

Elisa Valvisto: Kokeiluja L'Iletten keittiössä 29.1.2017

Täällä on nyt palattu normaalirytmiiin. Käytiin Carrefourissa ostamassa viikon ruuat, ja kärryyn löysi tiensä keittiössämme uusi raaka-aine, lampaan kateenkorva.

Helsingin Yrjökadun Karljohan pitää vasikan kateenkorvaa usein listallaan, ja siellä sitä on muutamankin kerran nautittu. Kotikeittiöön sitä on ollut hankala löytää. Klassinen muisto 70-luvulta on Keskuskadun Chez Marius-ravintolasta, jonka listalla oli "Ris de veau". Ranskan kielen opiskelija ei sentään mennyt siihen ansaan, että olisi luullut sitä riisiksi vasikanlihan kanssa.

Carrefourista oli kannettu kotiin kasa vihanneksia ja pohdittiin, mikä nyt olisi paras kombinaatio kateenkorvan kanssa. Valittiin fenkolit. Keitettiin ne ja pyöräytettiin vielä voissa, johon lisättiin hiukan appelsiinimarmeladia. Edelliseltä illalta oli jäänyt vähän vihreitä papuja joita oli rikastettu manteleilla. Nekin heitettiin mukaan.

Mutta kateenkorvat. Ne piti ensin ryöpätä, kiehuttaa vedessä muutama minuutti, heittää sen jälkeen kylmään veteen ja sitten yrittää irrottaa pinnan kalvo. Hmm. Ei ollut ihan helppoa. Revittiin nyt jotain mitä irti saatiin ja kehiteltiin siinä varasuunnitelmaa: jos ne kökövät on pelkkää sitkeää kalvoa valmiinakin, tilataan pizzat.

Pilkottiin kateenkorvat suupalloiksi, paistettiin oliiviöljyssä nätiksi noin 10 minuuttia, lisättiin voita, suolaa, pippuria, pilkottua sipulia, pihasta noukittu yrttikimppu (rosmariinia, persiljaa, timjamia), pari kolme ruokalusikallista Pirttisaaresta poimittuja ja kuivattuja suppilovahveroita ja desi valkoviiniä. Laitettiin folio päälle ja annettiin kypsyä noin kymmenen minuuttia.

Viiniksi valittiin Sait-Jeannet'n valkoviini kellarista. Vähän jännitti.

Mutta ohhoh. Olipa hieno ruoka.

Kateenkorvat olivat niin pehmeitä, napanneet suppilovahveroitten maun eikä sitkeistä kalvoista ollut jälkeäkään. Ensi kerralla jätetään rosmariini pois yrttikimpusta, sillä se oli liian vahva herkälle kateenkorvalle. Fenkoli meni ihan sivuun makumaailmasta, mutta manteli-pavut myötäilivät nätisti. Viini oli vähän kysymysmerkki – olisiko joku Macon Village käynyt sittenkin paremmin?

Jos – toisin kuin meidän illallisilla – on tapana syödä jotain tärkkelyspitoista, voisin kuvitella että tämä olisi hienosti käynyt esim. Camarguen riisin kanssa.

No mutta tämä kokeilu rohkaisee toivottavasti kaikkia teitä tutkimusmatkalle luovaan ruuanlaittoon. Ranska on hieno ruokamaa, joka tuottaa meille hienoja raaka-aineita.