

Ahvatlevad räimerullid



Kuulen tihti hädaldamist, et sööks küll rohkem kala, aga praadimise hais hakkab vastu. Kes ikka on kalatootudega maast-madalast harjunud, see leiab musttuhat valmistamise moodust, ka küpsetamata-keetmata. Näiteks silgurulle tehti vanasti leotatud soolakalast, harvem värskest. Soolane suutäis kuulub kuumade suvepäeva juurde.

Nüüdsel kevadisel ajal, kui murulauk ja till käepärast võtta, soovitan värsket räimest rulle. Paljudel on aja jooksul välja kujunenud oma kindel retsept, kuid mina pakun üht uuemat soomlastelt õpitut räimerullide maitsestamist.

GLÖGIMAITSELISED RÄIMED

½ kg puhastatud, kondita räimi
½ tl soola
¼ tl jahvatatud valget pipart
1 punane sibul
2 küüslauguküünt
Marinaad
2 dl vett
1,5 dl glögi
1,5 dl veiniäädikat
1 tl soola
8 tera vürtsi

6 tera valget pipart

6 tera musta pipart

1 loorberileht

4 tera nelki või 2 tähtaniisi

Laotage räimefileed laiali, nii et nahk on allpool. Riputage neile soola ja pipart. Koorige sibul ja küüslauguküüned. Pool neist kummastki hakige hästi peeneks, teine osa lõigake õhukeseks viiludeks-rõngasteks. Peenestatud sibulaküüslaugu segu puistake näpuotsaga fileedele, keerake need rulli ning laduge tihedalt üksteise kõrvale madalasse nõusse.

Vesi, äädikas ja glögi kuumutage keemiseni ning valage rullidele. Vedelik peab näpilt räimi katma. Katke nõu kaanega ja jätke jahtuma.

Pärast laduge külmad räimerullid purki, riputage sibularattad ja küüslauk neile vahele ning kallake marinaad peale. Suletud purki hoidke jahedas. Järgmisel päeval on mõnus suupiste valmis.

LIHTSAD RÄIMERULLID

1 kg puhastatud (ent luud sees) räimi

3 tl soola

3 tl suhkrut

1 sibul

3%-list äädikat

õli

Need lihtsustatud viisil valmistatud räimed on hommikul head võtta, kui õhtul neile äädikas peale valada. Segage kalad suhkruga ja soolaga, lisage õhukesed sibularattad

ning kallake äädikas peale. Järgmisel päeval on luude eraldamine lihtsam kui toorest kalast. Kui soovite, võite räimed rulli keerata, aga võite ka niisama purki laduda ning pisut õli peale valada.

Sõõmise ajal lisage ohtralt hästi peeneks lõigatud murulauku ja tilli.

ÄÄDIKARÄIMED SINEPIS

1 kg räimi (500 g fileesid)

2 kl vett

3 sl veiniäädikat

3 tl soola

Kaste

3 sl sinepit

3 tl suhkrut

½ kl õli

1 tl soola

½ tl peent pipart

2 sl veiniäädikat

¾ kl vett

2 sl hakitud tilli

Hoidke kalu paar tundi äädika ja soolaga maitsestatud vees, seejärel nõrutage. Hõõruge sinepit, õli ja suhkrut seni, kuni viimane on sulanud. Siis lisage sool, värskelt jahvatatud pipar, äädikas, vesi ja hakitud till.

Valage purki laotud räimekihile kastet, siis uus kiht kalu ja jälle kastet. Enne tarvitamist hoidke 24 tundi külmikus.

KRISTI Viimsist