Kampelaa tomaattikastikkeessa

Aineet:

100 g tuorejuustoa
(esim. Hovi-juustoa)
1 tl kuivattua oreganoa
ripaus cayennepippuria
4 kampelafilettä
limetti- tai sitruunaviipaleita
tilliä koristeluun
Tomaattikastike
1 rkl öljyä
pieni sipuli
sellerin varsi
chilipaprika
¼ tl kuminaa
¼ tl korianteria
¼ tl inkivääriä
½ punainen paprika
½ vihreä paprika
400 g tomaattimurskaa
1 rkl tomaattipureeta
suolaa
pippuria
sokeria

Valmistus:

Kuori ja silppua sipuli, silppua myös sellerin varsi. Poista siemenet chilipaprikasta ja hienonna se.

Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa, lisää sipulisilppu, selleri ja chilipaprika sekä mausteet. Keitä viisi minuuttia miedolla lämmöllä.

Kuutioi paprikat ja lisää ne yhdessä tomaattimurskan ja -pyreen sekä loppujen mausteiden kanssa kattilaan. Anna kuumentua ja hautua sitten miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia. Sekoittele ahkerasti. Nosta pois levyltä odottelemaan. Sekoita tuorejuustoon oregano ja cayennepippuri.

Poista kampelafileiden nahka fileointiveitsellä. Aloita pyrstöstä ja pidä veistä pienessä kulmassa nahkaa kohti. Työnnä veistä eteenpäin sahausliikkeellä, terä nahkaa vasten. Kalasta on helpompi pitää kiinni jos kastat sormesi suolaan.

Levitä juustotäyte kampelafileille ja kääri fileet rullalle. Voit kiinnittää rullat cocktailtikuilla jos on tarpeen. Nosta rullat voideltuun uunivuokaan, peitä foliolla ja kypsennä 175° uunissa 10-15 minuuttia. Ota vuoka uunista, kaada tomaattikastike kampelarullille ja kypsennä vielä 10-15 minuuttia. Kala on kypsää kun se tuntuu kiinteältä ja on väriltään vaaleaa, läpikuultamatonta. Koristele limetti- tai sitruunaviipaleilla ja tillillä. Tarjoa lisänä riisiä ja avocadosalaattia.

Vinkki! Lisää kampelafileiden täytteeseen katkarapuja tai taskuravunlihaa kun valmistat tämän ruokalajin juhlapäivällisille.