

# 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 lähettyvilläsi niin voit tehdä merkintöjä ohjeisiin.

Valmistusohjeet videolla löydät [www.tahtikokinruokakassi.fi/ohjeet](http://www.tahtikokinruokakassi.fi/ohjeet)

**Vinkkiviton:** Ota jälkiruoan taatelisukaakaku tuntia ennen tarjoilua huoneenlämpöön, jotta kakku pääsee temperoitumaan. Jos haluat nopeuttaa ruokailua, voit valmistaa pääruoka-osiesta paistamisvaiheet jo ennakkoon valmiiksi. Paistetut porsaan ja ruusukaalin palat sekä kurpitsat laitetaan sitten vain uuniin kun pääruokaa aletaan valmistamaan.



## 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. Lapin puikulaperunakeittoa ja rosmariinileipävanukasta

Avaa perunakeiton vakuumpussi ja kaada keitto kattilaan. Lämmitä kuumaksi lieden puoliteholla välillä sekoittaen.

Laita tällä välin paistinpannu kuumenemaan. Lisää pannulle öljyä ja voita. Kun voi alkaa ruskistumaan, asettele leipävanukkaat varovasti pannulle.

Paista leipävanukkaita toiselta puolelta samalla vaelen voita vanukkaiden päälle lusikkaa apuna käyttäen.

Kun leipävanukkaat ovat saaneet toiselta puolelta kauniin paistetun värin, voit nostaa ne pois pannulta.

Tämän jälkeen voit aloittaa annoksen kokoamisen.

Nosta leipävanukas lautaselle paistopuoli ylöspäin. Ota lusikalla valkosipuliemulsioista nökö vanukkaan viereen sekä päälle lautaselle. Asettele confit-perunaa nököjen päälle. Viimeistele leipävanukaskeko rapealla perunalla, näin saat ilmavuutta annokseen.

Ota yrttikimpusta muutama kirvelin oksa ja koristele annos niillä.

Kaada kuuma keitto kattilasta tarjoilukannuun ja tarjoile keitto pöydässä lautasille jakaen määrä 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 molemmiin puolin. Anna ravun levätä paperilla, jotta kypsyys 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 annospaloiksi tasaisesti ruokailijoiden kesken.

Nosta seuraavaksi annospaloja ruskeavoimouksen 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. Hiillostettua nieriää, savustettua munakoisoa ja tomaattia**

Laita pannu lämpiämään savuavan kuumaksi.

Avaa vinaigretten vakuumpussi ja kaada se sekoituskulhoon.

Ota paksoit pussista ja leikkaa ne vinottain 3-6 osaan pituussuunnassa.

Laita sitten nieriät vakuumpussista kuivumaan paperin päälle nahkapuoli alaspäin.

Kun paistinpannu on kuuma, ripottele pohjalle hyppysellinen hienoa (meri)suolaa. Asettele sitten nieriät pannulle nahkapuoli alaspäin. Tarkoituksena on hiillostaa pelkästään nahkapuoli rapeaksi.

Sillä aikaa voit laittaa paksoipalat sekä tomaatit vinaigretten joukkoon sekoituskulhoon. Sekoita ja tarkista maku, lisää suolaa tarvittaessa. Anna maustua noin 5 minuuttia.

Kun nieriöiden nahat ovat saaneet kauniin hiillostuneen värin, nosta ne pannulta pois paperin päälle nahkapuoli ylöspäin.

Sitten voit aloittaa annoksen esillelaiton.

Pistä lautasen pohjalle savustettua munakoisokreemiä noin teelusikallinen. Asettele nieriä kreemin viereen nahkapuoli ylöspäin. Ota sitten tomaatteja ja paksoipalasia sekoituskulhosta lautaselle. Voit käyttää nämä paperin kautta, jotta nestettä ei roisku pitkin lautasta.

Viimeistele annos sekoituskulhossa olevalla vinaigrettella.

### **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 hetkeksi lepäämään. 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. Kuutioi 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. Vallan Maukkaan porsaan secretoa, myskikurpitsaa ja tryffelillä maustettua tummaa valkoviinikastiketta**

Laita ensimmäiseksi uuni lämpiämään 200 asteeseen.

Laita sitten kattilallinen vettä kuumenemaan noin 80 asteeseen. Kun vesi on kuumaa, ota kattila pois liedeltä ja laita sinne kurpitsapyre sekä valkoviinikastike vakuumpusseissaan lämpiämään.

Aseta paistinpannu kuumenemaan savuavan kuumaksi.

Ota lihat pusseistaan ja laita palat lautaselle. Ripottele suolaa secreton pinnalle.

Voit sitten ottaa valkoviinikastikkeen lämpiämästä ja kaataa sen omaan pieneen kattilaan. Kattila laitetaan kuumenemaan vasta myöhemmin.

Kun paistinpannu on kuuma, laita pannulle öljyä. Asettele porsaanpalat paistumaan. Pistä pannulle

myös ruusukaalin palat leikkuupinta alaspäin. Tarkoituksena paistaa kaaleihin hyvä väri ja al dente-kypsyys.

Kun lihat ovat saaneet kauniin paistopinnan, käännä ne ympäri. Lisää pannulle nokare voita. Kallista pannua niin, että ruusukaalit kylpevät ensin voivaahdossa. Jatka paistamista hetken verran ja ota sitten ruusukaalit pois pannulta uunipellille sivuun odottamaan. Kun porsaankyljissä on haluttu paistopinta, siirrä nekin pellille sivuun odottamaan.

Lisää pannulle vielä nokare voita ja jatka secreton valelemista voivaahdolla lusikkaa apuna käyttäen. Näin voin hera jää lihan pintaan ja maku on entistä parempi. Nosta sitten secretokin pois pannulta pellille.

Lisää uunipellille vielä kurpitsapalat ja laita pelti uuniin muutamaksi minuutiksi.

Tässä välissä voit laittaa valkoviinikastikkeen kuumenemaan. Kun kastike on kiehahtanut, lisää joukkoon muutama nokare voita ja ota kattila pois liedeltä. Sekoita kastiketta koko ajan. Kun väri muuttuu rusehtavaksi, tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Laita kastike sivuun asettumaan.

Ota sitten ruoat pois uunista. Nosta secreton pala leikkuulaudalle vetäytymään noin minuutiksi.

Sitten voit aloittaa annoksen kokoamisen lautaselle.

Ota kurpitsapyrepussi vesihautesta ja leikkaa sen kulma auki. Pursota pyrettä keskelle lautasta annostelemalla määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken. Tasoita massaa lautasella hieman veistä tai lastaa apuna käyttäen.

Asettele possun kylkipala lautasen keskelle. Seuraavaksi nostele ruusukaaleja ja kurpitsapaloja kyljen päälle sekä viereen. Jaa näissäkin määrä tasaisesti ruokailijoiden kesken.

Leikkaa secreto puoliksi ja asettele puolikas kylkipalan viereen.

Viimeistele annos karamellisoiduilla kurpitsansiemenillä sekä herneenversojen kärkiosilla. Koristele kukilla.

Annostele viimeiseksi kastiketta lautaselle.

## **8. Tummaa suklaata, kirsikkaa ja taatelikakkua**

Tämä annos voidaan kasata suoraan lautaselle.

Sekoita kirsikkapyrettä hieman rasiassa. Vedä pyreestä kolme viivaa lautaselle pientä lusikkaa apuna käyttäen.

Laita taatelisuklaakakkupala lautasen alareunaan. Asettele sitten kolme kirsikkaa lautaselle.

Nosta tummasuklaaganachesta lusikkaa apuna käyttäen yksi quenelle lautasen toiseen reunaan. Ota kuivattua suklaamoussea muutama pala ja aseta ne quenelliä vasten lepäämään.

Viimeistele kokonaisuus ripottelemalla suklaacrumblea eri kohtiin lautasta. Koristele annos kukilla.

Ota vielä pieni tarjoilukannu ja kaada kirsikkaliemi siihen. Tarjoile liemi pöydässä annoksiin.



*Hyvää ruokahalua!*