

Varmrätten tillagades av Stig, Magnus och Lars Ö

Cotoletta alla milanese

Cotoletta alla milanese, tunna skivor kalvkött som paneras och serveras med citronpotatis och anjovissmör.

4 personer

4 skivor kalvinnanlår (à 100 - 150 gr)
2 dl vetemjöl
3 ägg
4 dl ströbröd
salt
peppar nymalen
rapsolja och smör till stekningen



Citronpotatis

900 g mjölig potatis
1 dl olivolja
1 citron, saft och rivet skal
2-3 kvistar färsk rosmarin (eller 1 tsk torkad)
3 klyftor vitlök, (tilltryckta med sidan av knivbladet)
salt.

Anjovissmör

200 g smör
5 anjovisfilèer, fint hackade
2 msk kapris, grovt hackade
1 msk persilja, hackad
Citron, några droppar
peppar, nymalen

1. Sätt ugnen på 200 grader. Skala potatisen och skär i ca 3 x 3 cm kuber. Lägg i en stor ugnssäker form tillsammans med vitlök, rosmarin och citronzest. Häll över olivolja och citronsaft samt salta. Rör runt och ställ i ugnen ca 30 minuter.
 2. Hacka ansjovis fint och grovhacka kapris. Blanda med smör, hackad persilja, peppar och några droppar citron.
 3. Banka ut skivorna av kalvinnanlår till ca 3 mm. Salta och peppra.
 4. Lägg upp mjöl, ströbröd och ägg på tre olika tallrikar. Vänd köttet först i mjöl sedan i ägget och avsluta med ströbrödet.
 5. Stek på medelhög värme i rapsolja och smör ca 2 minuter på varje sida till en gyllenbrun och frasig yta. Låt rinna av på hushållspapper.
2. Servera köttet med en generös klick ansjovissmör och citronpotatis. En extra klyfta citron och lite grön sallad smakar fint till.

Noble Vines 667 Nr 6611

Pinot Noir , 2017

USA , Kalifornien , Central Coast , Monterey County , Monterey

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, mörka körsbär, sandelträ, mynta och choklad.
Serveras vid 16-18°C till eleganta rätter av ljust kött.

