

# NOBLESSA®

Laatukeittiöt Saksasta



## Viiden ruokalajin menu

à la Noblessan keittiömestari Emmiina Lehtonen

—

Viiden ruokalajin Noblessa-menun reseptit on suunniteltu neljälle ruokailijalle. Osa menun komponenteista tulee valmistaa jo edeltävänä päivänä, mutta voit tehdä myös muut menun esivalmistelut hyvissä ajoin. Kun olet tehnyt valmistelut etukäteen, voit vain lämmittää tarvittavat komponentit, koota annokset ja nauttia itsekin illallisesta. Vain lihan kypsennys tulee tehdä vasta tarjoiluhetkellä.

#### Keittiön tervehdys

Sienisalaattia

#### Alkuruoka

Katajanmarja-lohipastramia piparjuuri-piimäkastikkeella, omenaa & vesikrassia

#### Pääruoka

Karitsan sisäfileetä timjami-kastikkeella, kurpitsakauraa & pikkeloityä kurpitsaa

#### Väliraikastaja

Vihreä tee -limegranitaa

#### Jälkiruoka

Tumma suklaa pannacottaa, kardemumma-mustaherukka-hilloketta & sokerihuurrettua mantelia

#### JAA MENU SI SOMESSA!

#noblessafi #noblessamenu  
#emmiinalehtonen

## Noblessan keittiömestari EMMIINA LEHTONEN

Restonomi Emmiina Lehtonen toimii Noblessan keittiömestarina. Ravintolakokkina työskentely Suomessa ja ulkomailla on tuonut Emmiinan ruuanlaitton ennakkoluulotonta kokeilunhalua sekä uusien ja perinteisten ruuanlaittotapojen yhdistelyä.

Tällä hetkellä Emmiina toimii yrittäjänä ja reseptien suunnittelijana. Löydät lisää hänen herkullisia reseptejä Noblessan nettisivuilta:

[noblessakeittiot.fi/  
keittiomestarin-blogi](https://noblessakeittiot.fi/keittiomestarin-blogi)



## Sienisalaatti marinoituista herkkusienistä

#### Ainekset

4 annosta

- 200 g herkkusieniä
- ½ salottisipuli
- 4 rkl tummaa balsamicoa
- 2 rkl rypsiöljyä
- 1 tl sokeria
- 1 tl suolaa
- ½ tl mustapippuria

#### Päälle

- 120 g smetanaa
- ¼ tl suolaa
- ½ salottisipuli

#### Valmistus

n. 30 min + marinointi 1 h

- 1 Pese herkkusienet ja pilko ne pieniksi tasamittaisiksi kuutioiksi.
- 2 Leikkaa puolet salottisipulista ohuiksi renkaiksi ja laita ne jääkylmään veteen odottamaan tarjoilua.
- 3 Hienonna loput salottisipulista sienisalaatin joukkoon.
- 4 Sekoita sienisalaattiin balsamico, öljy, sokeri, suola ja mustapippuri. Anna salaatin marinoitua vähintään tunnin ajan.
- 5 Mausta smetana suolalla ja pakkaa pursotinpussiin.
- 6 Kokoa keittiöntervehdys laittamalla pienen kulhon pohjalle sienisalaattia. Pursota päälle smetanaa ja koristele sipulirenkailla juuri ennen tarjoilua.

# Katajanmarja-lohipastramia piparjuuri-piimäkastikkeella, omenaa & vesikrassia



## Ainekset

4 annosta

### Katajanmarja-lohipastrami

300 g nahatonta ja  
ruodotonta  
kirjolohifileettä

1 rkl karkeaa merisuolaa

1 rkl katajanmarjaa

½ tl mustapippuria

### Piparjuuripiimäkastike

2 dl kirnupiimää

½ tl suolaa

1½ rkl piparjuuritahnaa

½ tl sokeria

### Koristeluun

1 ruukku vesikrassia

1 omena

### VINKKI!

Alkupalan valmistus on helppoa, mutta maustamiseen on syytä varata aikaa.

## Valmistus

n. 45–60 min + maustuminen 4 h

1 Leikkaa lohifilee pitkittäin tangoiksi. Suolaa palat kauttaaltaan. Pyöritä lohitantot tiukoiksi pakeiksi kelmun sisälle ja anna suolaantua kahden tunnin ajan jääkaapissa.

2 Rouhi katajanmarja ja sekoita se pippurin kanssa mausteseokseksi.

3 Poista lohitangoista keltu ja pyyhi suolat pois pinnalta. Paista joko kuumalla pannulla nopeasti lohelle kauniin värinen pinta kauttaaltaan tai käytä kaasupuhallinta ja paahda pinta kuumuutta kestäväällä alustalla.

4 Pyörittele lohitantot mausteseoksessa ja kääri uudelleen tiukkaan keltuun. Anna maustua taas vähintään kahden tunnin ajan jääkaapissa.

5 Leikkaa annospalat terävällä veitsellä joka toinen leikkaus viistoon ja joka toinen suoraan. Näin saat kauniita annospaloja, jotka pysyvät pystyssä.

6 Valmista piparjuuripiimäkastike maustamalla piimä suolalla, sokerilla ja raastetulla piparjuurella.

7 Leikkaa omena tultitkun kokoisiksi tikuiksi ja laita jääkylmään veteen odottamaan tarjoilua.

8 Kasaa annos asettelemalla lohipalat lautasen ympärille, kaada keskelle piimäkastike ja asettele lautasen ympärille omenatikut sekä vesikrassit.



# Karitsan sisäfileetä timjamikastikkeella, kurpitsakauraa & pikkelöityä kurpitsaa

## VINKKI!

Aloita pääruoan valmistus pikkelöidystä kurpitsasta, jonka tulee maustua jääkaapissa yön yli. Paista vasta aivan lopuksi sisäfileet.



## Ainekset

4 annosta

### Pikkelöity kurpitsa

- 150 g myskikurpitsakuutioita
- ½ dl väkiviinaetikkaa
- 1 dl sokeria
- 1½ dl vettä
- 3 kpl kokonaista neilikkaa
- 1 kpl laakerinlehti
- 1 kpl kanelitanko

### Timjamikastike

- 1 l valmista lihalientä
  - 1 dl punaviiniä
  - ½ punttia tuoretta timjamia
  - 2 valkosipulin kynttä
  - 2 salottisipulia
  - 2 rkl punaviinietikkaa
  - 1 rkl sokeria
- Ripaus suolaa tarvittaessa

## Valmistus

Edellisenä päivänä

- 1 Kuori kurpitsa ja poista siemenet. Leikkaa kurpitsan yläosasta tasakokoisia kauniita kuutioita (1 x 1 cm) pikkelöintiä varten. Kuutioita tulisi olla noin 150 g. Käytä ylijääneet kurpitsapalat, kun valmistat kurpitsakauran.
- 2 Kiehauta etikka, sokeri, vesi ja mausteet kattilassa. Lisää kattilaan kurpitsakuutiot ja keitä niitä kolmen minuutin ajan. Jätä kurpitsakuutioiden rakenne hieman napakaksi. Jäähdytä.
- 3 Anna kurpitsakuutioiden maustua vähintään yön yli jääkaapissa.
- 4 Valuta pikkelöidystä kurpitsasta nesteet pois ennen tarjoilua.

## Valmistus

n. 20 min + kastikkeen keittyminen 2 h

- 1 Puolita sipulit ja paahda niihin kuivalla paistinpannalla tumma väri. Paahda myös valkosipulin kynnet.
- 2 Laita kattilaan lihaliemi, punaviini, timjami, sipulit sekä valkosipulit ja anna keittyä kasaan, kunnes jäljellä on neljäsosa nesteestä. Tähän menee noin kaksi tuntia.
- 3 Siivilöi kasvikset pois kastikkeesta ja siirrä puhtaaseen kattilaan.
- 4 Lisää punaviinietikka, sokeri ja tarkista maku. Keitä vielä niin kauan, että koostumus on kastikemaista. Lopuksi lisää tarvittaessa ripaus suolaa.
- 5 Voit myös tarvittaessa suurustaa kastikkeen kylmään veteen sekoitetulla maissitärkkelyksellä.

### Kurpitsakaura

- 3 dl kaurasuurimoita
- 5½ dl vettä
- 1 tl suolaa
- 400 g myskikurpitsaa
- 2 dl kuohukermaa
- 1 tl suolaa

### Valmistus

n. 45 min

- 1 Keitä kaura suolalla maustetussa vedessä kannen alla kypsäksi noin 15–20 minuutin ajan.
- 2 Valmista jäljelle jääneestä kurpitsasta pyree. Leikkaa kurpitsa reiluiksi kuutioiksi ja keitä palat kermassa kypsäksi. Aja pyree tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella tasaiseksi massaksi ja mausta suolalla.
- 3 Sekoita pyree keitetyn kauran joukkoon. Kaikkea pyreetä ei tarvitse käyttää, mikäli massasta tulee liian löysää. Koostumuksen tulisi vastata risoton koostumusta.

### Karitsan sisäfilee

- 500 g karitsan sisäfileetä
- 1 tl suolaa
- 1 tl pippuria
- Muutama timjamin oksa
- 2 rkl voita
- 2 rkl rypsiöljyä

#### VINKKI!

Voit käyttää lihan kypsyyden seuraamiseen sisälämpömittaria. Aseta mittari fileen paksuimpaan kohtaan ja paista paistinpannulla niin kauan, että sisälämpötila on 50 astetta. Ideaali sisälämpötila karitsan sisäfileelle on 54 astetta, johon sisälämpötila nousee pannulta pois ottamisen jälkeen.

### Valmistus

n. 30 min

- 1 Poista fileestä kalvot veitsellä.
- 2 Laita voi, öljy ja timjamin oksat paistinpannulle. Kuumenna pannu ja paista lihan pintaan kauttaaltaan kaurin väri. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 3 Siirrä filee vetäytymään 5–10 minuutiksi. Vetäytyessä lämpötila nousee vielä muutaman asteen.
- 4 Kokoa pääruoka-annos lämmittämällä kurpitsakaura sekä kastike.
- 5 Aseta keskelle lautasta kauhallinen kurpitsakauraa ja lisää ympärille pikkelöidyt kurpitsakuutiot. Leikkaa vetäytyneet sisäfileet puoliksi ja annostele jokaiselle kolme palaa per annos. Kaada kastike annoksen ympärille ja koristele timjamin oksilla.

### TIESITKÖ?

Granita on jäähileinen, sorbettimainen väliruoka tai makea jälkiruoka. Usein makuna on sitruuna tai lime.



## Vihreä tee -limegranitaa

### Ainekset

4 annosta

- 2 dl limen mehua (n. 6 kokonaista limeä)
- 2 dl vettä
- 2 pss vihreää teetä
- 140 g sokeria

### Valmistus

Edellisenä päivänä

- 1 Kiehauta kattilassa vesi ja lisää joukkoon sokeri. Keitä viiden minuutin ajan.
- 2 Anna jäähtyä noin 80-asteiseksi ja uuta sokeriveden joukkoon vihreä tee. Poista teepussit kymmenen minuutin jälkeen. Jäähdytä jääkaapissa kylmäksi.
- 3 Purista limen mehut ja sekoita granitan joukkoon. Pakasta yön yli.
- 4 Annostellessa raaputa granita haarukalla jäähdytettyihin annosmaljoihin ja tarjoile.



# Tummaa suklaapannacotta, kardemumma- mustaherukkahilloketta & sokerihuurrettua mantelia



## Ainekset

4 annosta

### Tumma suklaapannacotta

- 2 ¾ dl kuohukermaa
- 1 dl maitoa
- ½ dl sokeria
- ½ vaniljatanko
- 1 ½ kpl liivatelehteä
- 80 g tummaa suklaata

### Kardemumma- mustaherukkahilloke

- 200 g mustaherukoita
- 1 dl hilliosokeria
- 3 rkl vettä
- 1 tl kardemummaa

### Sokerihuurrettut mantelit

- 1 ½ rkl sokeria
- ½ rkl vettä
- 25 g kokonaisia manteleita
- 1 tl voita

## TIESITKÖ?

Panna cotta on italiaa ja tarkoittaa "keitettyä kermaa". Pannacotan voi tarjoilla monipuolisesti eri lisukkeiden kera.

## Valmistus

Edellisenä päivänä

- 1 Laita liivatteen likoamaan kylmään veteen.
- 2 Halkaise vaniljatanko ja irrota sen siemenet. Paloittele suklaa.
- 3 Mittaa kerma, maito, sokeri ja vaniljatangon siemenet kattilaan ja kiehauta.
- 4 Sekoita kuuman massan sekaan paloitettu suklaa. Lopuksi lisää joukkoon pehmenneet liivatelehdet. Sekoita tasaiseksi massaksi, käytä tarvittaessa sauvasekoitinta saavuttaaksesi täysin sileän koostumuksen.
- 5 Hyydytä pannacotat tarjoiluastioiden ja peitä kelmuilla. Anna hyytyä jääkaapissa noin neljän tunnin ajan tai yön yli.
- 6 Valmista hilloke: mittaa kaikki ainekset kattilaan ja keitä noin viiden minuutin ajan. Jäähdytä.
- 7 Rouhi mantelit pitkittäin reilun kokoiseksi lastuiksi.
- 8 Kuumenna vesi ja sokeri paistinpannussa. Sekoita joukkoon mantelit. Jatka kuumentamista noin 5 minuutin ajan koko ajan sekoittaen. Varo, ettet polta manteleita. Siirrä pois levyiltä, sekoita joukkoon voi ja anna jäähtyä.
- 9 Annostele pannacotan päälle ruokalusikallinen hilloketta ja ripottele lopuksi päälle mantelirouhe.

## Tarvittavat ainekset

Omasta kaapista tai kaupasta

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 200 g herkkusieniä                             | <input type="checkbox"/> suolaa                     |
| <input type="checkbox"/> 3 salottisipulia                               | <input type="checkbox"/> mustapippuria              |
| <input type="checkbox"/> 1 ruukku vesikrassia                           | <input type="checkbox"/> 1 rkl karkeaa merisuolaa   |
| <input type="checkbox"/> 1 ruukku timjamia                              | <input type="checkbox"/> 1 rkl katajanmarjaa        |
| <input type="checkbox"/> 1 omena  | <input type="checkbox"/> 3 dl kaurasuurimoita       |
| <input type="checkbox"/> 600 g myskikurpitsaa                           | <input type="checkbox"/> ½ dl väkiviinaetikkaa      |
| <input type="checkbox"/> 2 valkosipulin kynttä                          | <input type="checkbox"/> 3 kpl kokonaista neilikkaa |
| <input type="checkbox"/> 6 kpl limeä                                    | <input type="checkbox"/> 1 kpl laakerinlehti        |
| <input type="checkbox"/> 200 g mustaherukoita                           | <input type="checkbox"/> 1 kpl kanelitanko          |
| <input type="checkbox"/> 300 g nahatonta ja ruodotonta kirjolohifileetä | <input type="checkbox"/> 1 l valmista lihalientä    |
| <input type="checkbox"/> 500 g karitsan sisäfileetä                     | <input type="checkbox"/> 1 dl punaviiniä            |
| <input type="checkbox"/> 120 g smetanaa                                 | <input type="checkbox"/> 2 rkl punaviinietikkaa     |
| <input type="checkbox"/> 2 dl kirnupiimää                               | <input type="checkbox"/> 1 ½ rkl piparjuuritahnaa   |
| <input type="checkbox"/> 3 rkl voita                                    | <input type="checkbox"/> 2 teepussia vihreää teetä  |
| <input type="checkbox"/> 5 dl kuohukermaa                               | <input type="checkbox"/> ½ vaniljatanko             |
| <input type="checkbox"/> 1 dl maitoa                                    | <input type="checkbox"/> 1 ½ kpl liivatelehteä      |
| <input type="checkbox"/> 4 rkl tummaa balsamicoa                        | <input type="checkbox"/> 80 g tummaa suklaata       |
| <input type="checkbox"/> 4 rkl rypsiöljyä                               | <input type="checkbox"/> 1 dl hillosokeria          |
| <input type="checkbox"/> 3 ½ dl sokeria                                 | <input type="checkbox"/> 1 tl kardemummaa           |
|   | <input type="checkbox"/> 25 g kokonaisia manteleita |

## Tarvittavat työvälineet

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> pursotinpussi                  | <input type="checkbox"/> keittiövaaka       |
| <input type="checkbox"/> veitsi ja leikkuulauta         | <input type="checkbox"/> mittalusikkasarja  |
| <input type="checkbox"/> kelmua                         | <input type="checkbox"/> haarukka           |
| <input type="checkbox"/> paistinpannu ja paistinlasta   | <input type="checkbox"/> kulhoja            |
| <input type="checkbox"/> kattila ja kauha               | <input type="checkbox"/> tarjoiluastioita   |
| <input type="checkbox"/> lävikkö                        | <input type="checkbox"/> (kaasupuhallin)    |
| <input type="checkbox"/> tehosekoitin tai sauvasekoitin | <input type="checkbox"/> (sisälämpömittari) |