

*Käsittely
saaliskalasi*

Särjen fileointi



Särjen fileointi

Särki on suosittuja vaalealihaisia ruokakalojamme ahventa ja haukea hieman rasvaisempi (1,7 %) hyvänmakuinen kala, joka runsasruotoisuudestaan huolimatta sopii mainiosti maukkaiden kalaruokien valmistukseen. Jo 20 senttimetrin pituisella ja 80 gramman painoisella särjellä on paksut ja mehevät selkäfileet, jotka on helppo leikata irti lyhyen ja terävän veitsen avulla. Näin pienellä särjellä ei ole kylki- ja eväruotojen lisäksi montaa syömistä haittaavaa lihasruotoa, jotka pitäisi poistaa. Fileen alue kannattaa ensin suomustaa, jotta veitsellä ei tarvitse leikata varsin kovarakenteisia suomuja halki.



Työnnä veitsen kärki niskan takaa kylkiviivan yläpuolelta särjen kyljen läpi. Tee kalan ruumiinontelon linjaa myötäilevä viilto, joka halkaisee kalan peräaukon kohdalta. Tee sama särjen toiselle puolelle.



Särjen sisälmykset jäävät halkaistuun vatsapuoliskoon, joten kalaa ei tarvitse suolistaa ennen fileointia.



Tee poikittainen selkäruotoon saakka ulottuva viilto särjen niskan taakse ja käännä veitsen terä selkärangan suuntaisesti. Irrota fileet selkäruotoa pitkin. Samalla tavalla voit fileoida myös muita särkikaloja, kuten säyneitä ja lahnoja.



Poista fileeseen mahdollisesti jäävät kylkiruodon pätkät kylkiruotolevyn alle uppoutuvilla fileen pitkittäissuuntaisilla villoilla.



Särjen nahoitus



Ota peukalon kynnellä fileen paksuimmasta eli niskan takaisesta nurkasta kiinni ja ujuta sormi nahan ja fileen väliin. Nahka irtoa riuskalla vedolla alaspäin. Sormin nahoitus onnistuu parhaiten, kun fileen alue on suomus-tettu ennen fileointia.



Vaihtoehtoisesti poista nahka ja suomut työntämällä veitsi pyrstön puolelta lihan ja nahan rajapintaan leikkua-lustaa vasten. Pidä filee paikallaan kalapiikillä ja irrota nahka tasaisella veitsenviillolla.



Särkifileistä saa monenlaisia maistuvia herkkuja

Valkosipuliset etanasärjet

nahattomia särkifileitä
suolaa
valkosipulin kynsiä
voita
Aurajuustoa

Ripotele särkifileille makusi mukaan hienoa suolaa. Rullaa fileet pyrstöstä alkaen. Aseta särkirulla pystyasentoon etanalautasen syvennykseen (1 rulla/ syvennys). Purista runsaasti valkosipulia jokaisen rullan päälle. Lisää kunkin rullan päälle reilu nokare voita sekä päällimmäiseksi pieni pala Aurajuustoa. Kypsennä uunissa 225 asteessa 10-15 minuuttia, kunnes Aurajuusto saa väriä. Tarjoa alkupalana tuoreen vaalean leivän kera maittavan kala-aterian alkuun tai pikkunaposteltavana.



Suomen Vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö
vapaa-ajankalastaja@vapaa-ajankalastaja.fi
www.vapaa-ajankalastaja.fi

Rahoitettu
osittain maa- ja metsätalousministeriön
kalastuksenhoitomaksuvaroista.