

## **Loimulohi ja hiillosperunat kermaviilikastikkeella**

2 kpl C-leikattu tuoreita nahallista Nurmeksen Kalan Norjanlohifileitä

6-10 kpl rosamunda perunaa

2 prk. kermaviiliä

1 pss. pekonia

Suolaa

Grillausmaustetta

Valkosipulijauhetta

Tacojauhetta

Mietoa chilijauhetta

Oreganoa

Maustepippuria

Tukevaa foliota

Lämpöä kestävä suti

Vettä

2 kpl tikutonta lehtipuu lautaa esim. leppä tai haapa

Teroitettuja puutappeja esim. leppä tai haapa

Porakone ja terä esim. 7-10 mm

Puukko tai veitsi

### **Valmistus**

Ruskista pekoni ja silppua pieniksi paloiksi.

Sekoita 2 prk kermaviiliä kulhossa ja sekoita joukkoon kuivat mausteet makusi mukaan.

Maista seosta välillä, kunnes löydät sinulle sopivan makutasapainon.

Lisää joukkoon jäähtynyt pekonisilppu ja laita kulho kylmään tekeytymään.

Ota 2 kpl lautoja, ja mittaa että fileet mahtuvat pituudeltaan niihin ja lisäksi niihin jää vähintään n. 20 cm lautaa yli alapuolelle, ja hahmota samalla laudasta suurin piirtein, kalojen peittämä alue.

Poraa lautaan viistot saman suuntaiset reiät niin, että etupuolen reikä on korkeammalla kuin taakse tuleva ulostulo aukko

Pyyhi fileet kuivaksi

Sipaise kaloihin suolaa ja aseta ne lautojen päälle, ja naulaa tekemilläsi terävillä kuorettomilla puutapeilla fileet kiinni lautaan poramiisi reikiin.

Sekoita vesikuppiin reilusti suolaa ja sekoita ajoittain niin, että suola liukenee siihen

Pese Rosamunda perunat ja leikkaa varoen niihin ristileikkaus.

Leikkaa foliosta sellaisia paloja, että ne riittävät kaksi kertaa perunan ympäri.

Pyöritä ja purista folio tiukasti perunoiden ympärille.

Aseta folioperunat nuotion viereen hiillokselle, ja kääntele niitä ajoittain, tärkeintä on, ettei folio pala puhki.

Nosta laudat fileineen pystyyn nuotion vierelle ja tue ne hyvin, etteivät pääse kaatumaan.

Älä laita fileitä liian lähelle nuotion kuumuutta, ettei pinta pala ja sisus jää raa'aksi, vaan anna niiden kypsyä rauhassa.

Kypsymisen aikana sivele sudilla fileiden pintaa suola/vesi liuoksella, se estää hiukkasen pinnan kuivumista ja samalla filee imaisee itseensä suolaa, samalla maustaen fileet

Kun foliot ovat hiilloksella, kokeile ajoittain perunoiden kovuutta puristamalla niitä, kun tuntuvat pehmeiltä siirrä ne syrjään jäähtymään

Fileiden ja perunoiden kypsyttyä, nosta perunat tarjolle, ja siirrä fileet laudoilta tarjoiluastiaan.

Loimulautakin käy hyvin tarjoiluastiaksi, jos noki ei haittaa, kannattaa kuitenkin tarkistaa, ettei tuo hiillosta mukana 😊

Poista perunoista folio ja purista lautasella, niin että siinä oleva ristileikkaus aukeaa ja nosta perunan päälle kylmästä ottamaasi kermaviili seosta. Rinnalle loimulohta ja herkuttelu voi alkaa

Tämä on helppo tehdä niin pihanuotiolla kuin erämaassa ns. reissun päällä

**Herkutteluhetkiä toivottaa Nurmeksen Kalan väki 😊**