Hyytelöityä kuhaa ja siianmätiä

Aineet:
7 kpl Kuhafileitä
4 Liivakkoa
4 dl Valkoviiniä
2 Tomaattia
1 kpl Purjosipulia
300 g Torvisieniä tuoreina
50 g Siian mätiä
1 tl Voita
pieni pala Valkosipulia
Valkopippuria rouhittuna
Suolaa
1 dl Tilliä hienonnettuna
1 rkl Sitruunamehua
2,5 dl Smetanaa
ripaus Cayennepippuria
7 kpl Ruisleipäympyröitä (2cm)
0,5 dl Punasipulia kuutioina

Valmistus:

Kalttaa tomaatit eli kasta ne kuumaan veteen hetkeksi ja irrota kuori. Halkaise ja poista myös siemenet.

Halkaise purjo ja huuhtele. Leikkaa se kahtia, ota käyttöön 7 leveää purjonauhaa.

Ryöppää purjonauhat nopeasti suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi.

Pehmennä liivakot kylmässä vedessä.

Poista kuhafileistä mahaosa ja kaikki ruodot.

Aseta kuhafilee voideltuun vuokaan yhdeksikön muotoon nahkapuoli sisäänpäin. Mausta filee suolalla ja pippurilla.

Kaada vuokaan 1 dl valkoviiniä, peitä alumiinifoliolla ja hauduta kalat kypsäksi 200- asteisessa uunissa n. 8 min. Anna jäähtyä.

Kiehauta 6 dl valkoviiniä ja sulata siinä liivakot, joista on puristettu ylimääräinen neste pois. Jäähdytä.

Freesaa torvisienet voissa ja jäähdytä.

Tee ryöpätystä purjonauhasta ympyrä, solmi kiinni ja täytä ryöpätyillä torvisienillä ja koristele kaltatuilla tomaattiviipaleilla. Hyytelöi valkoviiniliemellä.

Hyytelöi valkoviiniliemellä myös jäähtyneet yhdeksikön muotoiset kuhafileet.

Valmista kastike smetanasta, sitruunanmehusta ja tillistä. Mausta cayennepippurilla.

Aseta ensin kuoreton ruisleipäympyrä työlaudalle pohjaksi ja nosta sitten päälle kuhafilee.

Lusikoi muodostuneeseen "kuppiin" ensin tillismetanaa ja sitten siianmätiä.

Kokoa annos levittämällä lautaselle ensin kuhafileen muotoon tillismetanaa kastikkeeksi. Nosta sitten lastaa apuna käyttäen kuhafilee päälle. Aseta kuhan viereen torvisienillä täytetty, hyytelöity purjonauha ja koristele lautanen vielä kuutioidulla punasipulilla.