

Daniel Müllernin

pääsiäinen

Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Daniel Müller

Daniel Müller
kokki Unilever Food Solutions

Pääsiäinen on kevään juhla. Silloin haluamme energisiä ruokalajeja, raikkaalla tavalla uudistettuja klassi-koita ja makuyhdistelmiä, jotka muistamme vielä seuraavanakin pääsiäisenä. Me tahdomme nostaa keväiset raaka-aineet mahdollisimman suureen osaan ja luoda niistä yllättäviä makunautintoja – vaikka maut olisivatkin entuudestaan tuttuja.

Lähtökohtamme pääsiäisaterian suunnittelussa on luoda keväinen elämys. Haluamme pyydystä lautasillemme auringonpaisteen ja kiittää luontoa antamalla erityisen arvon aineksille, jotka versovat maasta tähän aikaan vuodesta.

Valintojamme ovat nokkonen, munat, lohi, muidunmäti, seljankukat, parsat, lammas, vuohenjuusto, marenki ja sitruunat. Niistä rakentuu lempeältä ja tasapainoiselta näyttävä juhlapöytä. Se on perinteikäs, mutta kuitenkin uudenlainen.

Nyt toivomme iloista pääsiäistä ja hyvää ruokahalua!



Alkupalat

Pohjolan pääsiäistä- pakset

Nokkosia, parsaa ja lohta: kolme pientä mutta vastustamattoman herkullista ja uskomattoman kaunista keväistä ruokalajia aloittavat aterian. Nämä toimivat myös noutoruokana tai vaikkapa pääsiäisen ruokakassissa.

Nokkoskeitto ja savustettu keltuainen

Tämä on selkeä, yllellinen ja erityisen keväinen annos. Nokkoskeitto nostaa lähes aina hymyn huulille, ja vielä varmemmin silloin, kun kokonaisuuden kruunan savustettu munankeltuainen.

Nokkoskeitto

8 dl Knorr Professional Fond Kana -lientä
100 g fenkolia
1 rkl kokonaisia fenkolinsiemeniä
2 dl kuivaa sherryä
½ purjo paloitteltuna
2 rkl maultaan neutraalia ruokaöljyä
200 g puhdistettuja nokkosia
50 g lehtipersiljan lehtiä
50 g tuoretta pinaattia
100 g normaalisuolaista voita

Savustetut keltuaiset 65°C

10 keltuaista
2 dl kylmäsavustettua rapsiöljyä

Nokkoskeitto

1. Kuullota fenkolinsiemenet, fenkoli ja purjo öljyssä.
2. Lisää sherry ja anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia.
3. Lisää liemi ja keitä vielä 30–40 minuuttia. Siivilöi hienoverkkösen sihdin läpi.
4. Laita suureen astiaan jääkylmää vettä odottamaan.
5. Ryöppää nokkosia, pinaattia ja persiljaa n. 1 minuutti kiehuvässä vedessä. Jäähdytä jäävesiastiassa.
6. Purista kuivaksi ja sekoita tehosekoittimessa liemen ja voin kanssa.

Tarjoiluun

Koristele pienillä krutongeilla.

Savustetut keltuaiset

1. Kuumenna uuni 65 °C:een.
2. Lämmitä öljy 70 °C:een.
3. Laita keltuaiset pieneen vatiin ja kaada öljy päälle. Laita vati uuniin 1 tunnin ajaksi. Ota keltuaiset uunista ja nosta ne varovasti vadilta.





Parsaa mausteliemessä ja seljankukkamajoneesia

Valkoista parsaa, ihastuttavia syötäviä kukkia ja iloisen keväistä seljankukkamajoneesia. Tässä on pääsiäispöydän kaunein ruokalaji.

Nokkoskeitto

- 10 valkoista parsaa
- 1 dl vettä
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 rkl sokeria
- 2 tl suolaa
- 30 g voita

Seljankukkamajoneesi

- 150 g **HELLMANN'S Extra Thick -majoneesia**
- 2 rkl seljankukkaetikkaa
- 1 mm vastajauhettua mustapippuria

Koristeluun

- krassin kukkia
- samettikukkia

Valmistus

1. Aseta sirkulaattorin lämpötilaksi 84 °C.
2. Kuori valkoiset parsat hyvin. Laita kuoret, parsat, vesi, sitruuna, sokeri, suola ja voi vakuumpussiin. Tyhjennä kaikki ilma pussista.
3. Laita pussi kuumennettuun veteen noin 25 minuutiksi. Siirrä kylmään.
4. Ota parsat pois liemestä ja kuivaa. Lisää päälle seljankukkamajoneesi, yrtit ja kukat.

Vinkki!

Jos sinulla ei ole käytössäsi sirkulaattoria, voit sen sijaan keittää liemen kuorista, vedestä, sitruunasta ja mausteista. Siivilöi liemi ja lisää viipaloitu valkoinen parsas. Kypsennä varovasti, kunnes parsas on pehmentynyt sopivasti.

Sokerisuolattua lohta ja muikunmätää

Raikas, sitruunantuoksuinen ja hurmaavan yllellinen. Tämä lohi sopii ruhtinaalliseen pääsiäispöytään.

300 g tuoretta lohta, esim. Salma tai Fröya
1 rkl sokeria
1 rkl suolaa
1 rkl MAILLE Dijon Original -sinappia
2 rkl HELLMANN'S Real majoneesia
1/3 kurkkua
1/2 banaanisalottisipulia
1/2 sitruunan mehu ja kuori
10 g ruohosipulia
80 g muikunmätää, esim. Kalix löjrom
10 g tilliä
vastajauhettua mustapippuria



Valmistus

1. Hiero loheen suolaa ja sokeria. Laita pussiin ja anna tekeytyä jääkaapissa yön yli vähintään 12 tuntia.
2. Kuori kurkku, poista sen keskiosa ja leikkaa sitten pieniksi, n. 5x5 mm kuutioiksi.
3. Hienonna sipuli.
4. Sekoita majoneesiin sinappi, raastettu sitruunankuori, sitruunamehu, ruohosipuli ja vastajauhettu mustapippuri. Laita jääkaappiin.
5. Ota lohi pussista ja kuivaa se. Leikkaa pieniksi, 5x5 mm kuutioiksi. Kääntele lohi majoneesin sekaan.
6. Jaa seos pieniin lasihin tai pienille lautasille. Asettele päälle muikunmäti ja tillinlehdet.



Lampaansatulaa punajuurien, viinimarjahyytelön ja jogurtin kera

Monien mielestä lammas kuuluu pääsiäispöytään. Vaan tiedätkö mitä kannattaa tarjota lampaan kanssa? Grillattuja punajuuria, mustaviinimarjahyytelökastiketta ja mintulla maustettuja punajuuri-vuohenjuustonyyttejä. Hyvää ruokahalua!

Paistettu lampaansatula

- 1 nahallinen lampaansatula
- 100 g voita
- 10 g kangasajuruohoa
- 10 g rosmariinia
- 2 valkosipulinkynttä suolaa pippuria

Grillatut punajuuret

- 20 pientä punajuurta
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl karkeaa suolaa
- 2 dl punajuurimehua
- 2 rkl sherryviinietikkaa

Mintulla maustetut punajuuri-vuohenjuustonyytit

- 2 suurta punajuurta
- 10 jogurttipalloa (labneh) minttua mustapippuria

Lampaansatula

1. Irrota liha luista, puhdista liha ja tee nahkaan viiltoja.
2. Ruskista voi yrttien ja valkosipulin kanssa ja laita vakuumpussiin yhdessä lihan kanssa. Kypsennä sirkulaattorissa 54 °C:ssa 1 tunnin ajan.
3. Paista liha kullanuskeaksi paistinpannussa (nahkapuoli alaspäin). Sivele ruskistetulla voilla ja leikkaa 10 palaan. Mausta suolalla ja pippurilla.

Mustaviinimarjahyytelökastike

- 5 dl mustaviinimarjasosetta
- 2 tl lakritsijauhetta
- 4 g Liivate
- 200 g sokeria

Lampaan liemi

- 1 L Knorr Professional Demi-Glace satulan ranka
- 4 dl valkoviiniä
- 2 keltasipulia
- 1 fenkoli
- 2 porkkanaa
- 2 alkosipulinkynttä
- 4 rkl sitruunamehua tai sherryviinietikkaa
- MAIZENA maissitärkkelystä timjamia rosmariinia suolaa pippuria

Punajuuret

1. Pyörittele punajuuret öljyssä ja suolassa ja paista niitä uunissa 250 °C:ssa noin 30 minuuttia, kunnes ne pehmenevät. Anna jäähtyä ennen kuorimista.
2. Puolita punajuuret.
3. Redusoi mehua, kunnes nesteestä on haihtunut puolet, ja lisää viinietikka ja grillatut punajuuret. Keitä neste punajuuriin.



Mintulla maustetut punajuuri-vuohenjuustonyytit

1. Höylää punajuurista hyvin ohuita siivuja ja leikkaa niistä muotilla n. 4 cm ympyröitä.
2. Puolita jogurttipallot ja tee pieniä nyyttejä, jotka on täytetty jogurtilla, mintulla ja mustapippurilla.

Hyytelökastike

1. Kiehauta viinimarjasose, sokeri ja lakritsijauhe. Sekoita joukkoon liivate.
2. Anna jähmettyä jääkaapissa 6 tuntia ja sekoita sitten sileäksi soseeksi.

Lampaan liemi

1. Pilko satulan ranka pieniksi paloiksi ja paahda uunissa 225 °C:ssa n. 20 minuuttia yhdessä paloittelujen juuresten kanssa.
2. Kaada pataan ja peitä viinillä, fondilla ja yrteillä ja anna kiehua hiljalleen 1 tunnin ajan. Kuori keittämisen aikana vaahtoa pinnalta.
3. Siivilöi ja keitä kokoon, kunnes nestettä noin n. 7 dl. Suurusta MAIZENALLA ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunalla.

Eton mess sitruunalla ja vadelmilla

Vastustamattomasta klassikosta tulee entistäkin suussasulavampi sitruunatahnalla, vadelmilla ja jännittävällä mausteisella marengilla. Lusikat valmiiksi!

Sitruunatahna

- 100 g sitruunamehua
- 10 g raastettua sitruunankuorta
- 4 kananmunaa
- 100 g sokeria
- 130 g voita
- 2 liotettua liivatelehteä

Mausteinen marengi

- 8 kananmunanvalkuaista
- 4 dl sokeria
- 1 tl sitruunaa
- etikkaa puhdistamiseen
- chilihiutaleita
- karkeaksi jauhettua mustapippuria (vastajauhettuna)

Mausteinen marengi

- Puhdista kulho etikalla.
- Vatkaa valkuaiset, sitruuna ja 3 rkl sokeria vaahdoksi.
- Lisää loput sokerista ja vatkaa kovaksi marengiksi.
- Levitä marengi ruokalusikalla silikoniselle leivinalustalle tai leivinpaperille. Ripottele päälle pippuria ja chiliä.
- Kuivata kuivassa uunissa ilman kiertoilmaa 70 °C:ssa yön yli n. 6–8 tuntia. Säilytä kuivassa paikassa.

Vadelmakastike

- 5 dl pakastevadelmia
- 2 dl tomusokeria

Tarjoiluun

- Tuoreita vadelmia
- Kevyesti vaahdotettua Rama Kuohua**

Sitruunatahna

Kiehauta sokeri, voi, sitruunamehu ja sitruunankuori. Sekoita sen jälkeen joukkoon munat ja liivatelehdet. Kuumenna kiehuvaksi ja siivilöi seos. Jäähdytä tahna.

Vadelmakastike

Keitä vadelmia ja tomusokeria n. 10 minuuttia. Siivilöi ja jäähdytä.

Tarjoilu

Laita sitruunatahna syvään kulhoon. Kokoa päälle tuoreet vadelmat, vadelmakastike ja kevyesti vaahdotettu Rama Kuohu. Riko lopuksi päälle hieman marengia.





Daniel Müller



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.