

Kalast vormirood ning

Vormiroog külmutatud kalast saab maitsvam, kui lisada pisut värsket kala või krevette.

Suvised palava ilmaga rikneb värskete kala kiiresti. Külmutatud kalaga seda muret pole, aga süüa ka ei ahvatle. Külmutatud ja värsket kala kokku segades võib saada uude maitse, mis õigustab end kindlasti juhul, kui peres õngelkäijaid pole.

Eestlaste rahvuskala räim, mis muidu sagedaselt söömisel tüütama hakkab, on samuti hea vormiroo koostisosa. Vaheldust toidulauale annab ka mõni tavapärasest teistmoodi segatud toorsalat.



Muhe kalavorm

- 400 g nahata kalafilee
- 1 muna
- 3 dl piima või rõõska koort
- 3 sl kartulijahu
- 1 sl sidrunimahla
- 1 tl riivitud sidrunikoort
- 1 dl peenestatud tilli
- ¼ tl tšillit
- ½ tl sidrunipipart
- ½ tl soola
- soovi korral peotäis spinatit

Tükeldage kalafilee (haug, ahven, säinas) ja peenestage saumikseriga või kasutage köögikombaini. Lisage sool, pipar, tšilli, sidrunikoor, muna ning peene joana piim. Lõpuks segage hulka sidrunimahla ja peenestatud tilli. Soovi korral võite lisada ka peenestatud värsket või külmutatud spinatit.

Küpsetage umbes 1-l mahuga vormis või väikestes portsjonivormides. Kallake segu võiga määritud vormi, katke fooliumiga ja küpsetage veevannil ahjus, mille temperatuur 200°. Suur vorm valmib 30 minutiga, väiksed aga vajavad selleks ainult 15 minutit. Kui vormiroa pealispind on tihenenud ja servast lahti lõõnud, on aeg küpsetamine lõpetada.

Rammus haugivorm

- ½ kg luudest puhastatud haugi
- 6–12 tahket saiakääru
- 200–400 ml kohvikoort või piima
- 200 g võid
- 6 muna
- jahvatatud musta pipart
- soola
- riivitud muskaati
- hakitud maitserohelist (tilli, peterselli, koriandrit)

Valmistage kalast hakkmass, sai pange koore või piima sisse likku. Vahustage või. Segage kalamass leotatud saiapudiga hästi läbi, maitsestage. Klõppige kolm muna ja kolm munakollast üheskoos lahti. Kolm munavalget vahustage. Määrige ahjuvorm võiga. Lisage kalamassile algul lahtiklopitud munad, segage korralikult läbi ja lõpuks pange hulka vahustatud munavalge.

Kallake segu vormi ja küpsetage 200° juures vähemalt tund aega. Vormiroog on valmis, kui on piisavalt tahke, et toit vaagnale kummutada.

Kala-krevetivorm

- 400 g nahata hõbeheigifileed
- 100 g keedetud kooritud krevette
- 100 g spargelkapsast
- 2 suuremat muredat kartulit
- 1 väiksem porruvars
- 1 väike peotäis spinatit
- 1 küüslauguküüs
- 1 tl jahvatatud musta pipart
- soola
- 1 sl võid
- 1 sl õli
- 3 sl vahukoort

Kooritud kartulid lõigake kuubikuteks, pange kuuma soolaga maitsestatud vette keema. Umbes 8 minuti pärast lisage väiksemaks murtud kapsaõisikud, keetke veel 3–4 minutit. Siis kurnake, lisage pisut võid ja mikserdage või tampige pudruks. Kuumutage pannil õli ja hautage selles pehmeks peenestatud porruvars ja hästi peeneks hakitud küüslauk, maitsestage pipraga. Seejärel lisage pannile kalaribad, peenestatud spinat ja keedetud krevetid, praadige segades ning lõpuks valage juurde koor.

Valage praetud kala- ja krevetisegu võitud vormi ning katke kartuli-spargelkapsapüreega. Tasandage pealispind, küpsetage mõõdukalt kuumas ahjus umbes 15 minutit, kuni roog on pealt kergelt pruunikaks tõmbunud.

Kartulipudru-räimevorm

- umbes ½ kg kartuliputru
- 400–500 g räimefileed
- võid
- soola
- 1 tl veiniäädikat või sidrunimahla
- jahvatatud musta pipart
- ½ kl piima
- 1 kl noori rohelisi herneid
- 1 tl sinepit
- peenestatud tilli
- peenestatud murulauku või sibulapealseid

Laduge pestud nõrutatud räimed madalasse ahjuvormi, maitsestage soola, pipra ja äädikaga. Hautage kaane all 7–10 minutit.

Segage varem valmistatud külm puder tulise piimaga, millesse on segatud tüki-ke võid ja natuke sinepit, klõppige õhulisemaks ning suruge läbi sõela.

Haudunud räimedele tõske kiht tilli ja sibulapealsetega segatud puder, sellele puistake noored kaunistatud puhastatud herned ja katke ülejäänud pudruga. Siluge pealispind ning küpsetage praeahjus, kuni roog on kuld kollane.

Räimerisoto

- 600–700 g räimefileed
- 2 dl riisi
- 5 dl vett
- 1 sibul
- soola
- 1–2 sl võid
- 1 väike purk konservherneid või purk šampinjonilõike
- peenestatud münti
- peenestatud petersellilehti

Keetke riis soolaga maitsestatud vees pehmeks. Hakkige kooritud sibul peeneks, pruunistage koos šampinjonilõikudega kergelt võis ja lisage riisile, segage hulka tükeldatud räimefileed. Hautage 15–20 minutit.

Valmis risotole lisage nõrutatud konservherned ja peenestatud maitseroheline.

Räimevorm basiilikuga

- 600 g räimefileed
- 1 tl soola
- 2 küüslauguküüti
- ½ sibulat
- 200 ml vahukoort
- 2 sl hakitud petersellilehti
- 2 sl katkirebitud basiilikulehti
- 1 tl võid
- 1 sl riivsaia

Pestud ja nõrutatud fileedele puistake peenestatud tilli, murdke kalad kokku, naha-pool välja, ja laduge madalasse võitund keedunõusse. Sibul ja küüslauk hakkige peeneks, segage peterselli, basiiliku ning koorega. Maitsestage soolaga ja valage roheline kooresegu kaladele. Hautage umbes 20 minutit.

Räime-singivorm

- 600 g räimefileed
- 150 g kodust suitsusinki
- 3 dl vett
- 1 sibul
- 2 muna
- jahvatatud musta pipart
- riivitud muskaatpähklit
- 2 dl riivsaia
- hakitud petersellilehti
- võid

Segage riivsaia veega, sibul koorige ja peenestage, hautage väheses võis klaasjaks. Segage sibul vees paisunud riivsaia, lisage kergelt vahustatud munad, väikesteks kuubikuteks tükeldatud sink ja maitseained. Kui sink pole soolane, lisage ka pisut