

# hylje

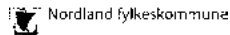


hylje nykyajan keittiössä



Pohjoismaiden ministerineuvosto  
on rahoittanut julkaisun  
digitalisointia

Käsikirjan digitaalinen versio valmistui vuonna 2023 osana  
”Hylje – arvokas riista” -hanketta, joka toteutettiin Pohjanmaan kalastajaliiton toimesta.  
Digitalisointi: Anja Sundberg, FRI reklambyrå.



Sälen – vår gemensamma resurs



Europeiska regionala utvecklingsfonden



© 2006 Svenska Jägareförbundet

Projektinjohtaja: Anita Storm, Merenkurkun neuvosto, Mona Gilstad, Vega Kommune  
Tekstien muokkaus ja tiedonkeruu: Camilla Andersson, CAVA Reportage, Susanne Jonsson, Foodie Sweden AB  
Reseptitekstien muokkaus: Susanne Jonsson, Foodie Sweden AB  
Suomenno: Annica Törmä  
Norjankielinen käännös: Bente-Lill Øygarden  
Oikoluku: Anders Boström, Rita Johansen, Paula Bertell  
Piirroksat: Ann Caroline Lindeman, s 14-15

Ruokakuvat:  
Björn Lindberg, s 20 - 21, 25  
Håkan Nordström, s 22 - 23  
Duncan Kemp, s 24 - 25  
Torbjörn Boström, s 26 - 27  
Roald Kluge, s 28 - 31  
Patricia Rodas, s 1, 32 - 47  
Guy Svanbäck, s 48

Muut kuvat:  
Anita Storm, s 6, 14  
Åke Granström, s 8, 10, 13, 16  
Emil Sandberg, s 9  
Lars Axén, s 5  
Patricia Rodas, s 21  
Bo Ehrson, s 3, 14  
Roald Kluge, s 18 - 19  
Jaakko Kolmonen, yksityinen, s 48

Muotoilu: Anja Sundberg, FRI reklambyrå i Umeå AB  
Repro: Zircon media AB, Umeå  
Paino: Ljungbergs, Klippan 2006

ISBN 91-88660-70-2



## Esipuhe

Kädessäsi on keittokirja, joka toivottavasti houkuttelee uusiin kulinäärisiin elämyksiin!

Hylkeen hyödyntämiselle ruokataloudessa on pitkät perinteet, mutta monivuotisen pyyntikiellon aikana nämä perinteet jäivät osittain unohtuiksi. Nyt kun Norjan, Ruotsin ja Suomen rannikoilla saa jälleen pyytää hylkeitä, suuri osa hylkeenlihasta jää tiedon puutteen vuoksi käyttämättä. Se on harmi, koska hylkeenliha on hyvää, vähärasvaista ja ravitsemuksellisesti arvokasta. Hylkeenliha sopii siten erinomaisesti nykyaikaisen ruoanvalmistuksen raaka-aineeksi!

Tätä kirjaa varten annoimme kokeille tehtäväksi kehittää uusia, jännittäviä hylkeenlihareseptejä. Kerromme myös, miten lihaa käsitellään: nylkemisestä ja paloittelusta aina valmiiseen ateriaan asti. Kirjan myötä luomme korkealuokkaisia aterioita ja lisäämme tietoa yhteisestä resurssistamme – hylkeestä.

Tuomme vanhan hylkeenkeittoperinteen näin 2000-luvulle samalla sopeuttaen sitä moderniin gastronomiseen keittiöön ja uusiin jännittäviin makuihin.

Hyvää ruokahalua!

Svenska Jägareförbundet  
Hylje – yhteinen resurssimme

Lisätietoja hylkeenpyynnistä ja hylkeenlihan käytöstä saa kunkin maan riistanhallinnosta vastaavalta viranomaiselta tai sivuilta [www.nordicseal.org](http://www.nordicseal.org)

## Sisältö

### Hyljehistoriaa

Voimaruoka joka sai hukkuneetkin hymyilemään	7
Räpyläjuhlat	14

### Hylje nykyajan keittiössä

Lihan ominaisuudet	11
Raaka-aineen käsittely ja laatu	11
Hylkeen anatomia	14
Hylkeen paloittelu	15
Hylkeenlihan valmistaminen	16

### Kokkien parhaat reseptit

Kokkien parhaat reseptit	19
Susanne Jonsson, Foodie Sweden AB, Umeå	20
Lars Edholm, Restaurang Valvet, Sollefteå	22
Johan Henriksson, Sånninggården, Hemavan	24
Staffan Lindström, Svenska Jägareförbundet/Öster Malma	26
Jon Aga, Vega Havhotell, Vega	28
Mikael Nabb, Vaasa	32
Atle Tilrem, Hildurs Urterarium, Brønnøysund	34
Svante Sand, Vaasa	37
Peter Lintula, Vaasa	40
Ossi Harju, Vaasa	42
Saku Railio, Gastro Botnia, Vaasa	45
Jaakko Kolmonen, Patakolmonen KB, Helsinki	48

Lähdeluettelo	124
---------------	-----

Reseptihakemisto	125
------------------	-----

”Suolatuista hylkeen räpylöistä tulee herkullisempia kuin suolatuista karhuntuissaista”

(Jacob Wijkar, 1707)



## Räpyläjuhlat

Teksti: Inga Elisabeth Næss, Camilla Andersson

### – Löytyykö räpylöitä?

Kun Jäämerenalukset tulivat Tromssaan, ihmiset ryntäsivät laiturille pyttyineen ja pusseineen kyselemään hylkeenräpylöitä. Vanhat merenkulkijat olivat hulluina tämän erikoisen herkun perään. Heidän mielestään ei ollut kevät ennen kuin ensimmäiset kunnan räpyläkeitokset oli keitetty.

Jäämerenalusten kannella oli oma tynnyrinssä suolattuja eturäpylöitä varten. Pyyntimiehet leikkasivat räpylä ”rannenivelen” kohdasta ja lopuosa lapaluuhun asti otettiin käyttöön. Räpylöitä liotettiin vuorokausi ja sen jälkeen ne keitettiin laakerinlehtien ja kokonaisten pippurien kanssa vedessä. Lisukkeeksi tarjottiin survottua lanttua ja perunoita. Se oli hyvää ja maistui valaanlihalla!

Arnfinn Karlsen Tjörvågista sanoo, että keskimäärin 40 tynnyriä räpylöitä ja kylkilihaa suolataan jokaista alusta kohti yhden Jäämeren matkan

aikana. Vuonna 1981 hän oli mukana myymässä 12 000–15 000 New Foundlandista tuotua räpylää. Sitä lihaa ei suolattu, vaan se pantiin jäihin, mikä sinänsä on epätavallinen tapa säilöä hylkeenlihaa.

Suolattujen räpylöiden perinne tulee Pohjois-Norjasta, Hammerfestin alueelta. Juuri täällä Tromssan ja Ruijan alueella hylkeenlihasta tuli kansanruokaa. Myös keskinorjalaiset, Sunnmören aidot pyyntimiehet, tapasivat tuoda kotiin tynnyrillisen räpylöitä. Vielä nykyäänkin innokkaimmat räpylöiden kannattajat haluavat silloin tällöin nauttia aimo aterian mieliruokaansa.

Räpylöitä ei pidetty herkkuna vain Norjassa, vaan niitä syötiin myös eri puolilla Suomea ja Ruotsia.

Esimerkiksi Pohjanmaan Kaukaluodossa pidettiin vielä pitkään räpyläjuhlia. Kun pohjalaiset

hylkeenpyytäjät olivat tuoneet saaliinsa kotiin, räpylät naulattiin eteläseinälle kuivumaan. Räpylöiden kuivuttua niistä kärvennettiin karvat pois avotulen ääressä. Sen jälkeen niitä keitettiin vähintään puolitoista tuntia. Keitetyt räpylät suolattiin lasipurkkeihin, joissa niitä saattoi säilyttää kuukausikaupalla.

Kun räpylöitä oli saatu kokoon tarpeellinen määrä, oli juhlien aika! Ystävät, naapurit ja sukulaiset koottiin pihamaalle viihtymään yhdessä. Räpylät liotettiin, leikattiin poikittain paksuiksi suikaleiksi ja tarjottiin keitetyn perunan ja ruisleivän kanssa. Juomana oli tavallinen kotikalja ja mitä ilmeisimmin myös viina. Ruotsalaisten ja suomenruotsalaisten rapujuhlien tai norjalaisten lipeäkalakestien tapaan myös räpyläjuhlat saattoivat venyä pikkutunneille saakka!



## Voimaruoka joka sai hukkuneetkin hymyilemään

Teksti: Camilla Andersson

Vanhemmat ukon käppyrät nuolaisivat nuuskaisia suupieliään ja Gotska Sandönin majakkamestari Karl Bourgströmillä nousi vesi kielelle, kun alettiin puhua mehevästä hylkeenlihasta. Ukot luettelivat ruokalajeja yksi toisensa jälkeen:

Keitetty hylkeenturpa viiksineen.

Silavalätyt, jotka olivat niin hyviä, että hukkunutkin haukotteli mielihyvää, jos niitä heilutteli hänen nenänsä edessä.

Paistettu hylkeenmaksaksi löi parhaimman vasikanmaksankin laudalta.

Keitetyt räpylät. Se, joka oli hylkeen eturäpylöitä maistanut, ei enää siansorkkia kelpuuttanut.

Ja lopuksi vielä hylkeenverestä paistetut, ohuet ja rapeat lätyt.

Tällaisen aimo aterian päälle tuli tyytyväinen ja yltäkylläinen olo, joka Ruotsin Gotlannissa sai jopa oman nimityksensä, ”sälrus” eli hyljehekuma.

Vanhojen ukkojen viisi kärjessä -listan kirjasi ruotsalainen kirjailija ja piirtäjä Albert Engström reportaasikirjaansa, jossa hän kertoi 1920-luvun Gotska Sandön -saaresta. Emme tiedä, maistoiko hän koskaan itse paikallista hylkeenlihaa, mutta hän toisti mielellään vanhojen saaristolaiden kertomuksia kyseisistä herkuista.

### Haluttu – ja vihattu

Nämä ukot eivät olleet ainoita, jotka pitivät hylkeenlihasta. Norjan, Ruotsin ja Suomen rannikoilla pyydettiin hylkeitä ja syötiin niiden lihaa jo kivi-kaudella. Kaikilta aikakausilta ei tosin ole säilynyt tietoa siitä, miten hylkeenlihaa syötiin ja kuinka paljon. Keskiajalla hylkeenlihaa kuitenkin käytettiin esimerkiksi vaihtoehtona naudanlihalle paaston aikana, kun ei oikeastaan saanut syödä muuta kuin kalaa. Mutta mikään itsestään selvä naudanlihan korvike se ei ollut. Hylje oli sinänsä vesieläin,

mutta sehän oleskeli ajoittain myös maissa. Hämmennys oli suuri: oliko kyseinen eläin todellakin luvallista syötävää? Ruotsin viimeinen katolinen piispa Olaus Magnus katsoi 1500-luvun puolivälissä välttämättömäksi selvittää käsitteet. Hän totesi, että jos hylje metsästyksen aikana pakeni maihin ja metsään, sitä ei saanut syödä, mutta jos se pakeni veteen, sen lihaa oli turvallista syödä.

Myöhemmin aikoina hyljettä metsästettiin paikka paikoin pelkäämään tuhoeläimenä tai siksi, että voitiin hyödyntää sen käyttökelpoinen nahka sekä silava, josta keitettiin arvokasta öljyä (traania). Suomessa Pohjanmaan rannikolla ja Norjan pohjoisosissa hylkeenliha oli vielä pitkälle 1900-luvullakin tavallista ja haluttua ruokaa. Herrasväen pöydissä sitä ei kuitenkaan tarjoiltu. Hylkeenliha oli nimittäin niin kaukana ”hienostoruusta” kuin olla saattoi, ainakin Albert Engströmin saaristolaisukkojen mukaan. Kyseessä oli tukeva ruoka, jolla heikumoiden herkuteltiin äänekkäästi maistutellen. Pohjois-Norjassa taas hylkeenlihaa pidettiin tosimiesten ruokana.

Ei siis ollut mikään ihme, että hylkeenliha ei yltänyt kaupunkilaisten suosioon, kun sitä ryhdyttiin markkinoimaan hätävarana ensimmäisen maailmansodan lopun elintarvikepulan aikoihin. Otsikolla ”Priimaa suolattua hylkeenlihaa” yritettiin vuonna 1918 Svenska Dagbladet -lehden kautta myydä tukholmalaisille Norjan Narvikista tuotua hylkeenlihaa, mutta ilman menestystä.

### Kaikki hyödynnettiin

Niillä rannikkoalueilla, joilla hylje oli herkkua, suurin osa hylkeestä hyödynnettiin ruuanlaitossa, ei kuitenkaan suolia ja keuhkoja. Vuonna 1747 pohjalainen Johannes Tengström kirjoitti:

”Sydän, maksa ja munuaiset tulevat käyttöön ruokataloudessa. Muut sisälmykset sen sijaan heitetään joko mereen tai kuivataan ja käytetään

karjan sairauksien parantamiseen, mutta niitä voi myös käyttää viinanvalmistukseen. Pää, nisät, etu- ja takaräpylät leikataan pois, keitetään karvoineen kaikkineen ja suolataan. Ruhot paloitellaan, laitetaan tynnyreihin ja suolataan. Tätä lihaa syödään sitten keitettynä, paistettuna tai savustettuna.”

Muun muassa Mustasaassa Pohjanmaalla hylkeenliha ja perunat keitettiin usein samassa vedessä. Näin kertoo Sven Lundberg, metsästäjä Kaukaluodon kylästä. Liha, jonka piti kiehua pitkään, laitettiin hellalle isoon pataan, jossa veden lisäksi oli mausteina kokonaisia mustapippureita, sipulia ja suolaa. Keittämisen loppupuolella perunat lisättiin kiehuvaan pataan. Keitinvedestä sai mehevän liemen, joka ensin maustettiin reilunkokoisella voinokareella ja sitten syötiin lihan ja perunoiden kera.

Hylkeen verikin oli suosittua. Siitä valmistettiin verileipää, veripalttua ja veriohukaisia. Ruotsin Länsipohjasta on mm. kerrottu, että pyytäjät usein jättivät lihat mutta täyttivät leilinsä vasta-ammutun hylkeen jäähtyneellä ja vatkatulla verellä, johon oli hyytymisen estämiseksi lisätty hieman suolaa. Veri tuotiin kotiin mantereelle, jossa siitä leivottiin verileipää koko kesäksi. Jotkut pyytäjät joivat vastapyydetyn hylkeen lämmintä verta saadakseen kevättöillä voimia jatkaa pyyntimatkaansa.

Myös hylkeen rasvaa käytettiin paikka paikoin sianrasvan sijaan tai vaihtoehtona voille ja öljylle. Gotlannin silavaohukaisista jo kerrottiinkin ja esimerkiksi Uplannissa, Keski-Ruotsissa, tehtiin eräänlaisia pyöreitä, keitettyjä kropsuja (tilkor), jotka olivat ruisjauhoista valmistettuja, hylkeenrasvalla täytettyjä palloja. Norjassa syötiin perinteisesti myös suolattua hylkeensilavaa kuivatun ja keitetyn turskan (ns. boknafskin) kera.



## Sairauksien parantaja

Hylje ei ollut vain herkkua. Sillä parannettiin myös sairauksia ja sitä pidettiin varsinaisena yleislääkkeenä. ”Ei ole juuri olemassa, ei niin sisäistä kuin ei ulkoistakaan sairautta, jota ei voisi hylkeen ruhosta saatavilla aineksilla parantaa” huomautti Johannes Tengström 1700-luvulla. Kuutinlihaa pidettiin erityisen terveellisenä ja sitä suositeltiin kohdunlaskeumaan, epilepsiaan ja muihin vaivoihin, kuten ”maniaan ja huimaukseen”. Jälkimmäiset vaivat paranivat kuutinlihaa ja verta syömällä, kunhan potilas samalla oli viinin humalluttama.

Jos taasen oli tullut otettua liikaa alkoholia, silavasta keitetty öljy (traani) toi helpotusta. Se toimi mainiona krapulan parantajana. ”Juoppouteen langenneiden” tuli sen vuoksi ennen pitoja juoda aimo annos öljyä.

Traani paransi myös kaikkea hiertymistä nyrjähdysiin, ja edistipä se vielä parrankasvuakin!

## Viimeinen pyytjä

Evald Geust, Pohjanmaan Raippaluodosta, on koko ikänsä saanut hylkeestä valmistettua ruokaa ja kuuluu itsekin viimeisiin vanhan polven hylkeenpyytäjiin, jotka viettivät kuukausia Pohjanlahden ulkosaariston jäillä. Hän kävi perinteisillä pyyntirekillä yhdessä isänsä ja veljensä kanssa vielä 1960-luvulla. Matkaan lähdettiin maaliskuussa kevättalven ensimmäisten auringonsäteiden näyttäytyessä ja takaisin tultiin vasta toukokuuhun mennessä. Usein ehdittiin tehdä vielä toinenkin pyyntireissu ennen kesän tuloa. Näin hän kertoo hylkeenlihan valmistuksesta:

”Joka talvi söimme pyyntirekillä kymmenkunta hyljettä. Mutta ne olivat sellaisia pieniä, koska niiden liha on parasta. Oikein isokokoisista ja vanhoista ei paljon perustettu. Ne olivat kuivia,



aivan kuin vanhan uroshirven lihakin on kuivaa ja karheaa.

Liha keitettiin ja lisäksi meillä oli pyyntiveineessä lihamylly. Jos ilmat olivat huonot, jauhettiin lihaa ja paistettiin lihapullia. Mutta silloin piti kaikki rasva leikata pois, koska rasvasta tuli merkillisen oloista paistinnassa; se ei maistunut hyvältä. Keitetyn lihan kanssa oli päinvastoin. Keitettäessä piti olla aika paljonkin rasvaa seassa; se oli hyvää. Mutta tänä päivänä sitä ei varmaan halua syödä sillä tavalla, jos ei ole tottunut.

Kun oltiin veneellä pyytämässä, otettiin myös hylkeen verta ja paistettiin siitä lätyjä. Verta ei voinut ottaa siitä kohtaa, mihin luoti oli osunut, vaan sitä piti ottaa toisesta paikasta, jotta sai puhdasta verta. Se sitten sekoitettiin veteen, sillä muuten se olisi ollut liian väkevää.

Vuonna 1966 meitä oli viisi miestä pyytämässä 180 hyljettä. Olimme aikaisin talvella liikkeellä,

emmekä voineet säästää lihaa, kun pyyntirekellä oli tarkoitus olla pari kuukautta. Silava ja nahka otettiin talteen ja pantiin jäihin, mutta lihat heitettiin pois. Vain 15–20 viimeisestä hylkeestä lihat tuotiin kotiin. Kun päästiin maihin, hylkeenlihalle oli menekkiä. Täällä kotipuolella liha myytiin tai annettiin pois raakana ja ihmiset saivat keittää sen itse. Mutta käytiin me monta kertaa Vaasan kalarannassakin myymässä kotona keittämääme lihaa.

Muutama viikko pyyntiretken jälkeen syötiin sitten vain hylkeenlihaa. Myöhempinä vuosina sitä pidettiin pakastekaapeissa. Muuten liha vain suolattiin. Mutta ei se minusta sellaisena kovin hyvää ollut. Parasta se oli tuoreena.

Muuten hylje on kyllä hyvää, liha ja kaikki. Maksa oli hyvää paistaa, sydän keitettiin ja kaikki otettiin talteen. Isäukko halusi aina kotiin tultuaan laittaa lihat pyttyyn, jossa oli vettä, vähän suolaa





Parta ajettiin ja hiukset leikattiin ennen kotimatkaa.

1970-luvun hylkeenpyytäjät jälleen kotona Siipyyssä.

ja maustepippureita. Siinä lihat saivat olla yön yli ennen kuin ne keitettiin. Hän halusi valmistaa lihan sillä tavalla. Tällä tavoin verenkin sai hyvin pois. Mutta jäällä ollessa liha vain keitettiin. Hyvä vastakeitetty hylkeenliha ja kuoriperunat – se vasta oli hyvää!”

1900-luvulla hylkeenlihan saatavuus heikkeni huomattavasti koko Pohjolassa, monesta eri syystä. Evald Geust teki viimeisen pitkän pyyntiretkensä vuonna 1969.

Nykyään hylkeenlihaa syödään vähemmän kuin koskaan. Sen sijaan ”hienostoruoka” on vallannut alaa. Ties mitä Engströmin hyljehullut ukon käppänät moisesta sanoisivat, mutta ehkä he kuitenkin katsoisivat tämänkaltaista keittokirjaa hieman armollisemmin silmin. Nyt on aika antaa hienostoväen ruuan ja vanhan pohjoismaisen rannikkokeittiön kohdata!





## Hylje nykyajan keittiössä

Se, ken saa käsiinsä hyvää hylkeenlihaa, on samalla saanut mahdollisuuden luoda jännittäviä herkkuja ruokalistojen ja juhlapöytien komistukseksi! Mutta lihan kaikkien hienojen ominaisuuksien hyödyntämiseksi tarvitaan perustiedot hylkeenlihan käsittelystä matkalla lautaselle. Hylkeenliha on nimittäin äärimmäinen tuore-elintarvike, joka vaatii käsittelijältään tarkkuutta sekä ennen valmistusta että sen aikana.

### Lihan ominaisuudet

Hylkeenliha on vähärasvaista...

Hylkeenliha on väriltään tummaa, se on rakenteeltaan karkeasyistä ja sen maussa ja tuoksussa on aavistus makeaa ja rautaa. Tumma väri ja erityinen maku johtuvat hylkeen elinympäristöstä. Jotta hylje pystyisi olemaan pitkään veden alla, sillä on enemmän verta (n. 40 %) kuin esimerkiksi hirvieläimillä. Myös punaisten verisolujen osuus on hyl-

keen veressä suurempi, joten happea kuljettavaa, rautapitoista hemoglobiinia on veressä runsaasti. Happea varastoivaa, rautapitoista myoglobiinia on siis myös lihaksissa. Myoglobiini sisältää väripigmenttiä, joka antaa lihalle sen tumman värisävyn.

Muuten liha on erittäin laihaa eikä rasvaa löydy lihasten välistä. Tosiasiassa hylkeenlihan rasvapitoisuus on huomattavasti alhaisempi kuin monien muiden nisäkkäiden lihan. Hylkeen rasva on nimittäin kertynyt hyljettä ympäröivään silavakerrokseen sekä vatsakalvoon, joten se on melko helposti poistettavissa.

... ja ravinteikasta

Ravitsemuksellisesti hylkeenliha on huippuluokkaa. Se sisältää runsaasti valkuaisaineita ja hivenaineita, kuten rautaa, sinkkiä, kuparia, kalsiumia sekä A-, C- ja D-vitamiineja, mutta vähän tyydytyneitä rasvahappoja ja hiilihydraatteja. Lihan valkuaispitoisuus on sama kuin hirvieläinten, noin 22 prosenttia, kun taas tärkeiden hivenaineiden eli kalsiumin, raudan ja magnesiumin pitoisuudet ovat huomattavasti hirvieläinten lihaa suuremmat. Lihan vähärasvaisuudesta huolimatta hyödyllisiä

tyydyttymättömiä rasvahappoja, kuten omega-3:a, on runsaasti. Myös seleeniä ja B12-vitamiinia on paljon. Hylkeenlihan valkuaisaine-, rasva-, hivenaine- ja vitamiinikoostumus on sen vuoksi terveellisempi kuin maalla elävien nisäkkäiden lihan.

### Raaka-aineen käsittely ja laatu

Heti ampumisen jälkeen

Hylje on pistettävä ja nyljettävä mahdollisimman pian kaadon jälkeen, mieluiten tunnin sisällä ampumisesta, jotta lihan laatu ei heikkenisi. Veren laskeminen tapahtuu itsestään, kun eturäpylöihin johtavat suuret verisuonet katkaistaan. Nylkemisen yhteydessä on erittäin tärkeää huolehtia siitä, että silava poistetaan nahan mukana.

Veren laskeminen ja hylkeen nylkeminen on suoritettava tarkasti ja ripeästi. Tähän on kaksikin syytä: veren rasvat ja silava saattavat antaa lihalle maksan ja traanin sivumaun, joka tottumattoman hylkeenlihan syöjän suussa voi maistua oudolta. Hylkeenliha on myös herkempää ja eltaan tuu nopeammin kuin hirvieläinten liha. Tämä



johtuu hylkeenlihan sisältämistä tyydyttymättömistä rasvahapoista, jotka helposti hapettuvat ja käynnistävät härskiintymisprosessin. Yhdessä valon ja lämmön kanssa silavanjämmät nopeuttavat härskiintymisen etenemistä.

Joskus on esitetty, että hylkeenliha pitäisi riiputtaa ennen valmistamista. Kuitenkin ne ravintoloitsijat ja kokeneet hylkeenpyytäjät, joita tätä keittokirjaa varten on haastateltu, ovat yksimielisiä siitä, että hylkeenlihaa ei tule riiputtaa. Hylkeenliha on erittäin mureaa sellaisenaan, ja riiputtaminen saattaisi jopa vaikuttaa lihan ominaisuuksia heikentävästi. Hylkeenlihaa tulee nimittäin käsitellä tuore-elintarvikkeena, ja lisäksi riiputtaminen saattaa kuivattaa lihaa.

### Paloittelu

Hylkeestä saatava liha on vain noin 20 prosenttia koko hylkeen painosta, johon lasketaan myös esim. silava ja nahka. Hylkeen anatomia eroaa muiden suurten riistaeläinten anatomista siten, että pääosa lihasta löytyy hylkeen selästä. Paloittelu aloitetaan räpylöistä, jos niitä ei poistettu jo hyljettä nyljettäessä. Sen jälkeen liha irrotetaan yhtenä palana niskasta lantioluuhun asti (ks. paloittelukaava selityksineen s 20).

Tämän jälkeen liha voidaan jakaa seuraaviin osiin:

- ulkofilee
- kaksi sisäfileettä
- niskaliha
- kylkiluut ja kuve

Alle satakiloisten hylkeiden liha on parasta. Vanhempien ja suurempien hylkeiden lihaksisto on suurisyeisempää ja liha sitkeämpää. Hylkeen parhaat palat ovat ulkofilee, niska ja sisäfileet. Niistä saa hyviä pihvejä ja vokki- tai patapaloja. Vaikka myös muita hylkeen osia voi paloittelussa ottaa talteen, ovat toiset sitä mieltä, että ainoastaan näitä tulisi käyttää ruoanlaitossa. Toiset taas käyttävät lihaluita keiton pohjana, valmistavat kaulasta ja räpylöistä patoja, paistavat kylkiluista kylkipaistia ja muista kylkipaloista pataa ja mureketta. Tätä varten täytyy kuitenkin tehdä enemmän puhdistustyötä, koska kyseisissä paloissa on runsaasti jänteitä ja sidekudosta.

Joitakin hylkeen osia ei tule syödä, kuten sisälmyksiä, maksaa ja munuaisia, sillä nykyään ne sisältävät paljon ympäristömyrkyjä. Myös silavaan on kertynyt paljon ympäristömyrkyä, kuten PCB:tä ja DDT:tä, jotka kertyvät nimenomaan



rasvakudokseen. Rasvaan liukenemattomien ympäristömyrkkujen, esim. PFOS:n, määrä lisääntyy ympäristössä, mutta toistaiseksi näiden aineiden pitoisuuksia hylkeenlihassa on tutkittu hyvin vähän. Tätä kirjoitettaessa ei ole olemassa suosituksia hylkeenlihan kulutuksesta niin kuin esim. tiettyjen Itämeren kalojen kulutuksesta on.

Suomessa ja Norjassa eläinlääkärin on tarkastettava liha ennen kuin sitä saa myydä edelleen. Suomessa on myös trikiinitarkastus. Ruotsissa elintarvikelainsäädäntö ei tunne hylkeenlihan tarkastuspakkoa tämän kirjan mennessä painoon (keväällä 2006), mutta koordinoitua suunnitellaan muiden Pohjoismaiden kesken ja EU:n sisällä.

### Hygienia

Jotta liha pysyisi hyvälaatuisena, on tärkeää huo-

lehtia hygieniasta. Tämä koskee luonnollisesti kaiken lihan käsittelyä, mutta on erityisen tärkeää hylkeenlihaa käsiteltäessä, koska se altistuu herkemmin bakteereille kuin esimerkiksi hirvieläinten liha.

Sen vuoksi raakaa lihaa käsiteltäessä ja koko nylkemisen ajan on käytettävä käsineitä. Käsiteltävä hyljekin saattaa olla erään bakteerin kantaja (kyseessä ilmeisesti mykoplasma). Tämä bakteeri häviää kypsennyksen myötä, mutta se saattaa haavojen kautta tunkeutua ihmiseenkin hylkeenlihan käsittelyn yhteydessä. Bakteeri voi aiheuttaa ns. hyljesormen eli traanikäden, kivuliaan infektion, joka parin viikon itämisaian jälkeen aiheuttaa sormen tai koko käden turpoamisen.

Nylkemiseen ja paloitteluun ei tule käyttää samoja hanskoja ja puukkoja. Ensinnäkin sen vuoksi, ettei traanin maku siirtyisi silavasta lihaan, ja toiseksi

sen vuoksi, että hylkeen ulkopuolelta ei siirtyisi bakteereja lihaan. Aivan kuten muussakin lihankäsittelyssä, eläimen nahka tai vatsan- ja suolistonsisältö ei saa tulla kosketukseen lihan kanssa. Mikäli näin kuitenkin käy, kyseinen lihanpala on heti leikattava pois puhtaalla veitsellä. Vettä ei tule tässä vaiheessa käyttää lihan puhdistamiseen, koska vesi edesauttaa bakteerien kasvua levittämällä niitä lihan pinnalla. Myös ampumavauriot, kuten verenpurkaumat ja luunsirut, on leikattava pois, koska ne vaikuttavat lihan laatuun.

Hyljettä varten on hyvä varata omat puukot, veitset ja leikkuulaadat, jotta riski bakteerien leviämisestä lihaan ja lihasta olisi pienempi. Tämä menettely saattaa kuulostaa pelottavalta, mutta se ei kuitenkaan poikkea paljoakaan erityisen bakteerikannan omaavan raa'an kananlihan käsittelystä.

#### Säilytys ja esikäsitteily

Hylkeenliha on mahdollisimman nopeasti jäähdytettävä +7 asteeseen tai sen alle, mieluiten pimeässä tilassa. Tämä siis eroaa muun riistan käsittelystä siinä, että hylkeenliha jäähdytetään ennen kuin hylje on saavuttanut kuolonkankeuden tilan (rigor mortis). Hylkeenlihan nopea jäähdyttäminen tehdään härskiintymisprosessin pysäyttämiseksi.

Jäähdyttämisestä ja sen nopeudesta ollaan kuitenkin monta mieltä. Meidän suosituksemme perustuvat norjalaisiin ohjeisiin ja kokemuksiin.

Jäähdytetty hylkeenliha on joko valmistettava tai pakastettava välittömästi. Raaka liha säilyy vain muutaman päivän tai jääkaapissa säilytettynä enimmillään viikon. Liha, jota ei käytetä tuoreena, pakastetaan ilmatiiviisiin, hyviin pakkauksiin. Koska liha on vähärasvaista, se säilyy pakastimessa jopa vuosia, jos se on jäähdytetty ja pakastettu oikeaoppisesti (vähintään -18 astetta). Rasvaisemmat lihanpalat ja kalvot on putsattava hyvin ennen pakastamista, jotta liha ei härskiinny säilönän aikana. Liha, jota ei ole jäähdytetty ennen pakastusta, supistuu voimakkaasti ja on siten sulana sitkeää eikä kovin mehukasta.

Ennen valmistusta on maun kannalta hyvä saada lihasta poistettua mahdollisimman paljon verta. Liha on myös kiinteämpää ja helpompaa valmistaa, kun veri on poistettu. Eräs tapa poistaa veri on huuhtoa hyvin putsattu liha vedellä, joko raakana tai pakastamisen jälkeen. Tämän jälkeen liha kääritään puhtaaseen pyyhkeeseen tai imukykyiseen paperiin, jossa se saa levätä vuorokauden ennen kuin se pyyhitään.

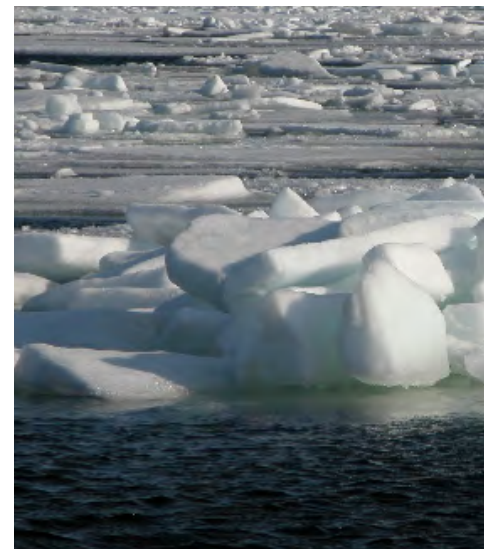
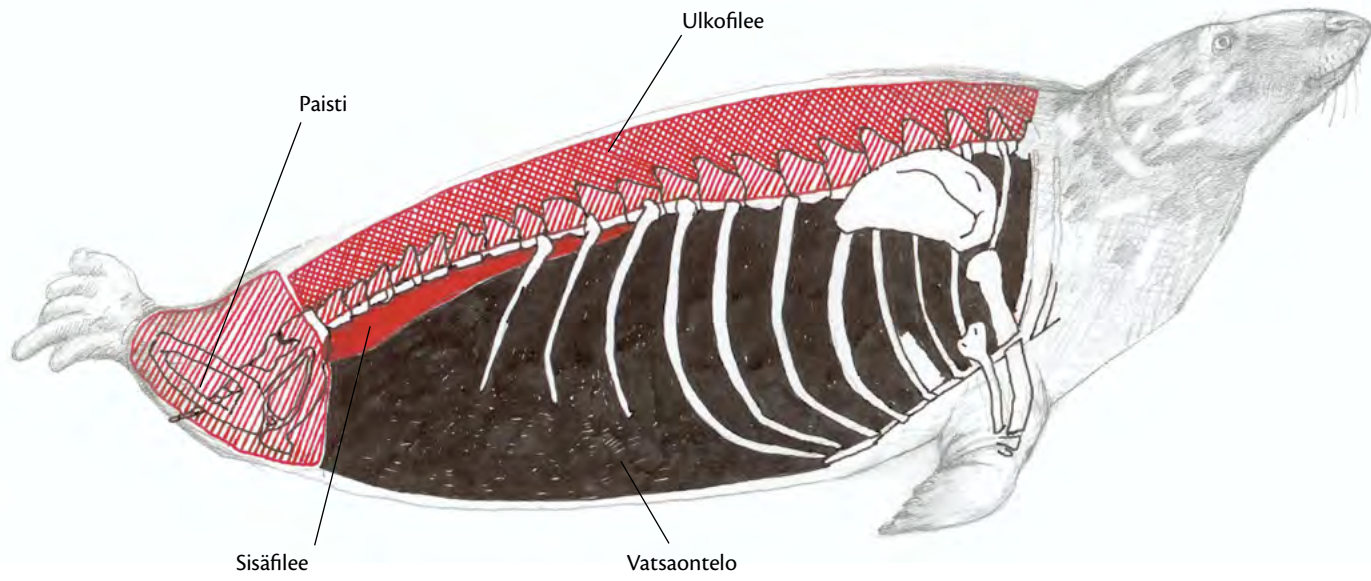
Suositteluin menetelmä on kuitenkin laittaa liha 10 prosentin suolaliuokseen (1 dl suolaa 1 litraan vettä). Riimiliha saa silloin hienon suolaisen maun ja mehukkaan koostumuksen. Värikin vaaleenee ja maku mietonee verrattuna lihaan, joka on vain pyyhitty kuivaksi. Liha jätetään suolaliuokseen noin vuorokaudeksi.

Liemi voidaan valmistaa myös maitoon. Maidon rasva säilöo lihan, ja liha voi olla jääkaapissa kolmesta päivästä (normaalisti) aina kahteen viikkoon, mutta maito on kuitenkin vaihdettava joka kolmas päivä. Esimerkiksi pakastettua lihaa on pidettävä hieman pidempään suola- ja maitoliemessä, koska hylkeenlihaan kertyy poikkeuksellisen paljon verta lihan sulaessa. Maku on sitä miedompi, mitä pidempään lihan annetaan olla liemessä. Kun liha lopulta poistetaan maidosta, sitä tulee huuhtoa 15–30 minuuttia.

Kolmas vaihtoehto on käyttää piimää tai jogurttia veren poistamiseen. Lihasta tulee silloin makeampaa, mikä taas ei ole kaikkien mieleen, koska hylkeenliha on makeahkoa jo sellaisenaan. Toisten mielestä taas makeahkon maun voi hyvinkin nostaa esiin.



## Hylkeen anatomia



## Hylkeen paloittelu

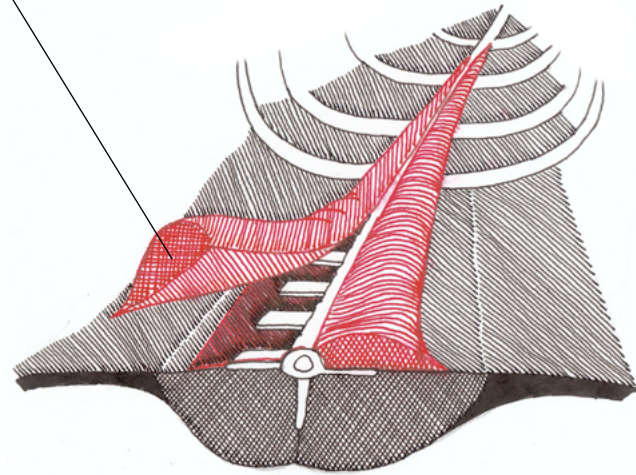
Hylkeen suurimmat ja arvokkaimmat lihaosat ovat ulkofileet. Ne muodostavat 8-9 prosenttia teuraspainosta. Hylkeen ulkofileiden irrottaminen eroaa muun riistan tai karjan paloittelusta.

### Sisäfileiden irrottaminen, kuva 1

Sisäfileet löytyvät hylkeen vatsaontelosta. Paloittelu on helpompi tehdä kahden hengen voimin niin, että toinen pitää hylkeen rintakehää auki toisen leikatessa fileet irti. Leikkaa ensin selkärunkaa pitkin niin, että sisäfilee irtoaa paisteista. Leikkaa sen jälkeen vaakasuoraan nikamien ulokkeita pitkin kohti kylkiä ja erota näin varovasti sisäfilee ulkofileestä. Työskentele ylöspäin kunnes sisäfilee on kokonaan irti.

### Sisäfileiden irrottaminen, kuva 2

Oikea sisäfilee on osittain irrotettu ja nostettu vasemmalle.

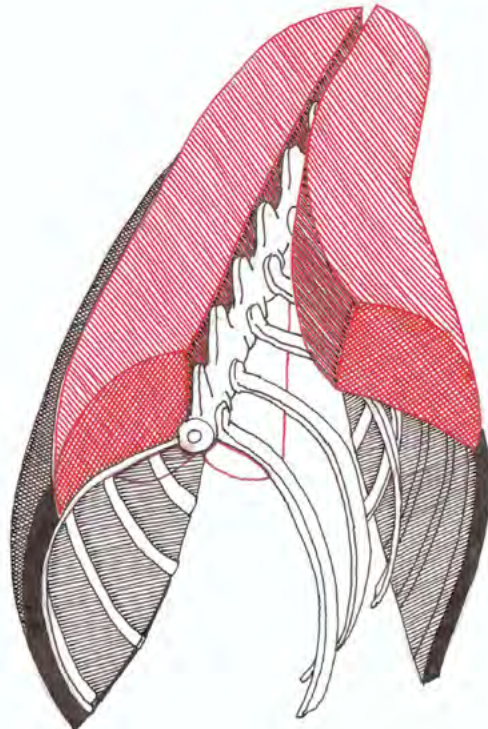
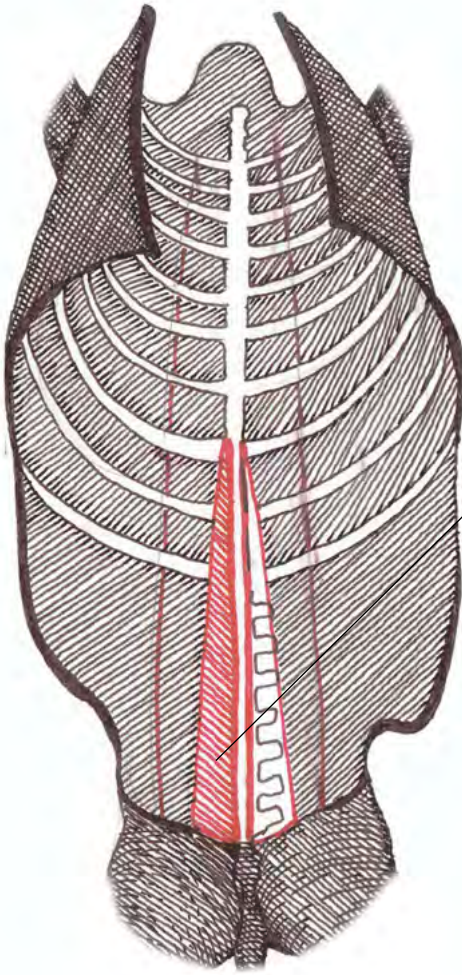


### Ulkofileen irrottaminen

Kehon pituussuunnassa kulkeva suuri lihasryhmä, joka löytyy selkärangan molemmilta puolin, on ulkofilee. Ulkofileen levein kohta on takaosassa, lantion kohdalla. Filee ohenee asteittain selkää ylöspäin mentäessä sekä alaspäin kohti kylkiluita ja nivuksia.

Viilto aloitetaan viimeisten kylkiluiden kohdalta. Leikkaa pituussuunnassa fileen ja selkärangan välistä, ensin kohti lantion (paistia). Katkaise filee niskasta ja lantion kohdalta. Filettä voi pitää toisella kädellä selkärunkaa pitkin tehdyn viillon kohdasta ja kääntää sitä ulos- ja alaspäin sitä mukaa kun filee leikataan sivusta irti. Kun filee on irrotettu niin pitkälle kuin fileelihaa riittää rinnan ja nivuksien puolelta, leikataan tasainen viilto eläimen pituussuunnassa niin, että ulkofilee irtoaa kokonaan.

Oikea ulkofilee ja muutama kylkiluu on osittain poistettu. Kylkiluha roikkuu fileessä kiinni. Poistettujen sisäfileiden sijaintipaikat on merkitty punaisiin äärioviivoin.



## Hylkeenlihan valmistaminen

### Kokeile!

Kokkien keskuudessa ollaan eri mieltä siitä, miten hylkeenlihaa tulisi valmistaa. Toiset suosittelevat lihan keittämistä, toiset taas sen paistamista. Se, mikä on oikein, olkoon makuasia, joten eri vaihtoehtoja kannattaa kokeilla, kunnes löytää mieluisensa. Seuraavassa esitellään joitakin perusvihjeitä ja nykypäivän tavallisimpia valmistusmenetelmiä.

### Maustaminen ja marinointi

Hylkeenliha muistuttaa mausteiden ja marinadien imeytymiseltään sianlihaa. Hylkeenlihaa kannattaa tosin maustaa suhteellisen miedosti, koska lihassa itsessään on erittäin vahva maku. Musta- ja valkopippuri sekä suola, mielellään karkea merisuola, ovat kuten yleensäkin tärkeimmät perusmausteet. Myös valkosipuli ja yrttimausteista rakuuna, timjami ja kirveli sopivat hyvin hylkeenlihan mausteiksi. Marinadin pohjaksi oliiviöljy on erinomainen.

Marinadi ei anna lihalle vain makua, vaan se myös mureuttaa lihaa. Tämä johtuu siitä, että useimmissa marinadeissa on jokin hapahko komponentti, esim. viini tai hedelmämehu, joka murentaa sitkeitä lihassyitä. Tuoretuotteena lihaa voi marinoida kolme vuorokautta. Ohuimmat viipaleet voivat olla marinadissa yön yli.

Joitakin marinadiehdotuksia, joita voi kokeilla ja muunnella maun mukaan:

- sitruunamehua, murskattua valkosipulia ja hienonnettua punaista chilipippuria
- punaviiniä, karpalomehua ja murskattuja katajanmarjoja
- appelsiinimehua, limettimehua, murskattua pippuria, korianteria ja hienonnettua punaista chilipippuria
- punaviiniä, kanelitanko ja murskattuja mausteneilikoita
- sherryviinietikkaa, öljyä, timjamia, salviaa ja laakerinlehtiä
- punaviiniä, rosmariinia ja meiramia
- balsamiviinietikkaa, öljyä, timjamia ja Dijonin sinappia.

### vihje

Koska hylkeenlihassa ei ole lihassyiden välissä rasvaa, on ruokaan hyvä lisätä makujen korostamiseksi esim. voita tai oliiviöljyä. Pekoni tai savukylki sopii usein hylkeen kanssa hyvin, koska ne tuovat sekä suolaisuutta että savun makua.

### Keittäminen

Ennen vanhaan suolattu hylkeenliha useimmiten keitettiin, mikä sinänsä on hyvä ja yksinkertainen menetelmä, kun ruokaa valmistetaan monelle. Vielä nykyäänkin suolattu, keitetty hylkeenliha juuresoseen ja hyvän sinappikastikkeen kera on mainio vaihtoehto. Tai ehkä lisukkeeksi sopisi maukas vihannesbearnaise? Tottumaton hylkeenlihan kuluttaja saattaa kuitenkin kokea traanin maun selkeämmin keitetystä lihassa, koska lihaa keitetään pitkään alhaisella lämmöllä ja osittain omassa nesteessään.

### vihje

Valmista keitetyn lihan lisukkeeksi vihannesbearnaise! Ruskista kattilassa kuutioitettuja vihanneksia (esim. 1 sipuli, 2 palsternakkaa, 1 keltainen paprika ja 1 keitetty peruna). Lisää 1 dl valkoviiniä ja 2 rkl rakuunaa sekoitettuna 1 ruokalusikalliseen rakuunaviinietikkaa. Keitä pois puolet nesteestä. Sekoita seos ja 200 g huoneenlämpöistä voita yleiskoneessa. Viimeistele maku suolalla ja pippurilla.





### Savustaminen ja kuivaaminen

Riimi- tai kuivasuolattu hylkeenliha, joka lämmin-savustetaan, tai kuivasuolattu liha, joka kuivataan, on erinomaista tarjottavaa alkudrinkin kanssa tai tapas- tai joulupöydässä.

#### vihje

Jos itselläsi ei ole mahdollisuutta savustaa, pyydä savustamo tekemään se puolestasi.

### Pannulla tai uunissa paistaminen

Suoritetut makutestit osoittavat, että hylkeenlihan paistaminen on tämän päivän kuluttajien suosima valmistustapa. Ulkofileen osalta suositellaan pannulla ja uunissa paistamisen yhdistelmää siten, että liha ensin ruskistetaan kuumassa paistin- tai grillipannussa niin, että se saa kauniin kullanruskean paistopinnan. Sen jälkeen liha kypsennetään alhaisella lämmöllä (80–110 asteessa), kunnes paistolämpömittari näyttää noin 70 astetta.

Joidenkin mielestä 60 asteen sisälämpötila on parempi, mutta silloin liha on enemmän paahto-paistinaomaista. Ensikertalainen haluaa luultavasti mieluummin hylkeenlihansa hyvin kypsennettynä. Ulkofileetä ei kuitenkaan tule paistaa liikaa ja liian kauan niin, että lihamehu haihtuu. Siinä tapauksessa liha saa selkeästi enemmän traanin ja maksan makua.

Ennen tarjoilua lihan tulisi vetäytyä 10–15 minuuttia, niin liha tasoittuu eikä lihamehu valu ulos lihaa leikattaessa.

#### vihje

Valmista hylkeenlihalle marinadi öljystä, valkosipulista, rakuunasta, karkeasta merisuolasta ja pippurista. Marinoi liha, ruskista pannulla ja kypsennä uunissa. Paahda mustapippuria ja ripottele myllystä paistinmaun. Liha sopii erinomaisesti tarjottavaksi kermaisen kantarellikastikkeen kera.

### Grillaaminen ja vokkaaminen

Kesäaikaan esim. marinoitua hylkeen ulkofileetä voi erinomaisesti valmistaa hiiligrillissä. Marinoi liha timjamilla ja rosmariinilla maustetussa öljyssä. Mausta merisuolalla ja vastarouhitulla mustapippurilla ja grillaa 10 minuuttia.

Riimisuolattu hylkeenliha sopii suikaloituna hyvin myös vokattavaksi. Lihasta tulee siten mehukasta ja mureaa. Eräs vaihtoehto, jos haluaa kehittää lihan ennestään hieman makeahkoa makua, on tarjoilla vokattu liha hapanimelän kastikkeen tai teriyakikastikkeen kanssa.

### Mureke

Hylkeenlihasta voi luonnollisesti valmistaa myös mureketta. Siinä tapauksessa pitäisi kuitenkin käyttää hyviä pihvipaloja, mikä saattaa tuntua turhankin ylelliseltä. Ammattikokki keksii varmaan parempiakin tapoja esitellä hylkeenlihaa ensikertalaisille. Parempi vaihtoehto on ehkä kuitenkin valmistaa yksinkertainen, selkeä ruokalaji, josta ruokailija tunnistaa syötävän lihan ja siten tuntee olonsa turvalliseksi.

### Lihaliemi

Siitä, voiko lihaluita käyttää liemen ja keiton pohjana, on olemassa eri mielipiteitä. Toisten mielestä maku on liian voimakas, toisten mielestä se taas onnistuu erinomaisesti.

#### vihje

Paahda hienoksi pilkotut hylkeenluut tummiksi erittäin kuumassa uunissa. Siirrä luut kattilaan ja kaada vettä päälle. Kuumenna ja lisää merisuolaa, mutta älä keitä. Anna hautua hiljalleen 1–2 tuntia ja kuori vaahto usein. Paahda sipuli ja juurekset samoin uunissa tummiksi. Laita ne liemeen ja mausta laakerinlehdillä, kokonaisilla mustapippureilla ja tuoreilla yrteillä (persilja, timjami, rosmariini) ja anna hautua vielä tunnin verran. Siivilöi liemi kaksi kertaa liinan tai kastikesiivilän läpi. Jäähdytä liemi ja poista tarkkaan pinnalle jähmettyvä rasva.

### Lisukkeet

Hylkeenlihan kanssa tarjottavat lisukkeet ovat erityisen tärkeitä, sekä esillepanossa että maussa. Hylkeenliha tummenee valmistettaessa lähes mustaksi. Sen vuoksi on hyvä esim. ennen tarjoilua ajatella lisukkeiden väriä, niin että lautaselle syntyy kaunis vaalean, tumman ja värikkään tasapaino, joka tuo hylkeenlihan esiin.

Lisukkeet saavat mielellään, kuten myös mausteet, olla suhteellisen mietoja ja yksinkertaisia, jotta ne nostaisivat lihan maun paremmin esille. Liikaa värejä ei myöskään kannata sekoittaa. Esimerkiksi kukkakaalisose paistin lisukkeeksi olisi hyvä yhdistelmä. Punajuuret ja voi on toinen hyvä esimerkki. Lisukkeet voivat hyvinkin olla hieman rasvaisempia, jotta ne kuivan hylkeenlihan kanssa muodostaisivat harmonisen kokonaisuuden.

### Säilytys valmistuksen jälkeen

Hylkeenlihaa ei voi pitää pitkään lämpimänä, koska seisottaminen nostaa nopeasti esiin lihan kielteiset makuominaisuudet. Mikäli keitettyä tai paistettua lihaa halutaan säilyttää valmistamisen jälkeen, se tulee pakata ilmatiiviisti heti. Myös valmistettu liha hapettuu nopeasti eikä maistu hyvälle, jos sitä säilytetään lautasella jääkaapissa. Liha voidaan kuitenkin pakastaa ja lämmittää myöhemmin.

### Juoman valitseminen

Tummalle, kuivahkolle hylkeenlihalle, jossa on aavistus raudan makua, ei ole helppo valita viiniä. Sen vuoksi lisukkeet saavat pitkälti ohjata viinin valintaa. Savustetun lihan kanssa sopii hyvin valkoviini, esimerkiksi Alsacen alueelta tuleva riesling. Myös kuohuviini, esimerkiksi cava, sopii erinomaisesti. Uunissa kypsennetyn pihvin ja kantarellikastikkeen kanssa sopii Provençen punaviini, esimerkiksi bandol syrah -rypäleestä.

Kuten yleensäkin, olut sopii luonnollisesti lähes kaikkien ruokien kanssa. Erityisesti savustetun lihan tai kermaisen kastikkeen kera tarjoillun lihan kanssa olut sopii mainiosti. Mikäli haluaa jättää oluen tai viinin väliin, voi valita jonkin muun mieluisensa juoman!

#### vihje

Laita lasiin tavallista vettä hanasta. Lisää jäisiä karpaloita tai puolukoita. Kaunis ja hyvä juoma!





Hylkeestä ruokaa -kurssin osallistujat Vega havhotellin edessä. Ravintoloitsija Jon Aga toimi kouluttajana ja inspiroijana.

Alarivi vasemmalta: Peter Lintula, Staffan Lindström, Øysten Ludvigsen, AtleTilrem. Edessä: Susanne Jonsson & Johan Henriksson.

## Kokkien parhaat reseptit

Hylkeenliha on kuulunut tärkeänä osana Merenkurkun ja Norjan Helgelandin rannikkoalueiden ruokaperinteeseen. Moderniin keittiöön tuotuna hylkeenliha antaa aiheen ruokahistorialliseen matkaan ja samalla siitä voi tulla osa nykypäivän rannikonläheistä keittiötä.

Jotta alueen ravintolat saisivat lisää tietoa hylkeenlihan valmistusmenetelmistä, Hylje – yhteinen resurssimme -hanke järjesti kokeille suun-

natun täydennyskoulutuskurssin. Koulutukseen osallistui norjalaisia kokkeja sekä suomalaisia ja ruotsalaisia kokkeja Gastro Botnia Elintarvikkeet -hankkeesta. Tavoitteena oli valmistaa hylkeenlihasta gourmetruokaa ja kurssin ohjelmassa oli mm. paloittelua, tietoa hylkeenlihan erityisominaisuuksista ja vaativaa ruuanvalmistusta. Kokit ovat kurssin jälkeen laatineet hylkeenlihaa sisältäviä menyitä, jotka esitellään tässä keittokirjassa.



Susanne Jonsson

kokki,  
fil. mag i gastronomi, Foodie Sweden AB, Umeå

### savustettua hyljettä ja mango-avokadosalsa, 4 annosta

200 g savustettua hylkeen sisäfilettä,  
ohuina viipaleina

### mango-avokadosalsa

1 hienonnettu mango  
2 hienonnettu tomaattia  
1 hienonnettu avokado  
0,5 silputtu punasipuli  
2 suikaloitua salaattisipulia  
(pillisipulia)  
0,5 dl hienonnettua lehtipersiljaa  
1 hienonnettu punainen chili  
1 limen mehu  
suolaa, mustapippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile ohuiden savuhylkeen-viipaleiden kera.



### latva-artisokkaa ja savustettua hyljettä, 4 annosta

4 latva-artisokkaa  
1 sitruuna  
suolaa

### valkosipulimajoneesi

1 rkl sitruunamehua  
1 tl dijonin sinappia  
1 puristettu valkosipulinkynsi  
2 kananmunankeltuaista  
1,5 dl rypsiöljyä  
suolaa, valkopippuria

### salaatti

150 g savustettua hyljettä suikaloituna  
1 pkt salaatinversoja

Poista artisokista varret. Sido tavallisella paistinlangalla jokaiseen artisokkaan sitruunan viipale. Keitä kevyesti suolatussa vedessä lähes pehmeiksi. Anna jäähtyä liemessä.

Valmista valkosipulimajoneesi: Sekoita keskenään sitruunamehu, sinappi, valkosipuli ja keltaiset. Vatkaa varovasti sekaan öljy ja mausta suolalla ja pippurilla. Poista artisokista narut, poimi lehdet ja kaavi "parta" lusikalla. Leikkaa pohjat siisteiksi. Sekoita liha ja salaatinversot. Tarjoile artisokan lehdet ja pohjat salaatin ja majoneesin kera.



## hyljeanglaise, 4 annosta

100 g pekonia  
 2 viipaloitua sipulia  
 600 g ulkofileettä, puhdistettuna  
 0,75 dl cocktailkapriksia  
 4 rkl dijonin sinappia  
 voita paistamiseen  
 suolaa, valkopippuria

Paista pekoni rapeaksi ja nosta viipaleet talouspaperin päälle. Paista sipuli voissa pehmeäksi ja lisää suolaa ja pippuria. Leikkaa liha neljäksi pihviksi, paista voissa ja mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile paistetun sipulin, pekonin, kapristen ja sinapin kera.

lisukkeeksi: perunasosetta, kevyesti paistettua savoiijinkaalia



## mansikat ja pippurikaramelli, 4 annosta

1 l mansikoita

### pippurikaramelli

3 appelsiinia  
 1 sitruuna  
 1 dl sokeria  
 1 tl rouhittua pippuria (viher- tai mustapippuria)

### tarjoiluun neljä annosta vaniljajäätelöä

Aloita keittämällä pippurikaramelli: Pese appelsiinit ja sitruuna kuumassa vedessä. Kuori hedelmät (ei valkoista osaa) perunankuorijalla ja purista niistä mehu. Sulata sokeri paksupohjaisessa kattilassa. Lisää mehu ja keitä kokoon. Lisää hedelmien kuoret ja pippuri. Anna jäähtyä tai tarjoile lämpimänä vaniljajäätelön ja mansikoiden kera.





Lars Edholm

keittiöpäällikkö,  
Restaurang Valvet, Sollefteå

### kukkakaalikeitto höystettynä calvadosilla, valkoisella tryffelillä ja hyljapestolla, 4 annosta

- 1 kukkakaali
- 1 hienonnettu sipuli
- 50 g voita
- 1 dl kuivaa valkoviiniä
- 4 dl kanalientä
- 3 dl maitoa
- 2 dl kuohukermaa
- suolaa, valkopippuria myllystä
- 2 rkl valkoista tryffeliöljyä
- 1 dl calvadosia

Halkaise kukkakaali, poista tyvi ja leikkaa kaali paloiksi. Kuullota sipuli ja kukkakaali voissa. Lisää viini ja liemi sitten, kun kukkakaali alkaa pehmetä. Kiehauta, lisää maito ja kerma. Keitä n. 15 minuuttia, kunnes kukkakaali on pehmennyt.

Soseuta keitto tehosekoittimessa sileäksi ja siivilöi. Mausta suolalla, valkopippurilla, tryffeliöljyllä sekä calvadosilla.

### hyljepesto

- 1,5 dl basilikan lehtiä
- 2 valkosipulinkynttä
- 0,5 dl pinjansiemeniä
- 0,5 dl oliiviöljyä
- 0,5 dl tuoretta parmesaanijuustoa raastettuna
- suolaa, paistinlientä

Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimessa ja mausta suolalla sekä uunissa kypsytetyn hylkeenfileen paistinliemellä.





uunissa kypsytetty hylkeenfilee, timjami-voikastike ja hunajainen västerbottenjuusto pinaattipedillä, 4 annosta

600 g hylkeen sisäfilettä, puhdistettuna  
voita paistamiseen  
suolaa, mustapippuria myllystä

#### timjami-voikastike

2 dl vaaleaa vasikanlientä  
300 g huoneenlämpöistä voita  
50 g tuoretta pinaattia  
50 g tuoretta timjamia  
suolaa, mustapippuria myllystä

#### hunajainen västerbottenjuusto

12 tuoretta pinaatinlehteä  
80 g västerbottenjuustoa, paloina  
2 tl hunajaa  
suolaa, valkopippuria

Valmista ensin kastike: Keitä vasikanliemi puoleen. Sekoita voi, pinaatti ja timjami tehosekoittimessa. Vatkaa seosta vähän kerrallaan kiehuvaan liemeen. Mausta suolalla ja pippurilla, siivilöi.

Valmista hunajainen västerbottenjuusto: Lämmitä uuni 125-asteiseksi. Laita juusto pinaatinlehdille, valuta päälle hunajaa ja siirrä uuniin, kunnes juusto on hieman lämmennyt. Suolaa ja pippuroi liha, ruskista voissa ja kypsennä uunissa, kunnes sisälämpötila on 58–60 astetta. Anna lihan levätä 3–4 minuuttia foliossa ja viipaloi tarjoillessa.

Lisukkeeksi sopivat esim. hasselbackanperunat.



#### marenkirapsodia, 4 annosta

##### vaniljajäädye

2 keltuaista  
3 rkl sokeria  
0,5 vaniljatanko  
2 dl kuohukermaa

Vatkaa keltaiset ja sokeri kuohkeaksi. Halkaise vaniljatanko ja kaavi siemenet. Vatkaa kerma ja sekoita se varovasti käännettäessä munaseokseen vaniljansiementen kanssa. Sekoita hyvin, täytä vuoka seoksella ja laita pakastimeen vähintään kolmeksi tunniksi.

##### vadelmakastike

300 g vadelmia  
100 g sokeria

Kiehauta vadelmat ja sokeri. Sekoita tehosekoittimessa sileäksi ja siivilöi.

##### marenki

4 valkuaisista  
1 dl sokeria

Lämmitä uuni 200-asteiseksi. Vatkaa valkuaiset ja sokeri kiinteäksi mareniksi. Pursota marenki neljälle lautaselle ruutukuvioksi. Paista uunissa kullankeltaiseksi ja jäähdytä.

##### tarjoiluun

4 vadelmaa  
4 mansikkaa  
8 palaa vaniljajäädyyttä  
2 passiohedelmää  
1 kiivihedelmä  
8 mustikkaa  
4 ananaskirsikkaa

Tee marenkiruutuihin kastikkeesta peili ja koristele hedelmillä, marjoilla ja jäädyykkeellä.



Johan Henriksson

kokki,  
Sänninggården, Hemavan

savustettu hylkeenselkä,  
tyrnisiirappi sekä höylätty  
juusto ja paahdetut auringon-  
kukansiemenet, 4 annosta

150 g savustettua hylkeen ulkofileetä  
viipaloituna  
1 pala västerbottenjuustoa  
1 dl paahdettuja auringonkukansiemeniä

#### tyrnisiirappi

1 dl tyrnimarjoja  
1 dl sokeria  
1 pieni kanelitanko  
0,5 vaniljatanko  
2 tähtianista

Keitä kaikkia aineksia n. 10 minuuttia. Siivilöi ja keitä kokoon sopivan paksuiseksi. Tarjoilu: valuta lihan päälle siirappia ja viimeistele ripottelemalla päälle höylättyä juustoa ja paahdettuja auringonkukansiemeniä.







## grillattu hylkeenfilee, fenkolia ja karhunlaukkaa, savustettu punaviiniliemi ja kantarelli-tortilla, 4 annosta

600 g hylkeen sisäfileetä  
tuoretta rosmariinia  
valkosipulia  
suolaa, pippuria  
oliiviöljyä

Laita uuni lämpenemään 125 asteeseen. Taputtele mausteet lihaan ja kääntele lihaa oliiviöljyssä. Ruskista kuumalla pannulla ja paista kypsäksi uunissa, kunnes lihan sisälämpötila on noin 60 astetta. Anna lihan vetäytyä 10 minuuttia ja leikkaa viipaleiksi ennen tarjoilua.

### vihannekset

1 fenkoli  
2 porkkanaa sauvoina  
1 nippu karhunlaukkaa  
hunajaa  
oliiviöljyä  
suolaa, pippuria

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Leikkaa fenkoli, porkkanat ja karhunlaukka sopivan kokoisiksi paloiksi ja lada uunivuokaan. Valuta päälle hunajaa ja oliiviöljyä ja ripsauta päälle suolaa ja pippuria. Paista vihannekset kauniin keltaisiksi.

### savustettu punaviiniliemi

5 dl punaviinilientä  
50 g kuutioitua savukylkeä

Keitä lientä ja kylkeä 10 minuuttia. Siivilöi tai tarjoa sellaisenaan.

### kantarellitortilla

5 keitettyä perunaa  
2 dl raastettua västerbottenjuustoa  
2 dl voissa paistettuja kantarelleja  
suolaa, valkopippuria  
voita paistamiseen

Sekoita perunat, juusto ja sienet ja mausta ne suolalla ja pippurilla. Muotoile seos pihveiksi ja paista voissa kullanuskeiksi.



## limesorbetti, sitrus- ja pippurisalsa, 4 annosta

4 palloa limesorbettia

### sitrus- ja pippurisalsa

1 greippi  
2 appelsiinia  
2 veriappelsiinia  
1 lime  
1 punainen chili, hienonnettuna  
sokeria ja jauhettua mustapippuria maun mukaan

Fileoi sitrushedelmät, lisää chili ja mausta sokerilla ja mustapippurilla. Tarjoile limesorbetin kanssa.

Vihje: Sitrushedelmien fileointi: Kuori hedelmät veitsellä ja leikkaa hedelmälihaa ympäröivä kalvo pois.



## Staffan Lindström

keittiöpäällikkö,  
Svenska Jägareförbundet, Öster Malma

### pekoniin kääritty hylkeenfilee vihannespedillä, Västerbotten- perunat, 4 annosta

600 g hylkeen sisäfileetä, 4 palana  
4 pekoniiviipaleeta  
2 dl punaviiniä  
2 dl riistalientä  
20 g voita  
500 g kauden vihanneksia  
suolaa ja pippuria

#### Västerbottenperunat

1 kg King Edward -perunoita  
200 g Västerbottenjuustoa  
2 dl kermaa  
3 keltuaista  
suolaa, valkopippuria

Kuori ja keitä perunat pehmeiksi ja kaada kaikki vesi pois. Lisää juusto, kerma, suola ja pippuri. So-seuta perunat karkeaksi soseeksi ja sekoita siihen keltuaiset. Levitä sose öljyllä voideltuun piirakavuokaan ja jäähdytä kiinteäksi. Laita uuni lämpenemään 110 asteeseen. Kääri liha pekoniin ja kiinnitä hammastikulla, paista ensin varovasti pannulla ja sen jälkeen uunissa. Keitä viini ja liemi ja lisää voi. Kun perunasose on jäähtynyt, leikkaa siitä paloja ja paista voissa tai gratinoi koko vuoka kuumassa uunissa. Ryöppää tai vokka vihannekset niin, että ne jäävät hieman napakoiksi, ja mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoile liha kauden vihanneksista tehdyllä pedillä, lisukkeena punaviinilientä ja pala västerbottenperunaa.



## riimihyljepihvi, sinappikastike, porkkanasose ja sokeriherneet, 4 annosta

1 kg hylkeen ulkofileetä

### suolaliuos

2,5 l vettä  
350 g suolaa (miel. colorozo)  
3 rkl sokeria

Keitä vesi, suola ja sokeri. Anna jäähtyä. Ruiskuta suolaliuosta lihaan neulalla tai suolaruiskulla ja laita sen jälkeen liha suolaliukseen 12 tunniksi.

1 sipuli karkeaksi silputtuna  
15 kokonaista maustepippuria  
4 laakerinlehteä  
4 porkkanaa  
100 g voita  
2 dl vihanneslientä  
2 dl kermaa  
3 rkl ranskalaista sinappia  
150 g sokeriherneitä  
suolaa ja pippuria

### tarjoiluun keitettyjä puikulaperunoita

Keitä riimisulattu hylkeenliha vedessä, kuori vaahto ja lisää sipuli, maustepippurit ja laakerinlehdet. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin tunti. Kuori ja paloittele porkkanat ja keitä vähässä vedessä kannen alla niin, että ne ovat vielä hieman napakoita. Poista kansi ja anna nesteen haihtua. Soseuta porkkanat voin kanssa yleiskoneessa ja mausta suolalla ja pippurilla. Kiehauta liemi, lisää kerma ja sinappi, keitä kastike kokoon ja mausta. Tarjoile keitetyn hylkeenlihan lisäksi porkkanasosetta, sinappikastiketta, kevyesti ryöppätyjä sokeriherneitä ja puikulaperunoita.

### koristeluun: puolukoita



## hyljewok, jasmiiniriisi ja hapanimelä kastike, 4 annosta

4 dl jasmiiniriisiä  
500 g suikaloitua hylkeen ulkofileetä  
1 rkl rypsiöljyä  
500 g suikaloitua vihanneksia valinnan mukaan  
2 rkl seesamiöljyä  
2 rkl soijaa  
suolaa ja pippuria

Keitä ensin riisi pakkauksen ohjeiden mukaan. Valmista kastike alla olevien ohjeiden mukaan. Ruskista liha kuumassa rypsiöljyssä ja lisää vihannekset. Mausta seesamiöljyllä, soijalla, suolalla ja pippurilla. Annos on valmis tarjoiltavaksi.

### hapanimelä kastike

2 rkl tomaattipyreetä  
0,5 punainen chili kuutioituna  
1 rkl valkoviinietikkaa  
3 rkl sokeria  
2 dl vettä  
2 maustemitallista arrowjuurijauhoa tai maizena

Keitä kaikki ainekset ja suurusta arrowjuurijauholla, joka on sekoitettu ruokalusikalliseen vettä.

Vihje: Käytä kauden vihanneksia, esim. porkkanaa, purjoa, kesäkurpitsaa, punasipulia, paprikaa.



Jon Aga

ravintoloitsija,  
Vega Havhotell, Vega

## merilevämarinoitu hylkeenniska, ruohosipuli- ja basilikapesto

### hylkeenniska

2 kg hylkeenniskaa  
merilevää

Kiedo liha merilevään ja anna seistä yön yli kylmässä. Ota liha huoneenlämpöön tuntia ennen grillausta. Kuutioi liha, mausta suolalla ja pippurilla ja grilla. Tarjoillaan kylmänä peston kanssa (ks. alla).

### ruohosipuli- ja basilikapesto

1 ruukku basilikaa  
0,5 dl silputtua ruohosipulia  
1 dl oliiviöljyä  
2 rkl pinjansiemeniä  
2 valkosipulinkynttä  
1,5 dl tuoretta parmesania raastettuna  
hiutaesuolaa, mustapippuria

### koristeeksi: kirveliä

Sekoita tehosekoittimessa kaikki ainekset juustoa lukuun ottamatta sileäksi kastikkeeksi. Lisää juusto ja mausta suolalla ja pippurilla.





## uunissa kypsennetty hylkeenseläke, kermainen kirveli-kukkakaalisose ja valkosipulicoulis, 4 annosta

700 g hylkeen sisäfileetä  
suolaa, mustapippuria  
voita paistamiseen

Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen. Sido liha paistinarulla, suolaa ja pippuroi. Paista ensin voissa noin minuutti ja sen jälkeen uunissa 10 minuuttia. Paloittele ennen tarjoilua.

### kirvelinmakuinen kukkakaalisose

1 kukkakaali, paloiteltuna  
1 l maitoa  
3 rkl voita  
4 rkl tuoretta kirveliä  
2 dl kermaa  
suolaa, vastajauhattua  
valkopippuria

Keitä kukkakaali maidossa kypsäksi, kaada maito pois, lisää voi ja kirveli. Soseuta ja laimenna kermalla pehmeäksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

### valkosipulicoulis

1 dl kermaa  
0,5 dl valkoviiniä (miehellään sauvignon blanc -rypäleestä)  
60 g kiinalaista valkosipulia, paloiteltuna  
2 rkl vettä  
200 g suolatonta voita kuutioituna  
suolaa, valkopippuria

Sekoita kerma, viini, valkosipuli ja vesi kattilaan. Keitä puoleen. Vähennä lämpöä ja vatkaa sekaan voikuutiot, hieman kerrallaan. Seos ei saa kiehua. Mausta suolalla ja pippurilla.

## savuhyljesalaatti ja luumukastike, 4 annosta

100 g savustettua hylkeenlihaa viipaleina

### luumukastike

500 g luumuja  
100 g fariinisokeria  
1 dl vettä  
4 tähtianista  
1 kuivattu chili  
1 tl soijaa

Halkaise luumut ja poista siemenet. Laita ne pataan ja lisää sokeri, vesi, anikset ja chili. Keitä noin 30 minuuttia, kunnes luumut ovat pehmeitä. Poista anikset ja chili. Sekoita ja mausta soijalla.

### salaatti

100 g erilaisia salaatinlehtiä  
1 dl paahdettuja pinjansiemeniä  
4 punaista kirsikkatomaattia  
4 keltaista kirsikkatomaattia  
2 retiisiä  
oliiviöljyä  
vastajauhattua mustapippuria,  
suolaa

Sekoita kaikki ainekset keskenään. Mausta pippurilla ja suolalla.

Asettele lautasille salaatti ja liha ja tiputtele kastiketta päälle.





## grillattu hylkeenfilee, vihanneshöystö, perunaleivos ja rosmariinivoi, 4 annosta

700 g hylkeen sisäfileetä  
oliiviöljyä  
mustapippuria  
rosmariinia  
suolaa

Valmista ensin peruna-kantarellileivos ja sen jälkeen rosmariinivoi, höystö ja liha.

Kääntelee lihaa öljyssä ja mausta se pippurilla, rosmariinilla ja suolalla. Grillaa pannulla 5 minuuttia kummaltakin puolelta, kääri liha alumiinifolioon ja anna levätä 5 minuuttia ennen leikkaamista.

### vihanneshöystö

3 salottisipulia, lohkoina  
8 vihreää parsaa, sauvoina  
12 kantarellia neljään osaan pilkottuina  
voita ja oliiviöljyä paistamiseen  
valkopippuria myllystä,  
hiutaesuolaa

Ruskista kaikki ainekset voissa ja oliiviöljyssä ”al dente”. Mausta pippurilla ja ripottele päälle hiutaesuolaa ennen tarjoilua.

### peruna-kantarellileivos

taikina

180 g voita  
3,5 dl vehnä jauhoa  
1 tl suolaa  
7 tl vettä

Käytä piirakkavuokaa, jonka halkaisija on 25–28 cm. Sekoita voi, jauhot ja suola. Lisää vesi ja vaa kimmoisaksi taikinaksi. Laita taikina tunniksi kylmään lepäämään. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Kauli taikina ja levitä piirakkavuokaan. Paista 10 minuuttia.

täyte

3 silputtua salottisipulia  
2 dl maitoa  
2 dl kermaa  
1 dl tilliä  
4 kananmunaa  
300 g kantarelleja, voissa paistettuina  
5 keitettyä perunaa, viipaleina  
1 dl suikaloitua purjoa  
suolaa, valkopippuria

Lämmitä uuni 175 asteeseen. Keitä salottisipuli pehmeäksi maidossa ja kermassa. Soseuta seos tillin kanssa tehosekoittimessa. Lisää munat, mausta suolalla ja pippurilla. Lado sienet, perunaviipaleet ja purjo esipaistetulle piirakanpohjalle. Kaada päälle muna-maitoseos ja paista 30 minuuttia, kunnes seos on jähmettynyt keskeltä.

### rosmariinivoi

3 rkl silputtua salottisipulia  
3 rkl tuoretta rosmariinia,  
hienonnettuna  
3 rkl kiinalaista valkosipulia,  
hienonnettuna  
4 rkl tuoreita yrttejä (rakuunaa, ruohosipulia, persiljaa), hienonnettuna  
2 rkl hasselpähkinöitä, hienonnettuna  
4 rkl kikkoman soijaa  
100 g ruskistettua, kirkastettua voita

Sekoita keskenään kaikki ainekset voita lukuun ottamatta ja anna maustua tunti. Lisää lämmin voi ja kuumenna lähes kiehuvaaksi.



## yrttipaneroitu siika, palsternakkabrandade ja voikastike, 4 annosta

### palsternakkabrandade

800 g jauhoista perunaa  
100 g palsternakkaa  
1,5 dl maitoa  
25 g voita  
suolaa, valkopippuria

Kuori ja keitä perunat ja palsternakka pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä. Lämmitä maito ja voi. Nosta pois palsternakka ja leikkaa se pieniksi paloiksi. Soseuta peruna ja lisää maitoseos sekä palsternakanpalaset. Tarkista maku suolalla ja pippurilla.

### voikastike

2 dl valkoviiniä  
1 dl silputtua sipulia  
1 dl valkoviinietikkaa  
1 dl kalalientä  
1 rkl sitruunamehua  
100 g voita  
suolaa, valkopippuria

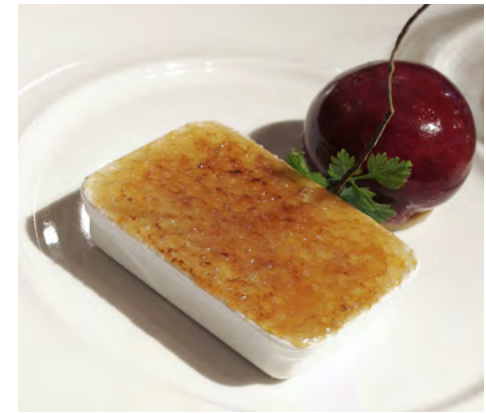
Sekoita viini ja sipuli ja anna maustua muutama tunti. Lisää viinietikka, liemi ja sitruuna. Keitä puoleen. Siivilöi seos, vatkaa sekaan voi ja mausta suolalla ja pippurilla.

### yrttipaneroitu siika

2 viipaletta vaaleaa leipää  
0,5 dl persiljaa  
0,5 dl tilliä  
0,5 dl basilikaa  
10 g voita  
800 g siikafileetä  
kirkastettua voita paistamiseen  
suolaa, valkopippuria

Sekoita tehosekoittimessa leipä, yrtit ja voi. Lisää suolaa ja pippuria, jauhota kalafileet ja paista kirkastetussa voissa miedolla lämmöllä.

koristeeksi: voissa paistettuja  
porkkanoita, palsternakkasipsejä,  
sokeri-  
kuullotettua punajuurta ja kirveliä



## crème brûlée ja mustaherukka- sorbetti, 4 annosta

### crème brûlée

5 dl kermaa  
1 dl maitoa  
1 vaniljatanko  
7 keltuaista  
2 dl sokeria  
0,5 maustemitallista suolaa

Lämmitä uuni 90 asteeseen. Kiehauta kerma, maito sekä halkaistu ja kaavittu vaniljatanko ja anna jäähtyä. Sekoita keltuaiset, sokeri ja suola. Lisää maitoseos ja sekoita. Siivilöi, kaada neljään kuppiin ja laita kupit lämpimään veteen uunipellille. Paista noin 45 minuuttia tai sen aikaa, kunnes taikina on jähmettynyt. Nosta kupit pelliltä, ripottele päälle sokeria ja karamellisoi pinta kaalusiekittimellä.

### mustaherukkasorbetti

300 g sokeriliientä (resepti alla)  
2 liivatelehteä  
500 g mustaherukoita  
0,75 dl sitruunamehua

Valmista sokeriliemi (ao. reseptin mukaan). Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Kiehauta herukat vähässä vedessä, sekoita tehosekoittimessa ja puserra siivilän läpi. Purista liivatelehdistä vesi ja sekoita ne mehuun. Lisää sokeriliemi ja sitruunamehu ja anna jäähtyä. Laita pakastimeen ja sekoita silloin tällöin.

### sokeriliemi

200 g sokeria  
1 dl vettä

Keitä sokeria ja vettä, kunnes sokeri on liuennut.



Mikael Nabb

keittiöpäällikkö,  
Ravintola Gustav Wasa, Vaasa

## suppilovahveromuhennosta ja savukylkeä, 4 annosta

- 1 l suppilovahveroita
- 1 rkl voita
- 2 silputtua salottisipulia
- 1 rkl kanafondia
- 2 dl kermaa
- 4 viipaletta leipää
- 8 viipaletta savukylkeä
- suolaa, sokeria, mustapippuria
- parmesaanijuustoa

Lohko sienet ja ruskista kuivassa, kuumassa pannussa. Lisää voi ja sipuli. Ruskista vielä hetken koko ajan sekoittaen. Kaada sekaan kanaliemi ja kerma. Keitä alhaisella lämmöllä kermaiseksi muhennokseksi ja lisää lopuksi parmesaanijuusto. Mausta suolalla, sokerilla ja pippurilla.

Lämmitä uuni 225 asteeseen. Leikkaa leivästä reunat pois. Voitele viipaleet voilla ja jaa ne kahtia. Laita leipäviipaleet ja savukylki pellille ja pelti noin kolmeksi minuutiksi uuniin, kunnes leipä on saanut kullanruskean värin ja savukylki on hieman rapeutunut.

### Tarjoilu:

Tee valmiiksi hienot sienimuhennos-savukylki-toastit tai tarjoile eri kulhoista niin, että jokainen voi tehdä oman leipänsä.

Nauti kylmän, vaahtoavan olutlasillisen kanssa.

koristeluun: rosmariinia





## yrttitäyteinen hylkeenleike, rapuliemi ja punasipulihilloke, 4 annosta

600 g hylkeen sisäfileetä  
voita paistamiseen  
suolaa, pippuria

### yrttiöljy

1 dl oliiviöljyä  
1 rkl hienonnettua rosmariinia  
2 rkl hienonnettua lehtipersiljää  
1 rkl hienonnettua timjamia  
1 hienonnettu valkosipulinkynsi

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Sekoita yrttiöljyn kaikki ainekset keskenään. Ruskista liha voissa, suolaa ja pippuroi. Nosta liha sivuun ja sivele yrttiöljyllä. Paista uunissa 12 minuuttia ja viipaloi.



### rapuliemi

1 l rapulientä (äyriäislientä)  
2,5 dl kermaa  
25 g suolatonta voita  
suolaa, mustapippuria myllystä

Keitä lientä 10 minuuttia, lisää kerma ja keitä vielä 15 minuuttia. Lisää huoneenlämpöinen voi ja mausta suolalla ja pippurilla.

### punasipulihilloke

500 g punasipulia ohuina viipaleina  
1 rkl voita  
1 dl balsamicoviinietikkaa  
0,5 dl fariinisokeria  
suolaa, pippuria

Kuullota sipulia voissa kunnes neste alkaa haihtua. Lisää viinietikka ja sokeri. Keitä kokoon hillokkeeksi. Mausta suolalla ja pippurilla.



## paistettu hylkeenpihvi ja kantarellikastike, 4 annosta

600 g hylkeen ulkofileetä  
suolaa, pippuria  
voita paistamiseen

Leikkaa liha neljäksi 150 gramman pihviksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista liha voissa kullanuskeaksi.

### kantarellikastike

600 g paloitetuja kantarelleja  
2 rkl suolatonta voita  
3 hienonnettua salottisipulia  
0,5 hienonnettu valkosipulinkynsi  
4 dl valkoviiniä  
2 cl konjakkia  
5 dl kermaa  
2 rkl tuoretta hienonnettua rakuunaa  
suolaa

Ruskista sienet voissa, lisää sipuli ja valkosipuli. Kaada päälle viini ja keitä, kunnes neste on imeytynyt. Liekitä konjakilla. Lisää kerma ja keitä, kunnes kastike sakenee. Lisää rakuuna ja tarkista maku.



Atle Tilrem

kjøkkensjef og eier av Hildurs Urterarium,  
Brønnøysund

savustettu hylkeenliha, karamellisoitu sipuli ja sellerisose, 4 - 6 annosta

#### suolaliuos

2,5 l vettä  
350 g suolaa  
3 rkl sokeria  
1 rkl kokonaisia mustapippureita  
3 laakerinlehteä  
250 g hylkeen ulkofileetä, putsattuna

#### karamellisoitu sipuli

2 sipulia  
4 dl punaviiniä  
1,5 dl sokeria  
1 tl neilikoita  
1 rkl punajuurimehua tai mustaherukkasiirappia

#### sellerisose

1 mukulaselleri paloitetuna  
2 kuorittua perunaa, paloitetuna  
2 rkl voita  
valkopippuria, suolaa

Keitä suolaliuos ja anna jäähtyä. Laita liha kolmeksi tunniksi kylmään liuokseen. Lämminsavusta liha muun lihan ohjeiden mukaan. Jätä liha savuun, kunnes savustin on jäähtynyt.



Valmista sillä aikaa karamellisoitu sipuli: Viipaloi sipuli renkaiksi ja lisää viini, sokeri, neilikat ja punajuurimehu (tai mustaherukkasiirappi). Keitä kokoon, kunnes jäljellä on vain vähän nestettä.

Valmista sellerisose: Keitä selleri ja perunat pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä. Kaada vesi pois ja anna höyryn haihtua mahdollisimman hyvin. Soseuta sileäksi yleiskoneessa. Viimeistele maku suolalla, pippurilla ja voilla.

Asettele karamellisoitu sipuli lautaselle, viipaloi liha ohuesti ja lada viipaleet sipulin päälle. Viimeistele lämpimällä sellerisoseella.



## hylkeen sisäfileetä, vihreitä herneitä ja luumusalaatti, 4 annosta

### luumusalaatti

4	kiinteää luumua
1 tl	voita
1 rkl	valkoviinietikkaa
1 tl	sokeria
1 tl	hienonnettua rakuunaa
2	pikkusalaattia (baby gem)
1 dl	rouhittua saksanpähkinää

Valmista ensin salaatti: Halkaise luumut ja poista siemenet. Sulata voi paistinpannussa ja lisää viinietikka ja sokeri. Paista luumut nopeasti leikkuupinta alaspäin ja ripsauta päälle rakuunaa (luumut menettävät muotonsa, jos niitä paistaa liian pitkään). Laita salaatinlehdet vadille ja niiden päälle luumut. Ripottele päälle rouhittu saksanpähkinä ja valuta paistinpannusta viinietikkaa päälle.

600 g	hylkeen sisäfileetä
2 dl	kermaa
200 g	vihreitä herneitä suolaa, pippuria voita paistamiseen

### koristeluun

16 kpl	kokonaisia, keitetyjä katkarapuja
1 dl	puolukoita merilevää

### tarjoiluun

#### keitettyjä puikulaperunoita

Viipaloi liha ohuesti ja mausta suolalla ja pippurilla, paista voissa ja pidä lämpimänä. Kaada paistinpannuun kerma ja valmista vaalea, mieta kermakastike. Mausta suolalla ja pippurilla.

Lämmitä herneet. Laita merilevä kiehuvaan veteen kahdeksi minuutiksi (merilevä on vain koristelua varten, ei syötäväksi). Asettele lihaviipaleet limittäin kattotiilien tavoin lautaselle ja kaada päälle kermakastiketta. Asettele merilevä kehykseksi lihan ympärille ja koristele kehys kokonaisilla katkaravuilla. Lisää vielä herneet ja ripottele lopuksi puolukoita päälle. Tarjoile lisäksi keitetyjä puikulaperunoita.

Vihje: Liha on helpointa leikata, kun se on vielä puoliksi jäätynyttä.

## homejuustotäytteiset hyljekääryleet, munakoiso-perunasose, parsakaali ja mustajuurisipsit, 4 annosta

- 1 kuorittu mustajuuuri
- 600 g hylkeen sisäfileettä, 4 viipaleena
- 100 g mietoa sinihomejuustoa, neljänä palana
- 0,5 dl konjakkia
- 2 dl kermaa
- 200 g parsakaalia
- rypsiöljyä uppoaistamiseen
- suolaa, valkopippuria
- voita paistamiseen

### munakoiso-perunasose

- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 munakoisoa
- 600 g kuorittua perunaa
- 2 dl lämmintä maitoa
- suolaa, valkopippuria

Valmista ensin mustajuurisipsit: Leikkaa mustajuuuri ohuiksi suikaleiksi esim. perunankuorimaveitsellä. Uppopaista suikaleet kuumassa öljyssä kullankeltaisiksi ja valuta paperilla. Lastut muuttuvat rapeiksi hetken kuluttua.

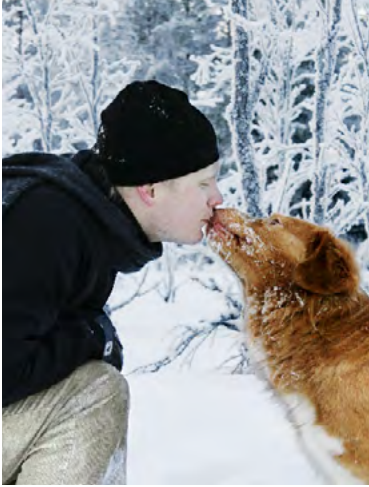
Lämmitä uuni 180 asteeseen. Valmista sose: Sivele munakoisot öljyllä ja laita uuniin n. 30 minuutiksi tai siksi aikaa, kunnes ne ovat pehmeitä. Anna jäähtyä ja kaavi munakoisoista malto. Keitä perunat kevyesti suolatussa vedessä, kaada vesi pois, puserra perunat pusertimessa ja lisää lämmin maito sekä munakoisojen malto. Mausta suolalla ja pippurilla.

Taputtele lihanpalat muovipussissa n. 3 mm:n paksuisiksi. Laita päälle sinihomejuustoa, kääri viipaleet rullalle ja kiinnitä hammastikuilla. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista voissa. Rohkea kaataa päälle konjakkia, kun liha on kypsää, ja liekittää pihvit. Nosta pihvit pannulta ja kaada siihen kerma. Kiehauta ja tarkista maku suolalla ja pippurilla.

Keitä parsakaali kevyesti suolatussa vedessä juuri ennen tarjoilua.

Asettele lautaselle sosetta, lihaviipale, vihannekset ja koristele sose mustajuurisipseillä.





## Svante Sand

kokki,  
Ravintola Gustav Wasa, Vaasa

## savustettua hyljettä, vuohenjuustotერიინი ja karpalosiirappi, 4 annosta

200 g savustettua hyljettä

Valmista vuohenjuustotერიინი ja karpalosiirappi (ao. reseptin mukaan). Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi ennen tarjoilua.

### vuohenjuustotერიინი

1 Maalahdenlimppu  
1 liivatelehti  
0,5 dl maitoa  
200 g vuohenjuustoa  
suolaa

Vuoraa tერიინivuoka ohuilla maalahdenlimpun viipaleilla. Liota liivatetta ensin maidossa 10 minuuttia ja kuumenna, kunnes liivate sulaa. Lisää vuohenjuusto ja sekoita tehosekoittimessa. Kaada juustoseos vuokaan ja peitä leipäviipaleilla ja muovikelmulla. Laita yöksi kylmään ja viipaloi ennen tarjoilua.

### karpalosiirappi

2 rkl sokeria  
1 iso viipaloitu punasipuli  
1 dl kanalientä  
1,5 dl portviiniä  
1 dl karpalomehua  
1 dl karpaloita  
1 maustemitta mustapippuria

Laita sokeri ja punasipuli kattilaan ja kuumenna, kunnes sokeri sulaa ja ottaa väriä (karamellisoi-tuu). Lisää liemi, viini ja karpalomehu. Anna kiehua 5 minuuttia. Nosta reikäkauhalla kattilasta sipuli ja keitä liemi kokoon sakeaksi. Lisää sekaan sipuli ja mausta pippurilla.

koristeeksi: rucolaa, persiljaa





### grillattu hyljetournedos, puikulaperunasose ja balsamicosiirappi, 4 annosta

600 g hylkeen sisäfilettä  
(4 palaa à 150 g)  
0,5 dl balsamicosiirappia (s. 105)

#### koristeluun: perunalastuja ja hiutaesuolaa

Grillaa liha kauttaaltaan ja anna sen vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua. Tarjoile puikulaperunasoseen, salaatin, öljyn ja balsamicosiirapin kera.

#### puikulaperunasose

600 g puikulaperunaa  
2-3 dl lämmintä maitoa  
25 g voita  
suolaa, valkopippuria

Kuori perunat ja keitä ne pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä. Puserra perunat ja lisää sekaan voi ja maito. Mausta suolalla ja pippurilla.

#### vesikrassi-, hillottu sitruuna- ja hapatettu punasipulisalaatti

1 punasipuli  
1 sitruunan mehu  
1 tl sokeria  
1 tl suolaa  
2 dl vesikrassia

#### hillottu sitruuna

2 sitruunaa  
2 dl vettä  
1 dl sokeria

Lohko sipuli pieniksi veneen muotoisiksi paloiksi ja lisää sekaan puristettu sitruunan mehu, sokeri ja suola. Anna vetäytyä vähintään tunti huoneenlämmössä. Valmista hillottu sitruuna: Kuori sitruunat perunankuorijalla niin, että vain kuoren keltainen osa irtoaa. Ryöppää kuoret kiehuvasa vedessä kolme kertaa. Suikaloi kuoret ja lisää päälle vesi ja sokeri. Keitä alhaisella lämmöllä noin 10 minuuttia.

Sekoita vesikrassi, hillottu sitruunan kuori ja hapatettu punasipuli keskenään ja tarjoile lihan, tomaattiöljyn ja perunasoseen kanssa.

#### tomaattiöljy

2 dl tomaattimehua  
1 dl oliiviöljyä  
suolaa, sokeria

Keitä tomaattimehu kokoon kunnes jäljellä on noin 2 ruokalusikallista. Vatkaa sekaan öljy ja mausta suolalla ja sokerilla.



### metsämansikkajäädye, valkosuklaamousse, 4 annosta

#### metsämansikkajäädye

50 g metsämansikoita  
50 g murskattuja marenkeja  
0,5 dl kuohukermaa

Soseuta metsämansikat tehosekoittimessa ja sekoita sose ja marengit. Lisää kevyesti vaahdotettu kerma. Vuoraa neljä kahvikuppia muovikelmulla ja kaada massa kuppeihin. Laita päälle kelmu ja siirrä pakastimeen.

#### valkosuklaamousse

1 dl kermaa  
70 g hienonnettua valkosuklaata

Kiehauta 0,5 dl kermaa ja kaada se suklaan päälle koko ajan sekoittaen. Lisää loput kermasta. Laita kylmään ja vatkaa kuohkeaksi ennen tarjoilua.



## grillatut hylkeenribsit, maalais-lohkoperunat ja hollandaisekastike, 4 annosta

### hylkeenribsit

- 1 hylkeen kylki (kylkiluut)  
suolaa, mustapippuria  
oliiviöljyä

Huuhto liha juoksevassa kylmässä vedessä ja puhdista siitä veri. Poista kalvot ja leikkaa kylki terävällä veitsellä tai saksilla neljään siistiin palaan. Pyyhi liha kuivaksi paperilla ja hiero siihen suolaa, pippuria ja öljyä. Grillaa kylkipaloja molemmin puolin kuumalla grillipannulla ja laita palat uunipellille.

### kyljen glaseerauskastike

- 1,5 rkl soijaa  
3 rkl rypsiöljyä  
2 tl HP-kastiketta  
1,5 rkl juoksevaa hunajaa  
2 valkosipulinkynttä, hienonnettuna

Lämmitä uuni 100 asteeseen. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja sivele lihapalat seoksella. Laita lämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Kylkipalat ovat kypsiä, kun sisälämpötila on 57 astetta. Kypsyminen kestää noin tunnin.

### maalaislohkoperunat

- 4 uuniperunaa  
1 l kanalientä  
1 valkosipulinkyntsi  
1 laakerinlehti  
rypsiöljyä  
suolaa, sokeria

Pese perunat huolellisesti ja jaa ne neljään osaan. Sekoita liemi kattilaan, lisää valkosipuli ja laakerinlehti. Lisää perunat liemeen, kiehauta n. 7 minuuttia ja siivilöi. Lämmitä uuni 225 asteeseen ja levitä perunat uunipellille. Laita päälle öljyä, suolaa ja sokeria ja sekoita. Paahda uunissa noin 15 minuuttia kullanruskeiksi.

### nopea hollandaisekastike

- 0,5 sitruunaa  
4 keltuaista  
200 g sulaa voita  
suolaa

Purista sitruunan mehu teräskulhoon ja lisää keltuaiset. Laita kulho hellalle tai vesihautteeseen. Vatkaa koko ajan, kunnes seos saa kermanaisen koostumuksen. Nosta kulho hellalta tai vesihautteesta ja vatkaa voi sekaan. Mausta suolalla ja sitruunalla.



Peter Lintula

ravintoloitsija,  
Ravintola Bacchus, Vaasa



## hylje- ja kantarellitäytteenen voitaikinakori, 4 annosta

- 4 voitaikinalevyä, sulatettuina
- 1 kananmuna, vatkattuna
- 150 g ulko- tai sisäfileettä
- 0,5 silputtu sipuli
- 1 rkl voita
- 1 dl pilkottuja kantarelleja
- 1 dl punaviiniä
- 2 dl kermaa
- suolaa, pippuria
- Maizenaa (tarvittaessa)

koristeluun: sekasalaattia ja yrttejä,  
puolukoita

Valmista ensin voitaikinakorit: Lämmitä uuni 225 asteeseen. Leikkaa voitaikinalevyistä neliöitä (5x5 cm), kaksi jokaista annosta kohden. Leikkaa toisen neliön sisälle pienempi neliö. Voitele suurempi neliö kananmunalla ja aseta toisesta neliöstä leikattu kehys päälle. Paista uunissa kullankeltaisiksi.

Valmista muhennos: Puhdista liha ja kuutioi puolen senttimetrin paloiksi. Ruskista sipuli voissa, lisää liha ja sienet. Paista kunnes liha on saanut väriä. Kaada päälle viini ja kiehauta kokoon. Lisää kerma, anna kiehua ja suurusta tarvittaessa Maizenalla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa, pippuria ja voinokare. Täytä voitaikinakorit muhennoksella. Ripottele päälle puolukoita ja tarjoile sekasalaatin kera.

## pekoni- ja yrttitäytteenen hylkeenseläke, simpukkakastike ja perunasose, 4 annosta

- 600 g hylkeen sisäfileettä
- 8 viipaletta pekonia
- 1 dl tuoreita yrttejä, hienonnettuina
- suolaa ja pippuria
- voita paistamiseen

Lämmitä uuni 100 asteeseen. Puhdista liha ja leikkaa levyksi, suolaa ja pippuroi. Levitä lihan päälle pekoninviipaleet ja ripottele yrttejä päälle. Kääri liha rullalle ja kiinnitä paistinarulla. Ruskista liha voissa, suolaa ja pippuroi. Laita liha uunivuokaan ja pistä siihen lihamittari. Paista uunissa, kunnes lihamittari näyttää 54 astetta (medium). Nosta liha uunista ja anna levätä 10–15 minuuttia ennen leikkaamista.

## simpukkakastike

- 3 dl simpukkalientä
- 2 dl valkoviiniä
- 1,5 dl kermaa
- 3 rkl ranskankermaa
- 1 dl simpukoita
- suolaa ja pippuria
- maizenasuurustetta tarvittaessa

Keitä lientä ja viiniä, kunnes siitä on kolmasosa jäljellä. Lisää kerma ja keitä kokoon. Mausta suolalla ja pippurilla. Suurusta ja siivilöi. Lisää ranskankerma ja soseuta sauvasekoittimella sileäksi ja vaahtoiseksi kastikkeeksi. Lisää viimeisenä simpukat.

Tarjoile keitettyjen juuresten, perunasoseen ja pihlajanmarjahyytelön kanssa.





## tyrnimousse, smoothie ja vadelmasorbetti, 6 annosta

### tyrnimousse, 6 annosta

- 3 liivatelehteä
- 1 dl kuohukermaa
- 1 dl sokeria
- 2,5 dl maustamatonta jogurttia
- 1 dl tyrnimehua
- 1 kpl kääretortun pohja

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä. Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi ja käännä sekaan jogurtti. Lämmitä tyrnimehu, purista liivatelehdistä vesi ja sulata ne kuumassa mehussa. Kaada mehu jogurttiseokseen koko ajan sekoittaen. Leikkaa kääretortun pohjasta vuokiin sopivat palat ja laita ne vuokien pohjiksi. Kaada tyrniseos päälle ja hyydytä kylmässä 3–4 tuntia.

### tyrnismoothie

- 1,5 dl maustamatonta jogurttia tai piimää
- tyrnimehua
- tomusokeria
- vaniljasokeria
- jäätelöä

Mitoita ainekset oman maun mukaan ja sekoita sauvasekoittimella korkeareunaisessa kulhossa vaahtoiseksi juomaksi.

### vadelmasorbetti, 4 annosta

- 150 g sokeriliientä (s. 88)
- 250 g vadelmasosetta
- 3 rkl sitruunamehua
- 2 g liivatejauhetta (1 lehti)

Liota liivatelehti kylmässä vedessä 10 minuuttia. Sekoita sokeriliemi, vadelmasose ja sitruuna. Lämmitä osa vadelmasosesta kattilassa, purista liivatelehdestä vesi ja sulata se seoksessa. Sekoita kaikki ainekset ja jäädytä jäätelökoneessa tai laita pakastimeen ja sekoita silloin tällöin.

### koristeluun: tyrnimarjoja, suklaatikkuja

Aseta lautaselle mousseleivos, sorbetti ja lasiin kaadettu smoothie. Viimeistele koristelu marjoilla ja suklaatikuilla.





**Ossi Harju**

keittiömestari,  
Wasa Taste, Vaasa

## lohipastrami, waldorfinsalaatti ja balsamicokastike, 4 annosta

### waldorfinsalaatti

- 1 suikaloitu varsiselleri
- 2 suikaloitua omenaa
- 2 rkl majoneesia
- 75 g ranskankermaa
- 50 g saksanpähkinöitä
- 50 g viinirypäleitä (kivettömiä)
- suolaa, mustapippuria

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja tarkista maku.

### lohipastrami

- 250 g lohifileetä
- 1 rkl suolaa
- 1 rkl sokeria
- 1 rkl korianterinsiemeniä
- 1 rkl fenkolinsiemeniä
- 1 rkl tillinsiemeniä
- 1 rkl rosépippuria
- 1 limen kuori raastettuna
- soijaa

Lämmitä uuni 70 asteeseen höyrypaistotoiminnolla. Leikkaa lohesta selkäfilee. Rouhi mausteet karkeasti ja sekoita. Hiero mausteet lohifileeseen ja kiedo kala ensin kelmuun ja sitten alumiinifolioon. Tee paketista tiukka rulla ja sulje päädyt kiertämällä folio karamellipaperin tavoin. Paista uunissa, kunnes sisälämpötila on 50 astetta. Jäähdytä ja viipaloi varovasti. Sivele leikkauspinta soijalla ja mausta tarvittaessa suolalla.

### balsamicosiirappi

- 1 dl balsamicoviinietikkaa
- 2 rkl sokeria

Keitä viinietikka ja sokeri siirapiksi ja jäähdytä.



## yrttigrillattu hylkeenseläke, ruskistettu kaaliliemi, juuresconfit ja peruna-pinjansiemenkroketti, 4 annosta

### ruskistettu kaaliliemi

0,5 valkokaali  
100 g voita  
1 l häränlientä  
2 laakerinlehtä  
6 maustepippuria  
suolaa, valkopippuria

Silppua kaali ja ruskista 50 g:ssa voita. Lisää liemi ja mausteet. Keitä, kunnes jäljellä on 1/3 liemestä. Siivilöi liemi puhtaaseen kattilaan, vatkaa sekaan loput 50 g voita ja mausta suolalla ja pippurilla.

### juuresconfit

800 g juureksia (porkkanaa, lanttua, palsternakkaa, perunaa)  
4 dl oliiviöljyä  
3 rkl suolaa  
2 rkl sokeria  
20 valkopippuria  
4 laakerinlehtä  
1 tuore chili  
1 sitruunan kuori raastettuna

Lämmitä uuni 80 asteeseen. Kuori ja kuutio juurekset 2x2 cm:n kuutioiksi ja siirrä ne uunivuokaan. Kiehauta öljy ja mausteet, kaada neste juuresten päälle ja laita vuoka uuniin 1–1,5 tunniksi, kunnes juurekset ovat pehmenneet.

### peruna-pinjansiemenkroketit, 8 kpl

5 perunaa  
2 muna  
0,5 dl emmentaljauhoa raastettuna  
1 rkl perunajauhoja  
0,5 dl rouhittuja pinjansiemeniä  
0,5 dl korppujauhoja  
4 kananmunaa  
1 kananmuna leivitykseen  
suolaa, valkopippuria  
öljyä friteeraukseen.

Keitä perunat pehmeiksi kevyesti suolatussa vedessä, kuori ja puserra perunat pusertimen läpi. Sekoita perunasoseeseen kananmunat, juusto ja perunajauhot. Mausta suolalla ja pippurilla. Muotoile ja leikkaa perunamassa 8 palaksi. Sekoita pinjansiemenet ja korppujauhot. Leivitä perunanpalaset rikutulla munalla ja korppujauhosseoksella kahteen kertaan ja uppopaista öljyssä kullannuskeiksi (160 astetta).

### yrttigrillattu hylkeenseläke

400 g hylkeen sisäfileetä  
suolaa, mustapippuria  
tuoretta rosmariinia

Lämmitä uuni 100 asteeseen. Mausta liha suolalla ja pippurilla ja painele siihen rosmariininoksia. Grillaa grillipannulla n. minuutin kummaltakin puolelta. Laita liha uunivuokaan ja paista uunissa, kunnes sisälämpötila on 60 astetta, eli noin 60–75 minuuttia lihan koon mukaan.



## suklaapannacotta black & white, 4 annosta

### tumma suklaapannacotta

1 liivatelehti  
2,5 dl kermaa  
1 rkl maitoa  
40 g sokeria  
70 g rouhittua tummaa suklaata

### valkoinen suklaapannacotta

2,5 dl kermaa  
1 rkl maitoa  
20 g sokeria  
1 liivatelehti  
70 g rouhittua valkosuklaata

Valmista ensin tumma suklaapannacotta: Liota liivatelehteä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Keitä kerma, maito ja sokeri. Purista liivatelehdestä vesi ja sulata se kermaseoksessa. Kaada kuuma kerma suklaan päälle ja sekoita tasaiseksi, siivilöi ja kaada laseihin. Hydytä jääkaapissa.

Valmista valkoinen suklaapannacotta samalla tavoin. Tarkista, että tumma pannacotta on hyytynyt lasseissa ennen kuin kaadat päälle valkoisen. Laita lasit takaisin jääkaappiin vähintään tunniksi ennen tarjoilua.

### karpalohilloke

0,5 liivatelehti  
1 dl jäisiä karpaloita  
1 dl sokeria  
1 tl sitruunamehua  
0,5 dl vettä

Liota liivatelehteä kylmässä vedessä 10 minuuttia. Keitä karpalot, sokeri, sitruunamehu ja vesi. Soseuta sauvasekoittimella. Purista liivatelehdestä vesi ja sulata se pienessä määrässä sosetta kattilassa. Lisää loput soseesta. Kaada vuokaan ja laita jääkaappiin. Tarjoile pannacottan kanssa.





Saku Railio

keittiömestari/projektijohtaja,  
Gastro Botnia



rosmariinipaahdettua hylkeen-fileettä, kantarelli-kukkakaaliragu, appelsiinimajoneesi, 4 annosta

rosmariinipaahdettua hylkeen sisäfileettä

250 g hylkeen sisäfileettä  
2 rkl voita  
4 oksaa tuoretta rosmariinia  
suolaa  
mustapippuria myllystä  
sidontalankaa

Lämmitä uuni 110 asteeseen. Sido fileepala narulla tasaisen pyöreäksi. Mausta liha suolalla ja pippurilla. Paista liha voissa kauniinruskeaksi yhdessä rosmariininoksien kanssa. Laita filee ja rosmariini uunivuokaan ja kypsennä uunissa, kunnes sisälämpötila on 58–60 astetta (käytä digitaalista sisälämpömittaria). Anna lihan vetäytyä folion alla n. 15 minuuttia ennen kuin leikkaat sen annosivuiksi.

kantarelli-kukkakaaliragu

100 g kantarelleja  
100 g kukkakaalinnuppuja  
20 g salottisipulia  
1 kpl valkosipulinkynsi (pieni)  
2 rkl voita  
suolaa, valkopippuria myllystä

koristeeksi sinimailasen ituja

Pilko puhdistetut kantarellit, paahda niitä kuivala pannulla, jotta ylimääräinen neste haihtuu, ja lisää pienet kukkakaalinnuput, viipaloitu salottisipuli ja hienonnettu valkosipuli. Kääntele hetki ja lisää voi, ruskista, kunnes höyry alkaa saada väriä, ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita höyryä pyöreään muottiin ja koristele esim. sinimailasen iduilla.

appelsiinimajoneesi

1 dl majoneesia  
1 tl raastettua appelsiininkuorta  
1 rkl appelsiinimehua  
suolaa, sokeria

Sekoita kaikki ainekset hyvin, tarkista maku ja laita seos pursotinpussiin. Tee pussiin pieni reikä, josta voi pursottaa kastiketta ohuena nauhana ennen tarjoilua.

## ”Hylje Wellington”, madeiraliemi, salottisipulihilloke sekä tryffeli-perunasose, 4 annosta

### ”Hylje Wellington”

- 500 g hylkeen sisäfilettä  
 150 g herkkusieniä, suppilovahveroita tms.  
 25 g sipulia  
 3 kpl pakastevoitaikinal levyä  
 1 kpl kananmuna  
 50 g voita  
 ruokaöljyä paistamiseen,  
 suolaa, mustapippuria myllystä

Ruskista fileepala voin ja öljyn seoksessa. Jäähdytä filee ja mausta se suolalla ja pippurilla. Pilko sienet ja sipuli, ruskista niitä öljyssä ja voissa, kunnes neste haihtuu, mausta seos ja jäähdytä. Lämmitä uuni 150 asteeseen. Sulata voitaikinal levyt, yhdistä ne painelemalla ne kiinni toisiinsa, levitä sienimassa taikinalle, laita filee päälle ja kääri paketti kiinni. Leikkaa ylimääräinen taikina pois. Käännä filee niin, että taikinan sauma jää alapuolelle. Purista paketista ilma pois ja purista taikina hyvin kiinni. Painele haarukalla ilmareikiä taikinaan ja voitele vatkatulla munalla. Paista uunissa, kunnes paistimittari näyttää hylkeen sisälämpötilaksi 60 astetta. Taikinan tulisi olla myös kauniin ruskea. Jos näin ei ole, niin korota hetkellisesti uunin lämpötilaa, jotta saat ruskistettua myös taikinan. Anna vetäytyä kunnolla n. 20 minuuttia, leikkaa päädyt pois ja jaa neljään tasasuureen palaan.

### madeiraliemi

- 2 rkl sokeria  
 2 rkl hienonnettuja juureksia (porkkana, selleri, palsternakka, sipuli)  
 1 rkl balsamicoa  
 2 dl vahvaa lihalientä (demi glace)  
 1 dl madeiraa  
 yrtejä (timjamia)  
 2 rkl suolatonta voita

Paahda sokeri kuivassa kattilassa kullanuskeaksi. Lisää juureskuutiot ja ruskista hetki. Lisää balsamico ja lihaliemi, keitä hetki kokoon ja lisää madeira ja maun mukaan yrtejä, esim. timjamia. Keitä kasaan, siivilöi ja sekoita joukkoon suolatonta voi, joka samalla suurustaa kastikkeen. Mausta suolalla ja pippurilla.

### salottisipulihilloke

- 8 kpl salottisipulia  
 1 rkl balsamicoa  
 1 rkl sokeria  
 1 dl punaviiniä  
 suolaa, pippuria

Kuori sipulit ja ruskista niitä kattilassa yhdessä kaikkien aineiden kanssa, kunnes neste on haihtunut ja sipulit ovat pehmenneet.

### tryffeli-perunasose

- 700 g perunaa (Asterix)  
 3 rkl voita  
 2 dl täysmaitoa  
 1 tl miedonnettua tryffeliöljyä  
 suolaa  
 valkopippuria myllystä

Kuori perunat ja pilko ne. Keitä kypsiksi suolatommassa vedessä. Lämmitä voi ja maito. Puserra perunat siivilän läpi ja lisää varovasti voi-maitoseos sekä tryffeliöljy. Sekoita hyvin ja viimeistele suolalla ja pippurilla.

Vihje: tarjoile lisukkeena kauden kasviksia ja juureksia oman maun mukaan.



## valkoherukkasorbetti, luomumansikkasosetta ja kauralastu, 4 annosta

### valkoherukkasorbetti

1 kpl liivatelehti  
150 g sokeriliientä (ks. s. 88)  
250 g valkoherukkasosetta  
2 tl sitruunamehua

Liota liivatelehteä kylmässä vedessä n. 10 minuuttia. Sekoita sokeriliemi ja valkoherukkasose sekä sitruunamehu. Lämmitä siitä kolmasosa kattilassa 40-asteiseksi. Purista liivatelehdestä vesi ja lisää lämpimään seokseen. Yhdistä tämä seos loppuun massaun, kaada seos jäätelökoneeseen ja laita pakkaseen n. 40 minuutiksi.

Vihje: Jos et omista jäätelökonetta, kaada sorbetti kulhoon, joka on toisen kulhon sisällä ja välissä jäitä. Tämä paketti laitetaan pakkaseen ja pallovispilällä sekoitetaan n. 15 minuutin välein, kunnes massa on kuohkeaa ja se on jäätynyt.

### luomumansikkasose

200 g luomumansikoita  
1 dl sokeria  
1 rkl mansikkalikööriä

Sekoita mansikoiden joukkoon sokeri ja likööri. Soseuta sauvasekoittimella tai yleiskoneella. Painele sose siivilän läpi, jotta saat siemenet pois.

### kauralastut

25 g voisulaa  
50 g kaurahiutaleita  
25 g vehnäjauhoja  
75 g sokeria

Lämmitä uuni 175 asteeseen. Sekoita kaikki ainekset, tee massasta pieniä keksejä ja paista uunissa 5–7 min., kunnes keksit ovat saaneet kauriin värin.





**Jaakko Kolmonen**

keittiömestari,  
Patakolmonen ky, Helsinki

## sipulipihvi paistokivellä, 1 annos

1 sipuli  
100 g mureaa hylkeenlihaa  
tilkka kylmäpuristettua rypsiöljyä  
mustapippuria myllystä  
0,5 tl hunajaa  
suolaa

### tarjoiluun perunamuusia

Kuumenna paistokivi 250-asteiseksi, esimerkiksi kaasugrillissä. Halkaise, kuori ja leikkaa sipuli ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa hylkeenlihasta poik-  
kisiin sentin paksuinen pihvi. Silitä nuijalla pihvi muovin välissä tasaiseksi ja sileäpintaiseksi. Sipaise paistinlastalla öljyä pihvin sekä paistokiven pintaan. Pane pihvi kivelle. Liikuta sitä keittiöpöydällä vähän aikaa, jottei se ota kiinni kiveen. Kään-  
nä pihvi ennen kuin sen pintaan työntyy lihasme-  
hustetta. Paistoaika on 1–2 minuuttia.

Levitä sipulit kivelle ja lisää tilkka öljyä. Poista pihvi pannulta, kun punertavaa mehustetta tih-  
kuu pinnalle. Sekoittele hunaja sipuleihin ja anna karamellisoitua. Suolaa lopuksi pihvi ja sipuli. Tar-  
joile lisukkeeksi perunamuusia.

## suikalelihaa ja vihanneksia makkarapussissa, 1 annos

Makkarapussin sijaan käy myös alumiinifoliosta tehty paketti.

1 peruna  
1 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä  
1 makkarapussi  
3 herkkusientä  
1 pala parsakaalia  
0,3 tl currya  
1 paprikalohko  
80 g mureaa hylkeenlihaa  
suolaa

Pese perunat ja leikkaa ne kuorineen kolmen millin paksuisiksi viipaleiksi. Kaada pussiin tee-  
lusikallinen öljyä. Sipaise viipaleet öljyyn ja laita ne pussin perälle. Lisää halkaistut herkkusienet ja parsakaali. Ripottele paprikalle currya ja lorau-  
ta päälle tilkka öljyä. Aseta paprikanpala pussiin kuori alaspäin.

Leikkaa liha sentin paksuisiksi suikaleiksi niin, että lihasy on mahdollisimman lyhyt. Siirrä suikaleet pussiin. Painele pussista ilma pois ja kääri pussin suu tiukasti kiinni.

Nosta pussi grillin kuumalle ritilälle ja sulje grilli. Kun pussi alkaa höyryn paineesta pyöristyä, sam-  
muta grilli. Anna ruoan kypsyä grillikannen alla vielä pari minuuttia. Avaa pussi ja suolaa liha ja kasvikset. Sipaise pussin pohjalla oleva mehu lei-  
vän avulla suuhusi.



## Lähdeluettelo

### Osa 1 Voimaruoka joka sai hukkuneetkin hymyilemään

#### Kirjallisuutta ja artikkeleita

- Edlund, Ann-Catrine: Sälen och jägaren, Norrlands universitetsförlag 2000, Umeå
- Engström, Albert: Gotska Sandön, Bonniers Förlag 1926, Stockholm
- Fredriksson, Gunnar: Säljakter runt den Bottniska viken med utgångspunkt från Holmön, utgiven på eget förlag 2001, Örnsköldsvik
- Genrup, Kurt: Sälkött ur Mat och måltidsseder på Gotland, Guteböcker 1992, Visby
- Genrup, Kurt & Tham, Ulla: Matrike Norrland, red Levin, Tage. Cewe 2001, Bjästa.
- Granström, Åke och Storm, Anita: Sälen efter skottet, artikel sid 42-44) i Svensk Jakt nr 12, 2003.
- Henriksen, Gunnar & Nils Røv: Kystsel–havert og steinkobbe, Tapir Akademisk forlag 2004
- Jakt på kystsel – havets storvilt, broschyr utgiven av Norges Jeger og fiskerforbund, [www.seljakt.com/seljaktshfte.pdf](http://www.seljakt.com/seljaktshfte.pdf)
- Johansen, Elisabeth: Selkjött er grensesprengende eksotisk, ur Apéritif, 6 september 2004, Norge
- Magnus, Olaus: Historia om de nordiska folken, Gidlunds förlag 2001, Hedemora
- Mat i Västerbotten, utgiven av Västerbottens Museum och Två Förläggare Bokförlag 1985, Umeå.
- Mörner, Torsten: Det speciella sälköttet, artikel (sid 92-93) i Svensk Jakt nr 12, 2003.
- Geust, Evald: Minnen från langfålan och andra berättelser om säljakt, red Mustonen, Tero & Mäkinen, Aija, Tampereen ammattikorkeakoulun julkaisuja 2004, Tammerfors
- Svanberg, Ingvar: Jakt på säl och val ur Människan och naturen, Etnobiologi i Sverige 1, Wahlström & Widstrand, 2001
- Säljakt, Tidskriften Västerbotten nr 2, 1971. Utgiven av Västerbottens läns hembygdsförening.
- Säljakt i Bottniska viken 1700-1950 (Bidrag till Malax historia II), Malax kommun 1989.
- Tengström, Johannes: Hur man kokar sältran i Österbotten, Avhandling framlagd den 17 december 1747, ur Två 1700-tals avhandlingar om säljakt, Center for arctic cultural research, Umeå university 1987.
- Wijkar, Jacob: Hur sälar pläga fångas i Österbotten, Avhandling för vinnande av magistergrad den 24 januari 1707, ur Två 1700-tals avhandlingar om säljakt, Center for arctic cultural research, Umeå university 1987.

#### Suulliset lähteet

- Evald Geust, Suomi
- Per Johnsen, Norge
- Arnfinn Karlsen, Norge
- Sven Lundberg, Suomi

### Osa 2 Hylje nykyajan keittiössä

#### Kirjallisuutta ja artikkeleita

- Knudsen, Siri: Feldthåndtering og partering, underlag framtaget för projekt Sälen – vår gemensamma resurs
- Sälen – jakt och tillvaratagande, utgiven för projekt Gråsälen i Kvarken, Kvarkenrådet 2004, Umeå.
- Bolling, Jonas och Johan Sjöqvist: Sälkap vid bordet, C-uppsats, ht 2005, publicerad vid Restauranghögskolan, Umeå Universitet.

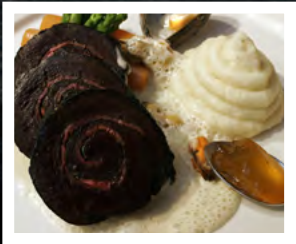
#### Suulliset lähteet

- Jon Aga, ravintoloitsija, Vega Havhotell, Vega
- Staffan Lindström, keittiöpäällikkö, Svenska Jägareförbundet, Öster Malma
- Susanne Jonsson, kokki, fil. mag i gastronomi, Foodie Sweden AB, Umeå
- Saku Railio, keittiömestari, projektijohtaja, Gastro Botnia

## Reseptihakemisto

Crème brûlée ja mustaherukkasorbetti	31	Tyrnimousse, smoothie ja vademasorbetti	41
Grillattu hylkeenfilee, fenkolia ja karhunlaukkaa, savustettu punaviiniliemi ja kantarellitortilla	25	Uunissa kypsennetty hylkeenseläke, kermainen kirveli-kukkakaalisose ja valkosipulicoulis	23
Grillattu hylkeenfilee, vihanneshöystö, perunaleivos ja rosmariinivoi	30	Uunissa kypsytetty hylkeenfilee, timjami-voikastike ja hunajainen västerbottenjuusto pinaattipedillä	49
Grillatut hylkeenribsit, maalaislohkoperunat ja hollandaisekastike	39	Valkoherukkasorbetti, luomumansikkasosetta ja kauralastu	47
Grillattu hyljetournedos, puikulaperunasose ja balsamicosiirappi	38	Yrttigrillattu hylkeenseläke, ruskistettu kaaliliemi, juuresconfit ja peruna-pinjansiemenkroketti	43
Homejuustotäytteiset hyljekääryleet, munakoiso-perunasose, parsakaali ja mustajuurisipsit	36	Yrttipaneroitu siika, palsternakkabrandade ja voikastike	31
Hyljeanglaise	21	Yrttitäyteinen hylkeenleike, rapulieimi ja punasipulihilloke	33
Hylje- ja kantarellitäyteinen voitaikinakori	40		
”Hylje Wellington”, madeiraliemi, salottisipulihilloke sekä tryffeli-perunasose	46		
Hyljewok, jasmiiniriisi ja hapanimelä kastike	27		
Hylkeen sisäfileetä, vihreitä herneitä ja luumusalaatti	35		
Kukkakaalikeitto, höystettynä calvadosilla, valkoisella tryffelillä ja hyljepestolla	22		
Latva-artisokkaa ja savustettua hyljettä	20		
Limesorbetti, sitrus- ja pippurisalsa	25		
Lohipastrami, waldorfinsalaatti ja balsamicokastike	42		
Mansikat ja pippurikaramelli	21		
Marenkirapsodia	23		
Merilevämarinoitu hylkeenniska, ruohosipuli- ja basilikapesto	28		
Metsämansikkajäädyke, valkosuklaamousse	38		
Pekoniin kääritty hylkeenfilee vihannespedillä, Västerbottenperunat	26		
Pekoni- ja yrttitäyteinen hylkeenseläke, simpukkakastike ja perunasose	40		
Paistettu hylkeenpihvi ja kantarellikastike	33		
Riimihyljepihvi, sinappikastike, porkkanasose ja sokeriherneet	27		
Rosmariinipaahdettua hylkeen sisäfileetä, kantarelli-kukkakaaliragu, appelsiinihajoneesi	45		
Savuhyljesalaatti ja luumukastike	29		
Savustettua hyljettä ja mango- avokadosalsaa	20		
Savustettua hyljettä, vuohenjuustoterrini ja karpalosiirappi	37		
Savustettu hylkeenliha, karamellisoitu sipuli ja sellerisose	34		
Savustettu hylkeenselkä, tyrnisiirappi sekä höylätty juusto ja paahdetut auringonkukansiemenet	24		
Sipulipihvi paistokivellä	48		
Suikalelihaa ja vihanneksia makkarapussissa	48		
Suklaapannacotta black & white	44		
Suppilovahveromuhennosta ja savukylkeä	32		





Sukella merellisen keittiön historian syvyyksiin ja poimi aarteita nykypäivän keittiöön. Parikymmentä jännittävän ainutlaatuista hylkeenlihan gourmet-reseptiä ja muut hyödylliset ruokavinkit opastavat laatimaan kokonaisuuksia, jotka komistavat niin ruokalistoja kuin juhlapöytiäkin.

