



Kauhan varressa

Anna viulun vaihteeksi vaieta

Karitsaa sisilialaisittain

Auvo Pyykkönen

Lammas kuuluu perinteisesti herkuttelijan pääsiäiseen. Jos kokonainen luullinen lampaanpaisti eli lampaanviulu tuntuu liian kookkaalta ja haastavalta, tai käsitys villaisesta mausta epäilyttää, anna viulun vaieta ja kokeile nopeasti ja helposti valmistuvaa nuoren karitsan paahdtopaistia.

Vähärasvainen ja lähes kalvoton paahdtopaisti on melko miedon makuinen ja herkullisen murea. Sitä löytyy nyt pääsiäisen alla lihapalvelutiskien mestareilta tai pakastealtaista kätevästi neljän annoksen pakkauksissa.

Lisäkkeeksi valmistettava sisilialainen caponata tuo munakoisoineen, yrteineen ja oliiveineen mukavan tuulahduksen Välimeren keväästä.

Caponata on myös mainio pastan höyste tai kylmänä syötävä antipasto.

Paahdetut valkosipulit

8 kpl solo-valkosipulia
oliiviöljyä
suolaa

Leikkaa valkosipuleista kannat, laita leikkuupinnat ylöspäin folioon päälle,

mausta ripauksella suolaa ja parilla oliiviöljylitalla. Kääri foliopaketti umpeen ja paista 180 asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Pehmeäksi ja makeaksi kypsyynt valkosipuli puristetaan höysteeksi karitsalle.

Caponata

1 dl oliiviöljyä
3 munakoisoa
2 sipulia
5 sellerin vartta
1 tlk 400 g paseerattua tomaattia
2 rkl sokeria
suolaa
2 rkl punaviinietikkaa
mustapippuria
1 pieni tölkki 50 g kapriksia liemi-
neen
100 g isoja vihreitä kivettömiä
oliiveja
1 rasia kirsikkatomaatteja
1 ruukku basilikaa
50 g paahdettuja pinjansiemeniä

Pese ja leikkaa munakoisot reiluiksi kuutioiksi, laita läviköön ja pyörittele niihin ruokalusikallinen suolaa. Suolavetää ulos munakoisosta sen sisältämää hieman kitkerää nestettä. Tämä ”itkettämiseksi” kutsuttu (sadistinen) toimenpide vie noin kolme varttia, joten jatka seuraavasti:

Hienonna sipulit, leikkaa sellerin varret sentin viipaleiksi, viipaloi oliivit ja paahda pinjansiemenet pannulla.



SOPIVASTI NELJÄLLE. Sisilialainen Caponata ja paahdetut valkosipulit ovat mutkattomat höysteet murealle karitsan paahdtopaistille.

Paistoon ja haudutukseen käy hyvin iso rautapata ja vieläkin paremmin monikäyttöinen valurautawokki.

Huuhtele, valuta ja kuivaa munakoisokuutiot.

Kuumenna pannu, paista munakoisot oliiviöljyssä kuniin ruskeiksi ja nosta syrjään odottamaan.

Paista seuraavaksi yhtä aikaa sipuli ja selleri.

Lisää sokeri, munakoiso, paseerattu tomaatti ja viinietikka. Anna hautua hiljaa vartin verran.

Lisää loput ainekset, mausta tuoreella basilikasilpulla (säätä pari oksaa koristeluun) ja muutamalla pyöräytyksellä mustapippurimyllystä. Anna hautua hiljaa vielä 15 minuuttia.

Karitsan paahdtopaisti

4 kpl paahdtopaisteja (ota huoneenlämpöön hyvissä ajoin)
suolaa
mustapippuria
öljy

Kuumenna pannu hyvin, ruskista ja mausta paistit kauttaaltaan, paista 180 uunissa 8 min ja kääri folioon lepäämään kymmeneksi minuutiksi

Leikkaa mehevät ja sisältä hieman punertavat paistit viipaleiksi caponatan päälle vadille, viimeistele paahdetuilla valkosipuleilla sekä basilikalla.

Viinisuositus

Rose-paistetulle karitsalle ja hapanimelälle caponatalle sopii hyvin samalta alueelta tuleva täyteläinen, marjainen ja kevyen tamminen Montalto Nero 'd Avola Merlot.

⚡ Karitsaa, Caponataa ja muita pääsiäisherkuja tarjolla la 3.4. ja su 4.4. Tawastia Bankin Pääsiäisbrunnilla. www.tawastiabank.fi