



Madekeitto - Kauko Juhantalo

Aineet: 2-3 Mätimadetta
Sipulia
Merisuolaa
Vettä
Perunoita
voita
smetanaa
kermaa
mustapippuria
tilliä
persiljaa

Valmistus: Tammikuun lopulla alkaa jokaisen madeihmisen odotus kunnon mätimateista. Vuosikautia olen käyttänyt vain merikarvialaista juuri merestä nostettua tuoretta madetta värkkinäni. Ensin tarvitset pari- kolme kookasta mätimadetta ja terävän fileerausveitsen sekä tavalliset leveähampaiset sähkötongit. Leikkaa heti pään takaa viilto ympäri kalan, ota pelkäämättömän luja ote mateen päästä, tartu tongeilla kunnolla kiinni mateen nahkasta niskan takaa ja vedä johdonmukaisesti nahka kalasta pyrstöön saakka tuppeen. Vedä samalla tavoin vahvalla otteella nahka pois kalan päästä. Poista kidukset.

Avaa veitsellä varovasti mahapuoli siten ettet leikkaa puhki mätipusseja tai sappirakkoa. Irroita suolisto ja sappirakko ja heitä pois. Huuhtelee maksa ja sydän ja siirrä ne erilleen pienelle lautaselle. Huuhtelee samoin lyhyesti juoksevassa vedessä koko kala ja poista verihyytymät. Paloittele kala noin kolmen sentin kappaleisiin. Avaa veitsellä mätipussit, kaavi veitsellä astian päällä mäti irti pussikalvosta, sekoita haarukalla ja nosta sillä mahdolliset jänteet tai verisuonet pois mädistä. Merimateessa ei pitäisi olla loisia, mutta ellet halua nopeasti syödä mätiä, pakasta se vuorokaudeksi. Itse kylläkin syön ja tarjoan mielelläni mätiä kalasopan yhteydessä paahtoleivän päällä. Siksi sekoitan heti mätiin merisuolaa ja silppuan lisäksi sipulia hyvin hienojakoiseksi ja sekoitan sen mätiin mukaan ja laitan jääkaappiin sellofaanilla peitettynä odottamaan.

Kuori keittämiseen sopivia perunoita kalamäärään haluamassasi suhteessa ja palastele ne. Silppua lisää runsaastikin sipulia ja kaiva esille riittävästi kokonaisia mustia pippureita. Laita ne kaikki yhdessä kalapalojen kanssa riittävän suureen kattilaan. Lisää mukaan mielestäsi liiankin vähän karkeata merisuolaa, koska sitä on helppo lisätä keittämisen myötä maun mukaan puukauhalla maistaen. Vesimäärä ylittää vain hieman ainesten määrän. Laita lopuksi ylimmäksi maksat ja sydämet keitinveiteen. Keitä rauhallisella tulella puolisen tuntia ja maistele suolapitoisuutta. Nosta maksat ja sydämet puualustalle pois keitosta ja lisää keitinveiteen tuhti annos voita ja anna edelleen kiehua pienellä tulella. Leikkaa vähän jäähtyneet maksat ja sydämet terävällä fileerausveitsellä pieniksi paloiksi. Laita palat pöytään savi-tai keramiikkakuppiin. Silppua edelleen hienojakoiseksi omaan kuppiinsa sipulia. Nosta pöytään yhdessä samanlaisessa kupissa olevan mädin ja smetanan kanssa. Varaa pöytään suolasirotin, mustapippurimylly, voi, voileipälauset sekä soppalautaset tykötarpeineen sekä lasit kylmää olutta ja snapseja varten. Jälkimmäiset kukin vaihtaa

tarvittaessa makunsa mukaan. Paahda riittävästi liinalla vuorattuun leipävatini sekä vaaleata että tummaa leipää. Lisää keittoon tuhti määrä desejä kermaa ja hämmennä varoen keittoa tasaiseksi puukauhalla ja nosta kattila pöytään. Lisää pintaan mauksi ja koristeeksi silputtua tilliä ja persiljaa. Sitten vain alkupaloiksi paahtoleipää ja voita sekä vaihdellen eri päällystetäyhteitä ja hyviä juomia ja lopuksi runsaasti lämmintä makesoppaa. Pidä lopuksi reilusti kalanruodoista sormin kiinni ja maiskuttele imemällä viimeisetkin herkkumaut.