



Eläköön lahna! Reseptejä 25.5.2011

Lahnaviettelys

- Raaka-aineet:
 - 400 g kylmäsavustettua tai lämminsavustettua lahna
 - 2 kovaksi keitettyä kananmunaa
 - 1 keltasipuli
 - 1 dl majoneesia
 - 2 rkl Crème fraîchea
 - 2 rkl Sweet Chili-kastiketta
 - 1 tsp Cayenne-pippuria
 - 1 rkl hienonnettua tilliä
- Valmistus:
 - Hienonna lahna, kanamunat ja sipuli tehosekoittimella
 - Sekoita yhteen majoneesi, crème fraîche, sweet chili-kastike, cayenne-pippuri, hienonnettu tilli.
 - Lisää hienonnettu lahna, kanamunat ja sipuli
 - Anna viettelyksen maustua kylmässä pari tuntia ennen tarjoilua
 - Tarjoile viettelys makean limpun tai perunoiden kera

Muscovado-graavattua lahnaa

- Raaka-aineet

- 400 g lahnafilettä
- ¼ dl merisuolaa
- ½ dl Muscovado- tai tavallista sokeria
- ½ dl hakattua tilliä
- 1 tl maustettua viinaa

- Valmistus

- Laita lahnafileet vadille tai lautaselle-
- Hiero kalan pintaan sokeri-suola seos
- Lisää alkoholi ja tilli
- Laita graavilahna tekeytymään jääkaappiin yön yli.

Lahnatartar

- Raaka-aineet:
 - 400 g graavattua lahnaa
 - 2 keitettyä kananmunaa
 - 1 punasipuli
 - 2-3 rkl pieniä kapriksia
 - 125 g Smetanaa
 - 250 g kermaviiliä
 - 3-4 tl sokeria
 - 1 dl tillisilppua
- Valmistus:
 - Keitä munat koviksi. Jäähdytä kylmässä vedessä, kuori ja silppua.
 - Leikkaa lahna hyvin pieneksi tai hienonna tehosekoittimella.
 - Silppua kaprikset.
 - Vaahdota smetanat kevyesti. Sekoita kaikki aineet yhteen ja anna vetäytyä muutama tunti tai yön yli jääkaapissa.
 - Tartar maistuu myös uusien perunoiden lisukkeena tai uuniperunoiden täytteenä.

Savulahnamousse

- Raaka-aineet

- 500 g perattua savulahnaa
- 150 g voita
- 1 dl kermaa
- 2 rkl smetanaa
- Timjami
- Suola ja pippuri

- Valmistus

- Hienonna savulahna tehosekoittimella
- Lisää huoneenlämpöinen voi nokareina
- Lisää kerma ja smetana
- Mausta suola, pippuri ja timjami
- Paseeraa massa tarvittaessa siivilän läpi
- Laita mousse muottiin ja jääkaappiin yön yli.
- Tarjoile

Täytetty lahna

- Raaka-aineet

- 1 1/2–2 kg:n painoinen lahna
- 3 tl suolaa
- **TÄYTE:**
- 8–10 kivetöntä, kuivattua luumua
- vettä ja 2 tl sokeria luumujen keittämiseen
- 1 dl puuroriisiä
- 1 l vettä ja 1 tl suolaa riisin keittämiseen
- 2 kovaksi keitettyä kananmunaa
- 25 g voita
- 1 dl hienonnettua ruohosipulia
- 1 tl suolaa
- pari kierrosta valkopippuria myllystä
- **LISÄKSI**
- 25 g voita uunipannuun
- 2–3 rkl korppujauhoja
- muutama voinokare
- 2 dl vettä uunipannuun

- Valmistus

- Pyydä kalakauppiastasi puhdistamaan lahna valmiiksi tai seuraa oheisia saalislahnan käsittelyohjeita. Jos kala ei mahdu uunipannuun, typistä sitä pyrstöstä. Halutessasi voit vuorata pannun foliolla tai voi- tai leivinpaperilla puhdistamisen helpottamiseksi.
- Hiero 1 1/2 tl suolaa kalan vatsaan ja 1 1/2 tl sen pintaan.
- Valmista täyte: Keitä luumuja sokerilla maustetussa vedessä 10 minuuttia. Mittaa vesi ja suola toiseen kattilaan. Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää riisi ja keitä se kypsäksi, 20 minuuttia. Riisin kypsyessä keitä kananmunat.
- Valuta riisi. Anna voin sulaa kuuman riisin joukkoon. Kuori ja hienonna kananmunat. Hienonna ruohosipuli. Yhdistä täyteainekset luumuja lukuun ottamatta. Lisää tarvittaessa suolaa.
- Kuumenna uuni 225 asteeseen. Pane voi uunipannuun, ja sulata se uunissa. Aseta lahna kyljelleen pannuun. Lusikoi täyte kalan vatsaan. Asettele luumut riviin täytteen päälle. Sivele kalan pinta pannussa olevalla voisulalla. Ripottele pinnalle korppujauhoja ja voinokareita. Nosta pannu uuniin ja kypsennä lahnaa noin 15 minuuttia. Laske lämpö sitten 175 asteeseen. Kaada vesi uunipannun pohjalle ja jatka kypsentämistä vielä 30–45 minuuttia. Valele kalaa ahkerasti pannuun kertyneellä liemellä. Kun evä irtaana nykäisemällä, kala on kypsä.
- **Vinkki!** Jos haluat tarjota kalan kanssa kastiketta, kaada paistoliemi kattilaan ja lisää siihen 1–2 dl kermaa. Anna liemen kiehahtaa. Siivilöi kastike ja tarjoa heti erillisestä astiasta.

Resepti: Anna-Maija Tanttu