

KITKAN VIISAS
[COREGONE DI K ITKAJÄRVI AFFUMICATO]
– FINLANDIA –



CUCINARE CON STRAORDIANARI
PRODOTTI EUROPEI

KITKAN VIISAS
- FINLANDIA -

COREGONE DEL LAGO DI K ITKAJÄRVI
AFFUMICATO
SENSAZIONALE!

STORIA E CURIOSITÀ



Per secoli, la pesca e la caccia sono state le basi della sopravvivenza degli abitanti di Koillismaa, regione della punta a nord-est della Finlandia, parte inospitale ma mozzafiato, con il lago Kitkajärvi come fiore all'occhiello. Questo grande lago, in particolare, è pieno di fauna acquatica e ospita il Kitkan viisas, il piccolo coregone dal nome insolito, infatti, il significato letterale è "Saggio del lago Kitkajärvi".

Ci sono due teorie sull'origine di questo nome. Durante la Rivoluzione russa, molte persone si trasferirono oltre il confine, mentre i coregoni rimasero nel loro lago d'origine e furono quindi abbastanza «saggi» da non avventurarsi ad est in Russia.

Un'altra ragione di questo nome particolare potrebbe essere ricollegata al fatto che questo piccolo e veloce pesce non è sempre facile da catturare, anche perché il Kitkan viisas è notevolmente più piccolo di altri pesci d'acqua dolce.

Durante i mesi invernali, questo pesce della famiglia dei salmonidi si può mangiare così com'è, compresa la lisca. Durante l'autunno se ne consumano anche le preziose uova.

Dal 2013 il coregone ha ricevuto dall'Unione europea la Denominazione di Origine Protetta. Si tratta di una vera e propria prelibatezza preziosa e molto ricercata.

CUCINIAMO INSIEME

Ed ecco a voi, una ricetta colorata e saporita per rallegrare l'aria ottobrina!

MOUSSE DI COREGONE CON UOVA DI COREGONE E SALSA AL LATTICELLO



INGREDIENTI:

Per la besciamella

- 10 g di burro
- 10 g di farina di grano
- 100 g di latte caldo
- 1 foglio di gelatina (ammollato)

Per la mousse

- 250 g di coregone Kitkan viisas affumicato
- 120 g di besciamella (vedere la ricetta di base)
- 50 g di panna acida
- ½ cucchiaino di sale
- 150 g di panna fresca

Per la salsa al latticello

- 25 g di aneto
- 150 g di olio neutro (ad es. olio di colza)
- ½ cucchiaino di sale
- 100 g di latticello
- ½ cucchiaino di zucchero
- pepe nero

Per i sottaceti

- 50 g di aceto di vino bianco
- 85 g di zucchero
- 150 g di acqua
- ½ cucchiaio di granelli di senape
- 150 g di cetriolo
- 50 g di cipolla rossa

Per la guarnizione

- 100 g di uova di Kitkan viisas
- fette croccanti di pane di segale
- acetosella

PREPARAZIONE

1. Come prima cosa, preparare la besciamella. Sciogliere il burro e aggiungere la farina. Mescolare bene e aggiungere il latte. Continuare a mescolare per 5 minuti e poi aggiungere il foglio di gelatina. Lasciar raffreddare.
2. Frullare il pesce in un robot da cucina fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la besciamella e la panna acida e salare. Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Passare il composto al setaccio e lasciar raffreddare.
3. Montare la panna fresca a neve ferma e aggiungerla delicatamente al composto di coregone, dapprima un terzo e poi il resto.
4. Sbollentare brevemente l'aneto in acqua bollente. Asciugarlo e metterlo in un frullatore con olio e sale. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Condire il laticello con sale, zucchero e pepe nero. Versare un po' di olio di aneto sul laticello e mescolare delicatamente. Il resto dell'olio di aneto può essere congelato per un uso futuro.
6. Infine, portare ad ebollizione l'aceto, lo zucchero, l'acqua e i granelli di senape. Lasciar raffreddare. Tagliare il cetriolo a cubetti. Versare un po' di salamoia sopra i cetrioli e lasciarli marinare per circa un'ora. Procedere allo stesso modo con la cipolla rossa.
7. Servire la mousse con la salsa al laticello e guarnire con le uova di Kitkan viisas, il cetriolo e la cipolla sottaceto, dei pezzetti di fette croccanti di pane di segale e l'acetosella (o altre erbe selvatiche).

Et voilà, il piatto è servito!