

VALMISTUSOHJEET SUPERIOR MENU

Michelin-tähdellä palkitussa keittiössä kahvi on kokkien polttoaine, joten laita kahvi tippumaan ja Spotifysta Tähtikokin ruokakassi-lista soimaan. Näin kokkaus sujuu huolettomasti ja rennosti. Kun musiikki saa jalan kepeäksi ja kofeiini virtaa suonissa, voit aloittaa kokkailun.

Luethan ohjeet ja katsot videot kerran läpi kokonaisuudessaan ennen aloittamista. Varaa valmiiksi myös tarvittavat työvälineet, kuten veitsi, leikkuulauta, sekoituskulho, kattilat ja pannut. Lisäksi sinulla tulisi olla **voita, ruokaöljyä, suolaa sekä sokeria** ruoan valmistusta varten. Pidä myös kynä lähettyilläsi niin voit tehdä merkintöjä ohjeisiin.

Valmistusohjeet videolla löydät www.tahtikokinruokakassi.fi/ohjeet



1. Juusto

Ota ensimmäisenä juusto temperoitumaan huoneenlämpöön. Juuston maut korostuvat parhaiten lämpimänä. Juustoannos nautitaan pääruoan jälkeen hillokkeen kera.

2. Ravintola Demon hapanjuurileipää ja neitsytvoita

Lämmitä uuni 200-asteeseen. Paista leipää noin 5 minuuttia kunnes kuori on rapea. Tarjoile levitteen kera.

3. Herkkutattilientä, jogurttia ja suolattua mustaherukkaa

Avaa tattiliemen vakuumpussi veitsellä ja kaada liemi pieneen kattilaan. Lämmitä liemi kuumaksi.

Tämän jälkeen aloitetaan annoksen kokoaminen.

Nosta jogurttikreemistä nökö keskelle lautasta, lusikkaa apuna käyttäen.

Asettele suolattuja mustaherukoita kreemin ympärille.

Laita seuraavaksi sienikeksejä jogurttiin pystyyn sekä ranskalaista suolaheinää muutama lehti.

Avaa tattiöljyn vakuumpussi kulmasta ja kaada sitä noin ruokalusikallinen lautasen pohjalle.

Annostele viimeiseksi kuumaa sienilientä kattilasta lautaselle kreemin viereen tasaisesti ruokailijoiden kesken.

4. Jäämeren kuningasrapua, ruskeavoimoussea ja rapukastiketta

Avaa rapukastikkeen vakuumpussi ja kaada kastike kattilaan. Aseta kattila miedolle lämmölle.

Laita paistinpannu lämpenemään kuumaksi. Sillä aikaa kun pannu lämpiää, avaa kuningasrapupussi ja aseta ravun jalka paperille tai liinalle. Kuivaa rapu kauttaaltaan, jotta se ei räiski paistaessa.

Kun pannu on höyryävän kuuma, kaada siihen vähän ruokaöljyä ja aseta rapu paistumaan. Lisää pannulle heti perään lusikallinen voita. Tarkoitus on paistaa rapu nopeasti ulkopinnoista kypsäksi niin, että se jää sisältä aavistuksen raakaksi.

Kun voi alkaa ruskistua pannulla, voit säätää lämpöä pienemmälle ja kääntää ravun ympäri. Valele rapua vielä hetki ruskealla voilla lusikkaa apuna käyttäen. Nosta tämän jälkeen rapu takaisin paperille ja mausta suolalla molemmin puolin. Anna ravun levätä paperilla, jotta kypsyyys tasaantuu sekä ylimääräiset nesteet valuvat pois.

Seuraavaksi siirrytään annoksen esillelaittoon.

Aloita ottamalla ruskeavoimoussesta nökö keskelle lautasta lusikkaa apuna käyttäen. Levitä moussea hieman lastalla tai lusikalla.

Ota rapu leikkuulaudalle ja leikkaa se annospaloihin ruokailijoiden kesken. Nosta seuraavaksi annospaloja ruskeavoimoussen päälle.

Asettele sitten rapukeksejä ravun päälle. Leikkaa tilliöljypussista kulma auki ja valuta sitä annoksen ympärille.

Ota yrttinipusta tuoretta tilliä ja nypi siitä muutama oksa annoksen päälle sekä koristele vielä muutamalla kukalla.

Viimeistele annos rapukastikkeella.

5. Savumuikkumoussea, taimenen mätiä ja hillottua fenkolia

Tämä annos voidaan suoraan kasata lautaselle.

Nosta lautasen keskelle savumuikkumoussesta iso quenelli. Asettele quenellin päälle hillottua fenkolia ja fenkolin päälle taimenen mätiä.

Ota kolme paahdettua briossitikkaa ja asettele ne ilmavasti annosta vasten.

Nappaa yrttinipusta ruohosipulia. Leikkaa ruohosipulista 45 asteen kulmassa salmiakin muotoisia palasia ja viimeistele annos näillä.

6. Japanilainen wagyu, soijaa ja rapeaa sipulia

Aloita lämmittämällä pannu höyryävän kuumaksi. Ota wagyu pois pussista ja kuivaa lihan pinnat paperilla.

Kun pannu savuaa, laita pannun pohjalle hieman suolaa ja aseta wagyu paistumaan. Liha paistetaan ainoastaan toiselta puolelta.

Ota sillä välin sienet ja leikkaa ne neljään osaan pituussuunnassa.

Kun lihan päällyspuolelle alkaa muodostumaan nestettä, voit ottaa sen pannulta pois työlaudalle lepäämään hetkeksi. Näin lihan lämpö tasaantuu ja liha on maistuvampaa.

Seuraavaksi aloitetaan annoksen kokoaminen.

Laita nökö sipulipyrettä keskelle lautasta ja levitä sitä lastaa tai lusikkaa apuna käyttäen tasaiseksi massaksi pituussuunnassa. Kuutio wagyu noin 1cm kokoisiksi paloiksi. Laita lihat ja soijageeli sekoituskulhoon, sekoita hyvin ja tarkista maku.

Asettele sekoituskulhosta lihapaloja sipulipyreen päälle tasaisesti ruokailijoiden kesken. Nostele lihojen päälle 4 palaa sienä.

Koristele annos sipulirenkailla ja viimeistele kukilla.

7. Vasikan poskea 68°C, metsäsieniohraa ja punaviinikastiketta

Laita kattilallinen vettä kuumenemaan noin 80 asteeseen. Aseta kattilaan vasikanposki, punaviinikastike sekä paahdettu parsakaalipyre vakuumpusseissaan.

Purista sieniohra vakuumpussistaan tyhjään kattilaan. Lisää joukkoon tilkka vettä ja lämmitä välillä sekoittaen.

Kun ohra on lämmennyt kuumaksi, lisää kattilaan hapankerma sekä pecorino-juustoraaste ja sekoita. Tarkasta maku ja lisää suolaa tarvittaessa. Ota sitten lämpö pois ohrakattilan alta.

Laita paistinpannu lämpiämään. Kun pannu on lämmin, ripottele pohjalle ripaus sokeria. Sokerin alkaessa karamellisoitumaan kellertäväksi, asettele kyssäkaalikuutiot pannulle. Kun kyssäkaalien pinta

on karamellisoitunut, lisää pannulle nokare voita ja pyöräyttele kuutioita ympäri, mausta suolalla. Anna kaalien hautua lämmöllä vielä noin minuutti. Ota sitten lämmöt pois pannun alta.

Nappaa vakuumpussit pois kuumasta vesihauteesta.

Avaa vasikan posken pussi. Pyöräytä poskea vakuumpussin sisällä, jotta glasyyri levittyy lihan kaikille pinnoille. Aseta liha uunipellille tai muulle alustalle ja ripottele puffattua ohraa pinnalle, peittäen se kauttaaltaan.

Tämän jälkeen siirrytään annoksen kokoamiseen.

Leikkaa parsakaalipyrepussin kulma auki ja pursota siitä nökö lautasen keskelle, annostelemalla määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken. Levitä pyrettä hieman lusikkaa apuna käyttäen. Asettele liha sen päälle.

Ota sieniohraa lusikalla kattilasta ja nostele siitä pieniä nököjä lihan ympärille.

Seuraavaksi nostele kyssäkaalikuutioita lautaselle paistopinta ylöspäin, jaa näissäkin määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken.

Koristele annos kaalin versoilla sekä kukilla.

Avaa punaviinikastikepussista kulma ja valuta sitä lautaselle.

8. Kotimaista omenaa, vihreää kardemummaa ja Demon hapankermaa

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Laita mantelikakku uuniin 3-4 minuutiksi.

Tällä aikaa voidaan aloittaa annoksen kokoaminen lautaselle.

Ota ruokalusikallinen omenapyrettä ja vedä siitä suora viiva lautaselle lusikkaa apuna käyttäen.

Seuraavaksi nosta hapankermaa nökö omenapyren päälle. Laita hapankermaan pystyyn omenasipsejä sekä marenkitankoja.

Koristele kukilla.

Kaada crème anglaise -kastike tarjoilukannuun.

Ota kakku pois uunista ja aseta se lautaselle pyren viereen.

Tarjoile pöydässä crème anglaisen kanssa.

