



Jouluhauki ja krassikastike

Aineet: 1,5 g Haukea
500 g Kalaa kuutioina
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna
1 kpl Munaa
1 dl Kuohukermaa
3 rkl Pinaattia ryöpättynä
1 dl Valkoviiniä
1 kpl Liivakkoa liotettuna
Suolaa
2 dl Ranskankermaa
0,5 dl Krassia hienonnettuna
1 rkl Sitruunamehua
Valkopippuria rouhittuna
Sokeria
Suolaa

Valmistus: Perkaa kala selkäpuolelta. Poista selkäranka ja suolet. Huuhtelee kala sisältä nopeasti kylmän veden alla.
Kuivaa ja suolaa.

Jauha murekkeen kalat monitoimikoneessa hyvin ja mausta.

Lisää joukkoon muna, kuohukerma ja aja tasaiseksi massaksi.

Mausta puolet massasta pinaatilla.

Lusikoi täyte kerroksittain vaalean massan kanssa kalan sisään.

Kääri kala keskeltä tiukasti tuorekelmuun. Kääri 3-4 kerrosta.

Pane kalaan lämpömittari ja paista 170 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia, kunnes mittari näyttää 70 astetta. Aseta uunia kostuttamaan laakea vuoka, jossa on lämmintä vettä.

Sivele jäähtyneen kalan pinnalle kerros valkoviinihiyytelöä.

Sekoita kastikeaineet keskenään.

Pursota tarjolle tuotaessa kalan pinnalle vaahdotettua smetanaa ja koristele krassin lehdillä. Voit leikata kalan myös valmiiksi viipaleiksi tai tarjota alkupala-annoksena kastikkeen kanssa.

Vinkki:

Tuorekelmu ei sula miedossa uuninlämmössä, eikä siitä irtoa makua. Se pitää kalan hyvin mehukkaana kypsytymisen aikana. Kovaa uuninlämpöä ja pitkää kypsytystä kelmu ei kestä.