

REPRO



Marineeritud räimed tilliga

- 18 räimefileed
- 2 tl soola
- 2 tl suhkrut
- 2 sl õli
- 1 sl äädikat (30%)
- ½ tl purustatud valget pipart
- 1 tl kanget sinepit
- ¼ kl vett
- 1 sl hakitud tilli

Laduge pestud ja nõrutatud poolikud räimefileed kaussi. Õlist, äädikast ja veest valmistatud keetmata marinaad maitsestage pipra, sinepi, soola ja suhkruga. Valage marinaad kalafileedele, pinnale puistage hakitud tilli. Pange tunniks jahedasse kohta seisma. Siis on see hea anda lauale kuumade keedetud kartulite juurde.

LUGEJA KIRJUTAB

Räimed tarretises

Eestlane on ammu ajast olnud räimedega sina peal. Küll on teda praetud, keedetud, suitsutatud ja marineeritud mitmel viisil. Tulime ükskord naabrimehega mõttele kasutada praetud räimedele silmumarinaadi.

Olen silmusid marineerinud 30 aastat, ikka ühtmoodi. Kui sain ühelt Narva kalatööstuse tehnoloogilt uue retsepti, milles marinaadile on külmas vees leotatud želatiini lisatud, muutus olukord 100%. Kui valada praetud räimedele tarretuv marinaad, on hoopis teine maitse.

Valeangerjas

- 1 kg puhastatud räimi
- 3 kl vett
- 8 pipratera
- 6 vürtsi
- 1–2 sl äädikat (30%)
- 1 sl suhkrut
- 2–3 tl soola
- 2 sl želatiini

Suuremad räimefileed poolitage, väiksemad keerake niisama rulli ja laduge kuumakindlale klaaspannile (klaaspoti kaanele) tihedalt üksteise kõrvale. Pange želatiin vähese veega paisuma. Keetke marinaad, korjake vahukulbiga välja pipra-vürtsiterad ning segage želatiiniga. Tuline segu kallake räimerullidele nii, et nad oleksid üleni kaetud ja kuumutage 2–3 minutit tasasel tulel. Valvake, et vedelik ei hakkaks keema. Katke pann kaanega ja hoidke väljalülitatud elektripliidil või pliidiserval veel 10 minutit. Siis tõstke pann alusele jahtuma, eemaldage kaas. Hiljem tõstke räimerullid külmikusse. Uuem klaaspann on nägus serveerimiseks. Vanemalt kõrbemisjälgedega pannilt tõstke valeangerjas vaagnale ning kaunistage tilli, peterselli või sidrunilõikudega.

KADRIN LINNA

Selle retsepti järgi tehtud räimed meeldisid meile väga. Proovige järele.

Marinaad-tarretis praetud räimedele või silmudele

- 1 l vett
- 1 sl suhkrut
- 1 sl soola
- 3–5 loorberilehte
- 15 tera lõhnavat pipart (vürtsi)
- 15 tera musta pipart
- 2–3 sl 30% äädikat
- 2–3 sl želatiini

HEINO SALUMAA

HÜVA NÕU

■ Kui räimed ostmata jätmise põhjuseks on põdur tervis – ei jõua mitu korda päevas trepist üles-alla käia, et pärast kojutoomist ja puhastamist kalarapped välja viia –, pole see ületamatu mure. Pakkige need väikeseks nutsakuks ja pistke ajutiselt sügavkülma.

■ Ostes ärge asetage värsket kala kotti teiste toiduainete vahele, kus see muljuda saab. Hoidke kala eraldi pakina.

■ Värskel pulkkangel räimel on luu kõvasti kinni, seda on tülikas eemaldada. Selleks et tööd hõlbustada, hoidke siskonnast puhastatud kalu mõni tund toasoojas või peske neid leige veega.

■ Külmtöödeldavaid räimi hoidke ööpäev läbi marinaadis, seejärel on luud kerge eemaldada.

■ Väide, et räimi puhastades läheb suur osa kaduma, pole õige. Eemaldatud ja korralikult üle pestud peadest-roogudest saab keeta ülimaltsva leeme, just nagu vääriskaladestki. Kurnatud leemest suppi keetes võite lisada siis vähem puhast fileed. Värske räime niisk ja mari sobivad hästi munahüübe koostisosaks. Kokkuvõtlikult võib öelda, et 1 kilost jääb tarvitamata vaid näputäis sisikonda.

■ Kui tuleb tahtmine soolasilku süüa, ärge kurtke, et seda müügil pole. Võtke 1 kg rapitud räimedele kohta 250 g jämedat soola, laduge pestud nõrutatud kalad kihiti soolaga purki ja nädala pärast on soolasilk omast käest võtta.

■ Kalalõhna kõrvaldamiseks hõõruge käsi sidruniviiluga või loputage neid äädikavees.

TARGU TALITA

REPRO

