

MAKUPELIÄ MARJOILLA JA SIENILLÄ

Riista, sienet ja marjat ovat klassisia makupareja, eikä syyttä. Niistä saa muodostettua myös perinteisestä poikkeavia yhdistelmiä.

teksti ja kuvat TEEMU MÄKELÄ, ohjeet ARI RUOHO

Riistaruoissa on usein metsäinen, tumma ja täyteläinen makumaailma. Kotimaiset metsäsienet tukevat ja täydentävät tuota makumaailmaa erinomaisesti.

Toisaalta pikkelöidyt sienet taas tuovat marinoitiliemen etikan hapokkuuden ja makeuden ansiosta annokseen aivan erilaista tunnelmaa ja tasapainottavat tummia makuja.

Metsäsienemme tarjoavat monenlaisia makuja miedoista kantarelleista melkein makeanpähkinäisiin herkkutatteihin ja voimakkaisiin suppilovahveroihin. Eräilijä poimii ja säilöo sienet eri tavoin riistaruissa käytettäväksi.

Metsämarjoista osa sopii mainiosti ruoanlaittoon. Puolukka ja karpalo ovat perinteisiä marjoja riistaruissa. Myös tyrnimarja sopii oikein käsiteltynä riistan seuraksi. Toisaalta sitten mustikkaa on vaikea lisätä suolaiseen ruokaan ilman että tunnelma muuttuu jotenkin oudosti pullaiseksi.

Puutarhamarjoista mustat viinimarjat sekä tuoreena tai pakastettuna että hilloina ovat riistakokin luottopakkeja.

Eikä muitakaan hapokkaita marjoja, kuten karviaisia, kannata väheksyä. Vaikka ne sellaisenaan olisivat liian rajuja annokseen, vaikkapa chutneyksi kesytettynä niille löytyy helposti paikka lautasella.

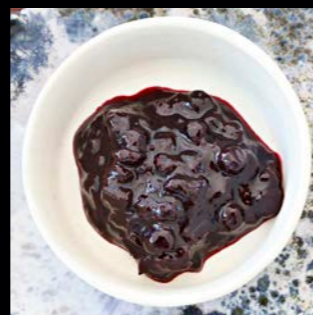
Kepeä liemikastike

RIISTAN HAUDUTUSLIEMESTÄ maltillisestiin kokoon keitetty – ei siis viinillä maustettu ja paksuksi redusoitu kastike – saa pirteää lisämakua herukoista ja pikkelöidyistä pienistä kantarelleista. Marjoja ei ole tarkoitus keittää kastikkeessa, vain lämmittää hieman. Kastikkeeseen saa täyteläisyyttä lisäämällä siihen hieman ruskistettua voita ja yrttejä.



Hapokkuutta ja makeutta

HAPPAMAT MARJAT, kuten karviainen ja mustaherukka, sopivat riistaruokiin myös hilloksi tai chutneyksi keitettynä. Makea hillo tai chutney toimii annoksessa sellaisenaan tasapainottamaan täyteläisiä makuja kuten myös perinteisen tumman riistakastikkeen maustamiseen. Yleiseen grand veneur -riistakastikkeeseen kuuluu olennaisena osana viinimarjahyytelö.



Maku säilyy kuivattuna

KUIVAAMINEN SÄILYTTÄÄ sienen maun voimakkaana, ja kuivatut sienet säilyvät pitkään hyvinä. Ne saa palautettua alkuperäiseen kokoonsa liottamalla, minkä jälkeen niitä voi käyttää ruoanvalmistuksessa.

Kuivatut sienet toimivat erinomaisesti myös maustamiseen. Kun hienonnettuja kuivattuja sieniä lisää risoton kypsennysliemeen tai riistapadan liemeen, makuun tulee lisää syvyyttä. Perinteisten kuivattavien sienten, herkkutatatin, suppilovahveron ja mustatorvisienen lisäksi lampaankääpä on erinomainen sieni kuivattavaksi ohuina siivuinä.



Suolatut marjat

HAPOKKAIDEN MARJOJEN tujua makua leikataan usein sokerilla ja kypsennämällä. Suolaamalla ja pikkelöimällä tutut marjat pääsee erilaiselle makumatkalle, jossa ei yritetä peittää hapokkuutta.

Esimerkiksi puolukka ja tyrnimarja sopivat mainiosti suolattavaksi ja pikkelöitäväksi. Peitä ensin marjat laakeassa astiassa hienolla merisuolalla ja anna suolaantua pari vuorokautta. Siivilöi ylimääräinen suola ja neste pois ja siirrä marjat kiehattuun 1-2-3-pikkelöintiliemeen (1 osa etikkaa, 2 osaa sokeria ja 3 osa vettä). Anna tekeytyä pari päivää jääkaapissa. Suolattu tyrnimarja sopii erimerkiksi merilintujen kanssa tarjottavaksi.



Pikkelöinti piristää

ETIKKALIEEMEN SÄILÖMINEN on erinomainen tapa säilöä sieniä ja lisätä sienen makuun piristävää hapokkuutta ja makeutta. Pikkelöidyt sienet sopivat hyvin monenlaisiin riista-annoksiin – oikeastaan kaiken riistan seuraksi, jota ei tarjoilla kermakastikkeen kanssa – ja loistavat erityisesti raakana ja mediumina tarjottavien lihojen kyljessä.

Tutut ja runsassatoiset kantarellit ja suppilovahverot sopivat erinomaisesti pikkelöitäväksi. Niiden kaveriksi pikkeliliemeen voi lisätä erilaisia lisämaukuja porkkanasiivuiista pihlajanmarjoihin, jotka nautitaan sitten sienien kanssa.



Perinteinen kermakastike

SIENIKERMAKASTIKE ON varmasti yksi perinteisimmistä tavoista käyttää sieniä ruoassa ilmeisestä syystä: se on erinomaisen hyvää ja sopii eri tavoin valmistettujen riistalihojenkin kanssa tarjottavaksi.

Kermaiseen sienikastikkeeseen saa uusia tuulahduksia, kun siihen lisää hieman riistalientä ja kokojyväsinappia, jotka antavat kastikkeeseen täyteläisyyttä ja hapokkuutta sekä keventävät kerman rasvaisuutta. Kastikkeeseen voi lisätä myös vaikka revittyä lehtikaaalia, jota kypsennetään hetki pannulla sienien kanssa.

Eikä mikään estä lisäämästä sienten joukkoon vaikka kokonaisena kypsennettyjä, kuorittuja ja halkaistuja salottisipuleita.



Suolaamalla ja pikkelöimällä tutut marjat pääsee erilaiselle makumatkalle.

Monipuolinen sienirisotto

SIENIRISOTTO ON mitä mainiain lisäke riistalle, vaikka italialaiset pöyristyisivät moisesta risoton väärinkäytöstä – Italiassahan risotto on oma ruokalajinsa, ei mikään lisäke.

Risoton maku riippuu vahvasti siitä, mitä sientä ja lientä sen tekemisessä käytetään. Riistan kanssa sopii niin miedommat kantarelli- ja herkkutatattirisotot kuin vahvasti metsäinen suppilovahverorisotto.

