miten mausteet vaikuttavat viinin valintaan? Alexin ja Antin keittiökeskustelun näet nettisivuiltamme.

VIINIIVALINTA

GENTIL “HUGEL”

RANSKA, ALKO 007483, 13,09 €

VIINI JA RUOKA: Kookoscurryn maustein aromimaailma kaipaa seurakseen samanhenkistä valkoviiniä – juuri sellaista, jota tämä viini tarjoaa. Viinin makean mausteiset vivahteet täydentävät kookoscurryn aromeja. Myös viinin kypsä omenaisuus ja päärynäisyys tuovat annoksen maailmaan lisävivahdetta. Kookoscurryn tietyllä tapaa makea vivahde tekee viinistä hieman särmikkäämmän, mutta viini kestää sen rinta rottingilla ja rakenteet ovat miellyttävässä harmoniassa keskenään.

☆☆☆☆

NÄIN VALITSET VIININ: Viinivalinnan kannalta merkittävää on annoksen kookoscurry. Se vaatii viiniseuralaiselta runsasta hedelmäisyyttä, eikä lievä mausteisuuskaan yhdistelmän toimivuudelle pahaa tee. Varmoja valintoja ovat esimerkiksi Alsacen alueen Pinot Gris- tai Gewürztraminer -lajikkeista valmistetut mehevät viini.

