



SADON- KORJUUN TUNNELMIA

ALEX TOTEUTTAA NYT MONEN KASVISTEN YSTÄVÄN
TOIVEEN LEMPEÄLLÄ SESONKIMENULLAAN. MAA-
ARTISOKAT, KAALIKÄÄRYLEET JA SIENET PAITSI
HELLIVÄT MAKUNYSTYRÖITÄ MYÖS TÄYTTÄVÄT
VATSAN KURPITSANPYÖREÄKSI. JÄTÄ SILTI TILAA
UNELMANPEHMEÄLLE SUKLASELLE PUNAJUURI-
HERKULLE SEKÄ PARHAILLE KYTYIPOJILLE!

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

Alexin sadonkorjuu- menu neljälle

Maa-artisokkakeitto
palsternakkavanukkaan kera

♦
Sieni-juuressalaatti
omena-tyrnilisukkeella

♦
Kaali-kasviskääryleet

♦
Punajuuri-suklaaleivonnainen
tyrnisoseen kera

♦
Maa-artisokkakeitto

**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.



KAUDEN PARAS KEITTO.

Maa-artistokkakeitto kohtaa palsternakkavanukkaan. Keittoreseptiin kuuluvan sherryn voit halutessasi korvata valkoviinillä. Antti suosittaa sopan kyytipojaksi ryhdikästä rieslingiä tai Etelä-Euroopan runsaita valkoviinejä.

Maa-artisokkakeitto

- 🕒 Valmistusaika 30 min
- 🍲 Kypsennyssaika 40 min

300 g kuorittua maa-artisokkaa
1 keltasipulisipuli
1-2 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
mustapippuria
4 dl kasvislientä
1 dl sherryä
2 dl kuohukermaa

Kuori ja paloittele maa-artistokat sipulien kanssa neljään osaan. ➡ Kuullota niitä pitkään kattilassa miedolla lämmöllä. ➡ Lisää mausteet, kasvisliemi ja sherry. Keitä pehmeäksi. ➡ Lisää kerma ja anna kiehua hiljalleen viitisen minuuttia. ➡ Soseuta valmis keitto. ➡ Tarjoile palsternakavanukkaan kera.

PALSTERNAKKAVANUKAS

- 🕒 Valmistusaika 30 min
- 🕒 Hyttymisaika 10 t

200 g palsternakkaa kuorittuna
1-1,5 dl kuohukermaa
2 liivatelehteä
2 rkl valkoviiniä
suolaa

Paahda kuoritut palsternakat uunissa kypsiksi. ➡ Soseuta kerman kanssa tasaiseksi soseeksi. ➡ Liota liivatelehdet kylmässä vedessä. Purista vesi pois ja liota ne kuumentuun valkoviiniin. ➡ Sekoita kaikki aineet keskenään. ➡ Kaada annosvuokiin hyttymään yön yli. ➡ Kumoa vanukas ja tarjoile kuuman keiton lisäkkeenä.

Täyteläisen mutta hienostuneen keiton seuralaisen tulisi olla sekä runsaan hedelmäinen että ryhdikkään hapokas.



MALAT RIESLING KELLERKÄRTEN 2011

ITÄVALTA, ALKO 590147, 11,61 €

VIINI JA RUOKA: Keiton täyteläinen ja pehmeä suutuntuma nauttivat Rieslingin ryhdikkästä hapokkuudesta, ja viini tuo yhdistelmään raikasta eloisuutta. Viinin hennon kukkaiset vivahteet sopivat keiton hentoon aromimaailmaan. Viinin sitrusmaisuus on kuitenkin hieman karvasta keiton makean vivahteen vuoksi.

YHTEENSOPIVUUS ★★☆☆

SERGIO ROERO ARNEIS 2012

ITALIA, ALKO 596517, 16,90 €

VIINI JA RUOKA: Viinin eloisa hapokkuus ja hento pirskahtelevuus tuovat täyteläisen ruoan suutuntumaan ryhtiä. Roeron pippurisuus ja muu mausteisuus monipuolistavat aromimaailmaa. Viinin hedelmäisyys kestää ruoan makeat vivahteet.

YHTEENSOPIVUUS ★★☆☆

NÄIN VALITSET VIININ: Täyteläisen mutta hienostuneen keiton seuralaisen tulisi olla runsaan hedelmäinen, toisaalta myös ryhdikkään hapokas. Runsaat rieslingit Alsacesta tai Itävaltasta toimivat, samoin Pohjois-Espanjan ja Toscanan runsaat valkoiset. Vältä tammisia viinejä.

Sieni-juuressalaatti

- 🕒 Valmistusaika 30 min
- 🍲 Kypsennyssaika 30 min

200 g herkkusieniä tai tatteja
150 g kuorittua kurpitsaa
3 pikkusipulia pilkottuna
1 dl majoneesia
1-2 tl tryffeliöljyä
suolaa
mustapippuria
salaattia
paahdettuja pinjansiemeniä

Paloittele ja mausta kurpitsa. ➡ Paahda 220-asteisessä uunissa ja soseuta. ➡ Ryöppää sipulit, kuivaa ja polta halutesasi bryle-polttimella hieman väriä pintaan. ➡ Sekoita majoneesi ja tryffeliöljy ja mausta. ➡ Paista sienisiivut pannulla rapeiksi. ➡ Kokoa salaatti.



JEAN-BAPTISTE ADAM PINOT GRIS RÉSERVE 2011

RANSKA, ALKO 509877, 13,99 €

VIINI JA RUOKA: Sienten maanläheinen aromikkuus ja majoneesin tryffeliöljy korostavat tyylikkäällä tavalla pinot gris'n eksoottista hedelmäisyyttä. Viini monipuolistaa makean mausteisuutensa ansiosta salaatin puhtaita raaka-aineiden makuja. Herkullinen kokonaisuus!

YHTEENSOPIVUUS ★★★★★

FONTELLA CHIANTI 2011

ITALIA, ALKO 465237, 9,49 €

VIINI JA RUOKA: Keskitäyteläinen chianti on voimakkuudeltaan varsin miellyttävässä tasapainossa salaatin kanssa. Viini toimii ikään kuin marjaisena ja yrttisenä lisäkkeenä annokselle. Paahdetut pinjansiemenet ja annokselle pirskoteltu öljy pyöristävät viinin särmikkyyttä.

YHTEENSOPIVUUS ★★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Jos valintasi on valkoinen, suuntaa katseesi Pinot Gris -rypäleen suuntaan. Myös kevyemmät gewürztraminerit sopivat. Eksoottinen hedelmäisyys ja mausteisuus toimivat sienten aromimaailman kanssa upeasti. Jos valintasi on punainen, valitse kevyehköjä tai keskitäyteläisiä kypsän marjaisia viinejä. Vältä liikaa tanniinisua.



Sienten maanläheisyys ja majoneesin tryffeliöljy korostavat viinin eksoottista hedelmäisyyttä. Salaatin ja pinot gris'n yhdistelmä saa täydet viisi tähteä. Herkullinen kokonaisuus!



Pavut ja ohra toimivat mukavana puskurina viinin ja kaalin yhdistämisessä. Täyteläinen valkoviini on miellyttävässä harmoniassa kasviskääryleen kanssa.

**TYRNIÄ JA PUNA-
JUURTA.** Sisältä valuvan pehmeä suklaaleivonnainen kätkee juuresyllätyksen. Punajuuri mehevöittää ja raikastaa jälkiruokaa, joka piristyy tyrnimarjan kirpakuudesta. Toinen viiden tähden onnistuminen osui nyt jälkiruoan ja Banyulsin paahteisen viinin kohdalle.

VINKKI:

Kokeile kaalikääryleen kypsyyttä pistämällä terävällä veitsellä tai haarukalla sen läpi. Kun kääryle on kokonaan pehmeä, se on kypsä.

Kasvis-kaalikääryleet

- 🕒 Valmistusaika 30 min
- 🔪 Kypsennysaika 60 min

1/2 valkokaali
2 dl kypsä papuja
1 dl keitettyä ohraa
1-2 tl juustokuminää
1 tl suolaa
2 rkl ruohosipulia
siirappia
voinokareita

Koverra veitsellä kaalin kanta pois. ➔ Keitä kaalinpäättä kiehu-
vassa, suolalla maustetussa vedessä noin 10 minuuttia.
➔ Kuori lehtiä varovasti irti niin, että ne irtoavat kokonai-
sina. ➔ Hienonna kaalin pie-
nimät lehdet kulhoon. Lisää
kypsät pavut ja kypsä ohra.
➔ Mausta ja sekoita seos hy-
vin. ➔ Lusikoi täytettä kaalin
lehdelle, käännä reunat täyt-
teen päälle ja rullaa tiukaksi
kääryleeksi. ➔ Lado kaalikää-
ryleet vuokaan vierekkäin. ➔
Valuta päälle siirappia. Lisää
muutama voinokare. ➔ Kaa-
da vuoan pohjalle 1-2 dl vettä.
➔ Paista 170-asteisessa uunis-
sa 30-40 minuuttia. ➔ Valele
kääryleitä vuokaan syntyvällä
liemellä paiston aikana.

OMENA-TYRNICHUTNEY

3 omenaa
1,5 dl tyrnimehua
1 rkl tuoretta inkivääriä raas-
tettuna
1/2 dl hillosokeria
1/2 dl sokeria
2 kanelitankoa
1/2 tl suolaa

Lohko omenat. ➔ Laita loh-
kot, mehu ja mausteet kat-
tilaan. Keitä 15 minuuttia. ➔
Lusikoi säilykepurkkiin. ➔
Jäähdytä.

ADOBE RESERVA GEWÜRZ- RAMINER 2012,

CHILE, ALKO 532677, 9,99 €

VIINI JA RUOKA: Pavut ja
ohra toimivat mukavana pus-
kurina Adoben ja kaalin yh-
distämisessä. Täyteläinen
valkoviini on miellyttävässä
harmoniassa kääryleen kans-
sa. Chutneyn makeus vie kui-
tenkin viinin hedelmäisyyt-
tä, jolloin viinistä tulee varsin
tiukkaa ja terävää.

YHTEENSOPIVUUS ★★☆☆

BELLERUCHE ROUGE 2012,

RANSKA, ALKO 456437, 12,90 €

VIINI JA RUOKA: Kaali tekee
viinin elämän hieman epämu-
kavaksi, mutta viinin yrttisyys
korjaa yhdistelmää. Viinin kar-
palomaiset ja puolukka-
iset viivahteet tuovat annokseen
moniulotteisuutta. Haaste tu-
lee jälleen lisukkeelta, joka
kuivattaa viinin kypsää marjai-
suutta.

YHTEENSOPIVUUS ★★☆☆

NÄIN VALITSET VIININ: Toimi-
vimman viinikumppanin saat
melko runsaasta, hieman ma-
keutta sisältävästä rieslingistä,
pinot gris:stä tai gewürztrami-
nerista. Käytä chutneyä mal-
tillisesti.



Punajuuri- suklaafondant

- 🕒 Valmistusaika 40 min
- 🔪 Kypsennysaika 50 min

120 g tummaa suklaata
85 g voita
2 kananmunaa
2 keltuaista
0,75 dl vehnä jauhoja
1 rkl kaakaojauhetta
60 g kidesokeria
1 iso punajuuri
0,5 dl punajuurimehua

VIININ VOITELUUN:

25 g voita
2 rkl tomusokeria

Kypsennä punajuuri uunis-
sa ja raasta siitä 1 dl erilliseen
kulhoon. ➔ Sulata suklaa ja
voi kulhossa vesihautteessa.
➔ Lisää kokonaiset kananmu-
nat seokseen yksitellen koko
ajan sekoittaen. ➔ Vaahdota
toisessa kulhossa sokeri sekä
keltuaiset. Lisää vaahto suk-
laaseokseen varovasti nos-
tellen. ➔ Siivilöi jauhot taiki-
naan. ➔ Lisää punajuurimehu
ja raaste taikinaan varovaises-
ti sekoitellen. ➔ Voitele an-
nosvuokat. Siivilöi tomusoke-
ria vuokien reunoille. ➔ Kaada
taikina annosvuokiin ja kyp-
sennä 200-asteisessä 12-15 mi-
nuuttia. ➔ Jätä sisus valuvan
pehmeäksi. ➔ Kumoa ja tarjoi-
le tyrniseeseen eli coulis'n kera.

TYRNICOU LIS

1 dl tyrnimarjoja
1 dl tyrnimehua
1 dl ruokosokeria
1/4 tl mustapippuria

Kiehauta kaikki ainekset kat-
tilassa. ➔ Survo tasaiseksi. ➔
Jäähdytä muutama tunti kyl-
mässä.



MURAL DE FAVAIOS,

PORTUGALI, ALKO 399014, 8,60 €
(0,375 L)

VIINI JA RUOKA: Viinin maus-
teisuus täydentää miellyttä-
västi suklaan ja tyrnicoulis'n
aromeja. Saman tekee viinin
taateihin, viikunaan ja kahviin
vivahtava paahteisuus. Viinin
täyteläisyys jää aavistuksen
annoksen makeuden jalkoihin
tehden viinistä hieman kui-
vemman - siihen tosin tällä vii-
nillä on varaakin.

YHTEENSOPIVUUS ★★☆☆

SARDANE BANYULS 2006,

RANSKA, ALKO 336666, 13,99 €
(0,5 L)

VIINI JA RUOKA: Suklaan ja
punajuuren aromit täydenty-
vät viinin kuivattujen hedelmi-
en ja hillomaisen marjaisten
aromien ansiosta. Upea ko-
konaisuus: viinin paahtaisen
nahkaiset aromit yhdistyvät
suklaan ja punajuuren maanlä-
heiseen makumaailmaan.

YHTEENSOPIVUUS ★★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Valit-
se väkevä viini, josta löytyy
hillomaista marjaisuutta, paaht-
teisuutta ja makeita mausteita.
Suuntaa katseesi ruby-port-
viineihin, makeaan madeiraan
tai Banyulsin viineihin.