



➤ Suomupintaiset ahvenfileet ladotaan halsteriin-suomut halsteria vasten. Ensimmäisen kerroksen päälle lisätään kevätsipulia, tilliä, muita yrttejä ja yaikka retiisin naatteja. Kasvisten päälle asetellaan toinen kerros fileitä, lihapuoli alaspäin. Fileiden rinnalle voi lisätä halkaistuja retiisejä ja paksuiksi siivuksi leikattua valkonaurista sen mukaan, miten halsteriin mahtuu. Grillaetaan niin, että kalat ja juurekset ehtivät kypsyä sopivasti. Fileiden suomullisen pinnan kevyestä kärähtämisestä ei tarvitse välittää, suomut suojaavat lihaa hyvin.



➔ Ari Ruoho suosii grillauksessa hiiligrilliä, koska sen saa tarvittaessa hyvin kuumaksi ja koska hiilloksella grillaaminen antaa ruokaan lisäaromia.

KALAA JA KASVIKSIA GRILLISSÄ

Hiiligrilli antaa mukavan lisämaun, ja grillissä voi menestyksekkäästi kypsentää melkein mitä vain, kunhan menetelmä on oikea.

Ohjeet ARI RUOHO *Teksti ja kuvat* TEEMU MÄKELÄ

Kalan kypsentäminen grillissä on harvinaisempaa kuin lihan tai makkaran grillaaminen. Ja onhan se totta, että kalaa grillatessa saa olla tarkkana, ettei se jumahda kiinni grillin ritilään ja hajoa kappaleiksi, kun sitä yrittää nostaa pois grillistä. Tai ettei kala kuivu kypsennettäessä. Oikeat apuvälineet ja sopiva hiillos auttavat kalan grillaamisessa. Ja useimmat kesän kasviksista kypsyvät nekin grillissä helposti.

Halsterilla helppoa lämmönsäätöä

Perinteinen halsteri on erinomainen väline grillatessa. Sillä on helppo varmistaa, että kala ei tartu grillin ritilään, ja myös lämpöä on helppo

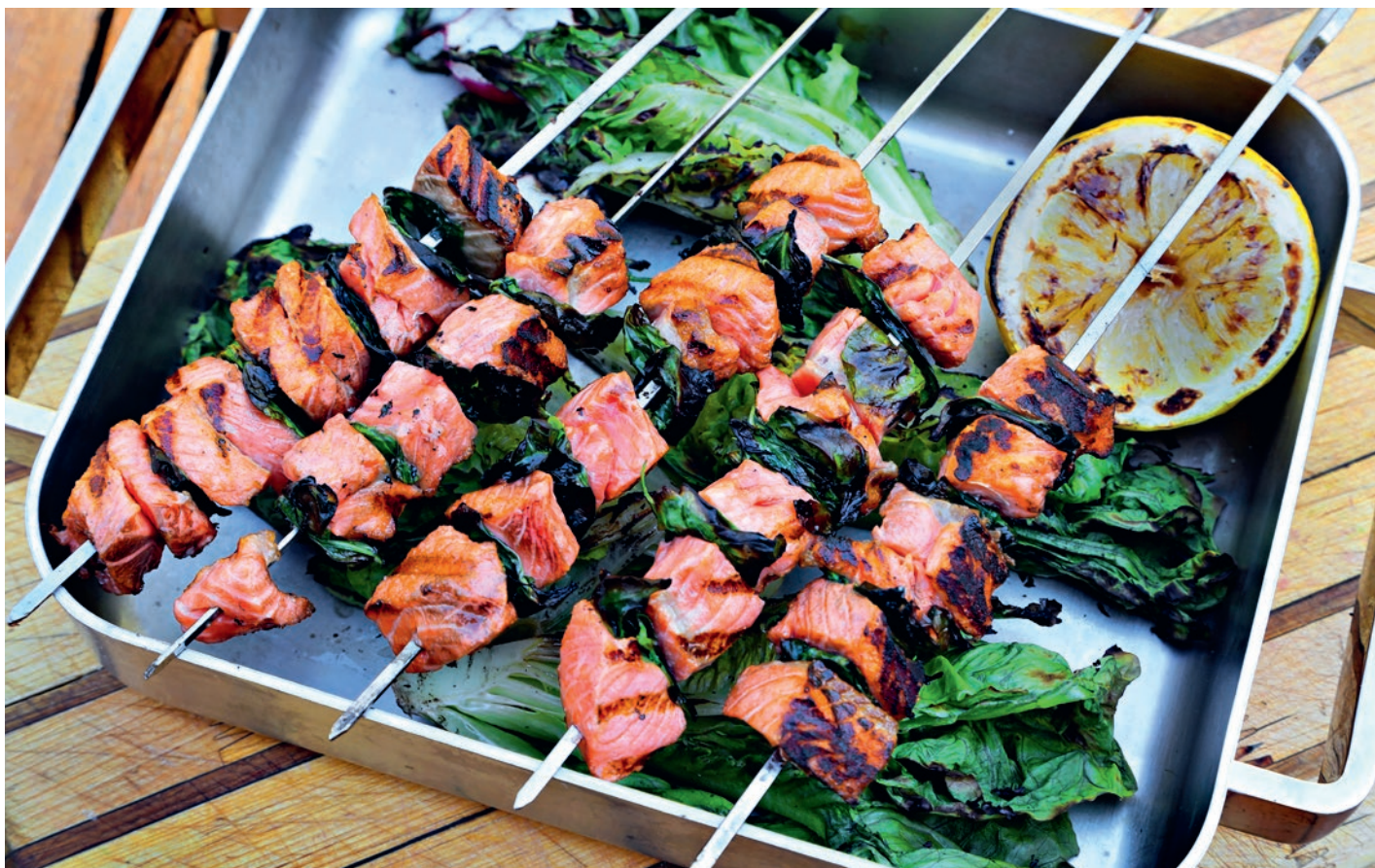
säädellä muuttamalla halsterin etäisyyttä hiilloksesta.

Halsterissa voi grillata paitsi kokonaisia kaloja, myös fileitä. Fileisiin kannattaa jättää nahka ja suomut paikalleen suojaamaan liialta lämmöltä ja kalan kuivumiselta.

Parhaaseen lopputulokseen pääsee, jos fileet latoo halsteriin tuplana niin, että niiden lihapinnat ovat vastakkain ja kummallakin puolella halsteria vasten on fileen suomupinta.

Fileiden väliin voi panna yrttejä tai vaikka kevätsipulin varsia antamaan lisämakua ja kosteutta. Samalla sipulit kypsyvät kätevästi lisäkkeeksi. Jos halsterissa riittää tilaa, halkaistut tai paksuksi siivutetut juurekset, kuten retiisit ja valkonauriit, kypsyvät siinä oheassa.





Nopea kypsennys vartaassa

Myös vartaat sopivat mainiosti kalan grillaamiseen, jos kalan filee on riittävän paksua, että sen saa leikattua sopiviksi annospaloiksi.

Vartaissa kalapalat kypsyvät nopeasti, eikä niiden väliin kannata latio esimerkiksi juureksia, jotka vaatisivat pidemmän kypsennysajan. Lisäkevirta kannattaa grillata erikseen, ettei ajaudu tekemään kompromisseja kypsyyksien kanssa.

Vartaissakin voi käyttää yrtejä kalapalojen välissä antamassa lisämakua. Sopivia ovat esimerkiksi isolehkiset basilika ja pinaatti.

Yrtinlehtien reunat saattavat vähän kärehtää, mutta se ei haittaa. Grillatun ruoan maussa saa olla vähän karheutta.

Vartaiksi kannattaa hankkia metalliset, litteät varrastikut, joissa kalapalat eivät pyörähdä varrasta käännettäessä. Puiet tai bambuiset tikut tупpaavat kärehtämään grillissä, vaikka ne olisi liottanut etukäteen.

Pyöreissä tikuisissa palat pyörähtä-

vät helposti varrasta käännettäessä. Vartaiden hallitsemiseksi pyöreitä tikkuja kannattaa panna kaksi rinnakkain.

Foliopaketin lempeä lämpö

Herkästi hajoavat tai kuivuvat kalat voi kypsentää folioon käärittynä. Kalan lisäksi folionyttiin kannattaa panna mausteeksi yrtejä ja vaikka sitruunansiivuja.

Tiukasti suljetussa folionytyssä kalasta ja yrteistä irtoava, höyryksi lämpiävä kosteus kypsentää kalan hellävaraisesti. Folio kannattaa öljytä kalan tai kalafileen alta, ettei kala tartu folioon. Samalla öljy auttaa kalan nahan rapeutumista.

Folionytti sopii mainiosti myös hitaasti kypsyvien kasvien ja juuristen, kuten perunan ja punajuuren, kypsentämiseen grillissä. Voi tai

📌 **Paloiksi leikattu nahaton kirjolohifilee sopii mainiosti vartaassa grillattavaksi. Vartaissa voi käyttää myös rasvaiset vatsapuolen palat. Kalapalojen väliin voi lisätä mausteeksi esimerkiksi basilikan lehtiä. Tuoreesta kirjolohesta tehtyjä vartaita ei kannata grillata läpikypsiksi, etteivät ne kuivu. Maustamiseen riittää yrttien lisäksi suola.**

öljy sekä yrtit ja kevätsipuli antavat tässäkin menetelmässä mahtavasti lisämakua.

Folionytyä suljettaessa kannattaa folio painella ensin tiiviisti kalan tai kasvien päälle, ettei nyyttiin jää ylimääräistä ilmaa.

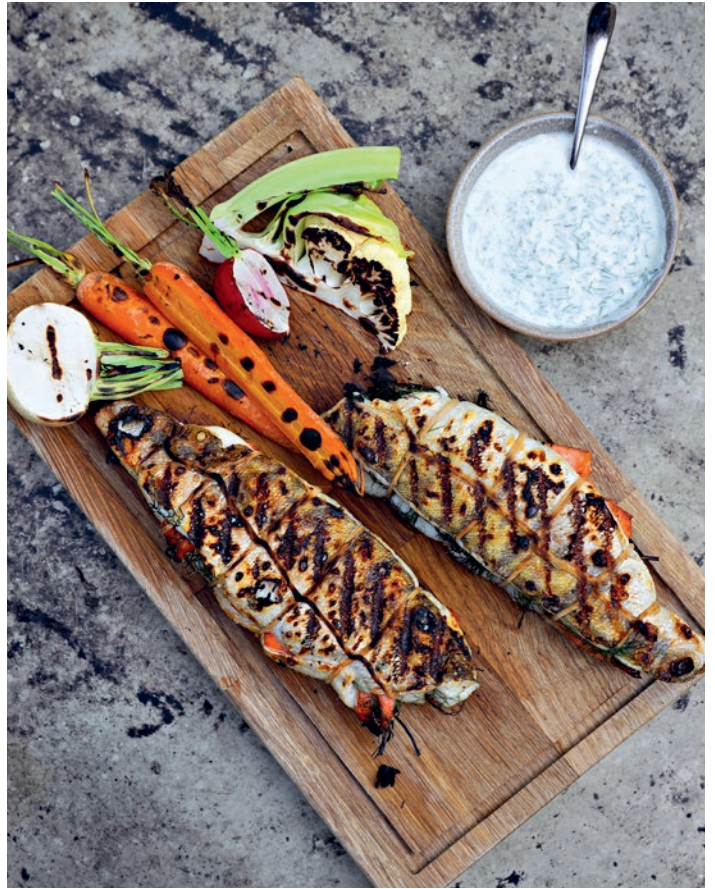
Folion reunat taitellaan useamman kerran, uusi taitos aina edellisen taitoksen päälle, jotta saumasta saadaan mahdollisimman tiivis. Näin höyry ja öljy tai voi pysyvät nyytin sisällä.

Reilut raidat grilliritilällä

Suoraan grillin ritilällä kalaa kypsennettäessä on tärkeää, että ritilä on ehtinyt lämmitä kunnolla kuumaksi ja hiillos asettua. Näin ritilä polttaa kalan pintaan kunnan raidat, eikä kala tartu kiinni ritilään ja hajoa siitä nostettaessa. Kalan pitää kuitenkin antaa olla paikallaan riittävän kauan, jotta kosketuspinta ritilään ehtii hiiltyä kunnolla.

Aivan ohuimmille fileille grillaus suoraan ritilän päällä ei sovi, koska ne

Grillatun ruoan maussa saa olla vähän karheutta.



➤ Suomustettujen kuhafileiden väliin ladataan tilliä, basilikaa, kylmäsavustetun kirjolohifileen siivuja ja raastettua sitruunankuorta. Fileet sidotaan pakettiksi puuvillaisella keittiönarulla ja paketin ulkopuoli öljytään kevyesti. Grillaa suoraan grillin ritilällä maltillisen hiilloksen päällä, että pinta ei kärähdä liikaa ennen kuin liha on kypsää.

➤ Pesty kesäperunat halkaistaan ja ladataan leikkuupinta alaspäin öljytylle foliolle. Päälle kevätsipulia sekä tillinvarsia, suolaa ja pala voita, ja nytytti tiukasti kiinni. Nytytti voi kypsentää melko kuumen hiilloksen päällä. Kun paketti alkaa pullistua reilusti, nytytti voi siirtää miedommalle lämmölle tai nostaa kokonaan pois grillistä.



🔗 Foliossa kypsennetty kirjo-lohifilee saa hie-man aasialaisia makuja, kun sen päälle kasataan chilirenkaita ja karkeasti silputtuja tuoreyrtejä: lehtipersiljaa, korianteria, basilikkaa ja kevätsipulia. Yrttien päälle voi lisätä vielä chimichurri-kastiketta antamaan lisämakua. Folionnytti suljetaan huolellisesti ja nostetaan grilliin ritilän päälle kypsymään. Kala kypsyy folion sisällä tasaisesti ja melko nopeasti.



ehtivät kypsyä yli ennen kuin pinta on hiiltynyt ja irtoaa grillin ritilästä.

Suomustetuista, nahallisista fileistä voi kuitenkin tehdä kahden fileen paketteja, jotka sidotaan puuvillaisella keittiönarulla fileointipinnat toisiansa vasten. Näin fileet suojaavat toisiansa kuivumiselta, ja niiden väliin voi panna yrttejä, kevätsipulia tai muita mausteita antamaan lisämakua.

Kovasuomuisten kalojen, kuten kuhan ja ahvenen, grillaus kokonaisuutena onnistuu erinomaisesti. Suomupinta suojaa vähärasvaista lihaa kuivumiselta. Kalan vatsaonteloon kannattaa panna grillauksen ajaksi maun mukaan yrttejä, sipulia ja sitruunasivuja.

Kasvikset suoraan ritilälle

Monet kesäsadon kasvikset sopivat suoraan grillin ritilällä kypsennettäväksi. Esimerkiksi porkkanan, kukkakaalin, lohkotun varhaiskaalin, roomansalaatin ja tomaatin voi kypsentää suoraan ritilän päällä, kunhan alla ei ole liian kuuma hiillos.

Kirsikkatomaatit puolestaan kannattaa öljytää ja kypsentää pienessä foliovoassa.

Halkaistu tai lohkoiksi leikattu sitruuna saa grillauksessa makuunsa

mukavaa makeutta, ja sen mehu on erinomainen mauste grillatun kalan päälle puristettuna.

Hiiloksen lämmön hallinta

Hiilloksella grillaamisessa on tärkeää, että pystyy hallitsemaan hiiloksen lämpöä. Siihen on useampi tapa.

Yksinkertaisin ja kaikissa grilleissä toimiva malli on se, että hiillos rajataan joko keskelle arinaa tai sen toiselle reunalle niin, että osa grillistä jää viileämmäksi.

Esimerkiksi kasvikset kannattaa grillata kuumalla ritilällä, mutta hiiloksen reunalla tai ulkopuolella. Silloin saa aikaan näyttävät raidat, ilman että kasvikset kärehtyvät.

Myös folionnytyssä tai halsterissa kypsennettävän kalan lämpöä voi säädellä siirtämällä sitä tarpeen mukaan pois kuumimman hiiloksen päältä.

Jos grillissä on pohjassa säädettävä ilmanottoaukko, sillä on helppo ohjailta hiiloksen lämpöä. Auki oleva ilma-aukko päästää hiilokseen runsaasti happea, jolloin hiillos hehkuu kuumempina ja sen lämpö nousee melko suoraan ylöspäin.

Kun ilma-aukko suljetaan, hiillos hehkuu maltillisemmin ja sen läm-



🔗 Kesäkaali ja roomansalaatti saavat pintaansa lisämakua ja niiden rakenne pehmenee grillattaessa.

pö leviää laajemmalle grilliin. Näin epäsuoralla lämmöllä kypsennettävät ruoat saavat enemmän lämpöä ja toisaalta suoraan hiiloksen päälläkään ei ole aivan yhtä kova kuumuus kuin täydellä ilman läpivirtauksella. ■