

OMAN MAAN MAKUJA

VIINI-KOKKI ALEX TARTTUI KUOKKAAN JA TYÖNSI KÄTENSÄ
MULTAAN. LAUTASELLE NOSTETTIIN KESÄN ENSIMMÄISEN
SADON HERKKUJA - PARSAA, PORKKANAA JA RAPARPERIA.
VIINIHÖRHÖ ANTIN LAATIMASSA VIINIKATTAUKSESSA ON
ONNISTUNEEN KESÄN MAKUA - KOLME VIIDEN TÄHDEN
KUMPPANUUTTA. TÄSTÄ ALKAA MAUKAS KESÄ!

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

Menu alkukesän sadosta

Parsatagliatelle,
kotijuustoa & hollandaise

◆
Korvasieni-pannacotta
& salaattipenkki

◆
Marmorifileetä grillistä,
romescoa & varhaiskasviksia

◆
Raparperipiirasta &
-hilloketta

**Maistelimme 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.



Parsatagliatelle, kotijuustoa & hollandaise

neljälle
valmistusaika 60 min +
juustolle 4 tuntia

PARSATAGLIATELLE

8 vihreää parsaa
6 valkoista parsaa
2 l vettä
1 rkl suolaa
1 rkl sokeria
50 g salaattisekoitusta (esim. MIMIS-special-mix)
6 viiriäisen munaa keitettynä

Leikkaa parsat kuorimaveitsen tai mandoliinin avulla ohuiksi nauhoiksi pitkittäissuunnassa nupusta juureen päin. 🍴 Keitä suolalla ja sokerilla maustetussa vedessä minuutin ajan. 🍴 Valuta vesi pois. 🍴 Kokoa annos: annostele lautaselle salaattisekoitusta, parsaa, puolitettuja viiriäisen munia ja kotijuustoa. Kaada annoksen päälle hollandaisekastiketta.

SITRUUNALLA MAUSTETTUA KOTIJUUSTOA

(1 iso juusto)

1 l maitoa
3 dl kahvikermaa
5 dl kirnupiimää
2 kananmunaa
2 tl suolaa
2 rkl etikkaa
1 sitruuna

Kiehauta maito ja kerma. 🍴 Sekoita piimä, kananmunat sekä suola keskenään ja lisää ne seokseen. 🍴 Kaada mukaan etikka ja anna seoksen kuumentua kiehumispisteeseen. Seos ei saa kiehua. Kestää noin 10–15 minuuttia, kunnes juustomassa alkaa kerääntyä pinnalle. 🍴 Nostele massa reikäkauhalla siivilään, joka on vuorattu kostealla harsoliinalla, ja anna valua kulhon päällä. 🍴 Pirskottele sitruunasta mehua massan joukkoon, jolloin se antaa raikasta makua mukaan. 🍴 Painele lopuksi juustomassa harson avulla tiukaksi paketiksi ja nosta jäähtymään kylmään. 🍴 Nosta jäähmettynyt juusto leikkuulaudalle ja leikkaa siitä ohuita lohkoja tarjoiluvadille. 🍴 Juusto on parasta seuraavana päivänä.



VIDEOVINKKI: Viinihөрhө Antti Rinta-Huumo jakaa videosarjassaan vinkkejä viinin ja ruoan yhdistämiseen. Millaiselle parsannaokselle itävaltalainen Domäne Wachau Neuburger Federspiel Terrassen (Alko 597307) sopii? Tämäkin selviää osoitteessa viinilehti.fi.

HOLLANDAISEKASTIKE

1/2 dl kylmää vettä
1,5 rkl valkoviinietikkaa
4 keltuista
200 g voita
2 rkl sitruunan mehua
1/2 tl suolaa

Kaada vesi, etikka sekä keltuaiset metallikulhoon. 🍴 Kuumenna vesihautteessa koko ajan vispilällä sekoittaen, kunnes seos alkaa muuttua kuohkean sakeaksi (83 astetta). Mikäli lämpötila nousee yli 84 asteen, keltuainen erottuu ja seos menee ryynimäiseksi. Lämmitä siis varoen! 🍴 Nosta kulho pois vesihautteesta ja lisää joukkoon sulatettu voi ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. 🍴 Lisää viimeiseksi sitruunan mehu sekä suola.

VINKKI: Kastikkeen voit pitää lämpimänä esimerkiksi vesihautteessa. Älä kuumenna sitä enää yli 85 asteen, koska silloin se voi juoksettua.

VIINIVALINTA

DOPFF & IRION CUVÉE RENÉ DOPFF MUSCAT 2012

RANSKA, ALKO 573527, 12,28 €

VIINI JA RUOKA: Viinin sitrusmainen, hieman yrttinenkin aromimaailma sopii parsan vivahteisiin ja samankaltaisuutta huokuvan, sitrusaromisen kotijuuston seuraan. Muscatin kukkainen häivähdys tuo annoksen makumaailmaan lisäsävyä. Rakenteellisesti viini ja ruoka ovat tyylikkäässä harmoniassa keskenään. 🍷🍷🍷

NÄIN VALITSET VIININ: Vaikka parsan onkin herkkä luonteeltaan, vaatii se tarjottavalta viiniltä riittävää aromikkuutta. Vältä tammisia viinejä, sillä parsan pitää puhdaspiirteisten viinien seurasta. Tammisuuden lisäksi muutakin karvautta sisältäviä viinejä kannattaa välttää. Turvallisimpia – ja maistuvia vaihtoehtoja muscatien lisäksi ovat runsaammat viinit Sauvignon Blanc- ja Riesling -lajikkeista.



KERMAISTA. Täyteläisen viinin suutuntuman kermaisuus peilaa täydellisesti pannacottan kermaista maailmaa. Voit kokeilla myös täyteläisen hedelmäistä kuohuviiniä uudesta maailmasta. Mainio vaihtoehto korvasieniherkuille on myös saksalainen Neiss Pinot Grigio Trocken (Alko 502977, 11,45 €).



Korvasieni-pannacotta & salaattipenkki

neljälle
valmistusaika 60 min +
hyytyminen vähintään 4 tuntia

KORVASIENI-PANNACOTTA

2 liivatelehteä
1 pieni salottisipuli
1 rkl voita
100 g ryöpättyä korvasieniä
2 dl kuohukermaa
1 dl täysmaitoa
0,5 dl espressoa
1 tl suolaa
mustapippuria

Laita liivatelehdet likoamaan runsaaseen kylmään veteen. ☺ Hienonna sipuli ja kuullota se pannulla voissa. ☺ Lisää hienonnetut korvasienet ja paista hetken aikaa. ☺ Lisää joukkoon kaikki nesteet sekä mausteet. ☺ Keitä noin 10 minuuttia, jolloin maut tiivistyvät. ☺ Sekoita sieniseos lopuksi tehosekoittimessa hienoksi. ☺ Purista liivateista vesi pois ja lisää kuumaan seokseen hyvin sekoittain. ☺ Kaada pannacotta annosvuokiin ja anna hyytyä jääkaapissa vähintään 4 tuntia.

RAPEAA PARMANKINKKUA

5 siivua parmankinkkua

Levitä kinkкусиivut leivinpaperin päälle. ☺ Paista 150-asteisessa uunissa 20 minuutin ajan. ☺ Anna jäähtyä pellillä ja revi haluamasi kokoisia paloja annokseen.

OLIIVIMULTAA

150 g mustia oliiveja

Laita valutetut ja talouspaperilla kuivatut oliivit 100-asteiseen uuniin 2-3 tunniksi. ☺ Jäähdytä sen jälkeen huoneenlämpöiseksi. ☺ Kaada kuivat oliivit kutteriin ja jauha pieneksi rouheeksi.

SALAATTIPENKKI

10 varhaisperunaa
2 dl rypsiöljyä
suolaa
4 naattiporkkanaa
1/2 kukkakaali
12 herneenpalkoa
muutama lehti lehtikaalia
5 retiisiä
2 rkl oliiviöljyä
50 g tuoreita villiyrtejä tai muita yrttejä
mustapippuria

Keitä 8 varhaisperunaa napakan kypsiksi ja anna jäähtyä huoneenlämmössä. ☺ Leikkaa kahdesta raa'asta perunasta mandoliinin avulla ohuita viipaleita. ☺ Friteeraa ne 180-asteisessa öljyssä sipseiksi ja mausta kuumana suolalla. Halutesasi voit friteerata myös lehtikaalit. ☺ Keitä paloittelut naattiporkkanat sekä kukkakaalin nuput napakan kypsiksi. ☺ Ryöppää herneenpalot. ☺ Sekoita kaikki ainekset keskenään, mausta tarvittaessa suolalla sekä pippurilla ja lisää hieman oliiviöljyä. ☺ Tarjoile salaatti korvasieni-pannacottan ja oliivimullan kanssa.



VIINIVALINTA

JOHANNESHOF REINISCH ZIERFANDLER 2012

ITÄVALTA, ALKO 582337, 20,10 €

VIINI JA RUOKA: Rakenteiltaan tyylikkään harmoninen pari toistaa herkullisesti kumppaneidensa vivahteita. Viinistä korostuu sienten, oliivimullan ja parmankinkun myötä sen maukas eksoottinen hedelmäisyys. Käänteisesti viinin hedelmä tuo mukavasti esiin sienten maanläheisiä, tyylikkäitä vivahteita. Herkullinen pari! ☺☺☺☺☺

NÄIN VALITSET VIININ: Annos on varsin täyteläinen, joten valittavalta viiniltäkin kaivataan riittävää runsautta. Henkilökohtaisesti suosittelisin välttämään tammisia – ainakin selkeästi tammisia viinejä. Viinistä löytyvä eksoottinen hedelmäisyys ja makea mausteisuus auttavat yhdistelmää entisestään. Alsacen Pinot Gris't ja uuden maailman runsaat Viognier-viinit ovat varmasti toimivia valintoja.



VIDEOVINKKI: Katso videolta Viini-kokin vinkit oliivimullan valmistukseen. Näet samalla, miten syntyy kaunis keväinen salaattiannos. Viini-kokin keittiöön voit kurkistaa osoitteessa [viini.fi](https://www.viini.fi).





VIINIYSTÄVÄLLINEN FILEE. Vaikka menun pääruoka-annos on varsin viiniystävällinen, kannattaa kuitenkin välttää kaikkein tanniinisimpia ja hapokkaimpia punaviinejä. Romesccon mausteisuus voisi tällöin tuoda vaikeuksia näitä elementtejä korostamalla. Marmorifileen kera maistuu myös chileläinen Calterra Tributo Single Vineyard Syrah (Alko 442687, 11,99 €).

Marmorifileetä grillistä, romescoa & varhaiskasviksia

neljälle
valmistusaika 90 min

800 g naudan marmoroitunutta ulkofileetä
suolaa & mustapippuria
1 dl rypsiöljyä

Leikkaa filee neljään osaa ja mausta hyvin suolalla sekä pippurilla. ☺ Anna maustua vartin ajan ja sivele pintaan öljyä ☺ Grillaa fileet mehukkaan kypsiksi. Tarjoile romesccon ja grillattujen varhaiskasvisten kanssa.

ROMESCO

25 g kuorittuja manteleita
25 g saksanpähkinöitä
1 viipale vaaleaa leipää
3 valkosipulin kynttä
2 keskikokoista chiliä
1 pieni sipuli
2 kypsää tomaattia
2 isoa paprikaa paahdettuna
2 rkl viinietikkaa
suolaa & mustapippuria
1 dl oliiviöljyä

Paahda mantelit, pähkinät sekä leipä kuivalla pannulla. ☺ Sekoita tehosekoittimessa ensin mantelit ja pähkinät, paistettu leipäviipale ja valkosipulin kynnet. ☺ Lisää seokseen chilit, sipuli, tomaatit ja paahdetut paprikat. ☺ Mausta tahna viinietikalla, suolalla sekä pippurilla. ☺ Lisää oliiviöljy kastikkeeseen koneen käydessä.

VARHAISKASVIKSET

vihreää ja valkoista parsaa kuorittuna
naattiporkkanaa
pieniä kesäkurpitsoja puolitettuina

VIINIVALINTA

CAMPOLIETI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO 2011

ITALIA, ALKO 453417, 12,99 €

VIINI JA RUOKA: Rustiikkinen, makeita mausteita ja kuivattuja hedelmiä aromeiltaan muistuttava punaviini sopii täydellisesti selkeämakuisen liha-annoksen seuraan. Viinin kypsät ja mehukkaat vivahteet korostuvat, kun punertava liha taltuttaa Campolietistä viimeisetkin särmät. Viinin makea mausteisuus täydentää aromikkaan romesccon annokselle tuomaa mausteisuutta. ★★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Selkeäpiirteisen ruoan seuraan sopivat rustiikkiset, mutta pehmeätanniiset, mielellään kuivattuja hedelmiä ja makeita mausteita aromeiltaan sisältävät viinit. Italian ripassot, Ranskan Rhône-laakson Gigondasit ja Vacqueyrasit toimivat melko varmasti.

Raparperipiirasta & -hilloketta

kuudelle
valmistusaika 90 min

POHJA

2 dl vehnä jauhoja
1 dl kauraleseitä
1/2 dl sokeria tai fariinisokeria
1 tl leivinjauhetta
1/2 tl kanelia
1 dl voisulaa
1 kananmuna

TÄYTE

5–6 dl raparperipaloja (n. 300 g)
125 g ranskankermaa
1 kananmuna
1 dl sokeria

Sekoita vehnä jauhot, leseet, sokeri, leivinjauhe ja kaneli kulhossa. ☺ Lisää voisula ja muna sekoittaen. ☺ Levitä taikina piirakkavuonon (halkaisija 24 cm) pohjalle ja reunoille. ☺ Levitä päälle raparperipalat. ☺ Sekoita ranskankerma, muna ja soke-ri. Kaada seos piirakan päälle. ☺ Paista 200 asteessa uunin alimmalla tasolla noin 20–25 minuuttia.

RAPARPERIHILLOKE

500 g raparperia
0,5 dl raparperimehua tai vettä
1 kanelitanko
1 vaniljatanko
2 dl hillosokeria

Leikkaa huuhdellut raparperinvarret pieniksi paloiksi ja laita ne kattilaan. ☺ Kaada päälle raparperimehu, kanelitanko sekä halkaistu vaniljatanko. ☺ Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää hillosokeri joukkoon. ☺ Keitä hiljalleen poreillen 10 minuutin ajan ja hydytä viileässä. ☺ Poista tangot ja tarjoile piirakan kanssa.



VIINIVALINTA

KRACHER BEERENAUSLESE CUVÉE 2009

ITÄVALTA, ALKO 537514, 17,24 € (0,375 L)

VIINI JA RUOKA: Viinin sitrusmaisen kukkainen ja hunajainen aromikkuus täydentää piiraan puhdaspiirteistä makumaailmaa ja eloisa hapokkuus viimeistelee nautinnollisen yhdistelmän tuomalla kombinaatioon raikkautta. Herkullista! ★★★★★

NÄIN VALITSET VIININ: Viinissä tulee olla riittävä makeus, jotta se pärjää annoksen kanssa. Valitse myös puhdaspiirteinen viini, jota ei ole kypsytetty tammessa. Näin kokonaisuus säilyy raikkaan eloisana. Tämän Kracherin lisäksi esimerkiksi saksalaiset Auslese- ja Beerenauslese-viinit ovat melko varmasti toimivia valintoja.

