

# Schnitzel av svinekam med asparges

Asparges i sesong og en god smørsaus er et fantastisk måltid i seg selv. I denne oppskriften løfter vi det enda et hakk med schnitzel og potetmos av norske poteter. Vi banker ut svinekam, panerer og steker den sprø og saftig.

## INGREDIENSER

### 4 PORSJONER

700 g svinekam eller koteletter

1 ts salt

0,5 ts kvernet pepper

2 ss smør til steking

2 ss nøytral olje

### Til panering:

2 dl hvetemel

2 g egg

5 dl panko brødkrum

### Potetmos:

800 g melen potet

3 dl kremfløte

2 ss smør

### Hollandaise:

200 g smør

2 stk. sjalottløk

2 dl vann

2 ss hvitvinseddik

1 stk. laurbærblad

2 stk. eggeplomme

1 ss sitronsaft

## SLIK GJØR DU

1. Start med å forberede kjøttet for panering. Er kammen veldig stor kan skivene med fordel deles i to. Bank biffen jevnt ut til de er under 5 mm tykke. Krydre med salt og pepper.

2. Ha hvetemel på én tallerken, vispet egg på en annen, og panko på en tredje. Gjør også klar et stekebrett med bakepapir.

3. Dypp en og en kjøttskive først i mel, deretter i egg og til slutt i brødsmuler. Legg schnitzlene med litt avstand på bakepapiret.

*i* Har du ikke panko eller griljermel, kan du bruke ferskt eller tørt brød. Skjær brødet i terninger og kjør i en foodprossor til det er jevne små smuler.

4. Skrell poteter og kok dem møre i en kjele med usaltet vann. Sil av vannet, og damp potetene tørre.

5. Mos potetene og rør inn smør og fløte. Smak til med salt og juster konsistensen med litt mer fløte eller melk om du synes mosen er for tykk.

6. Så til hollandaise sausen, smelt smøret i en liten gryte.

*i* Klanert smør: Smelt smør i en liten kjele og la det stå til det skiller seg. Det hvite som legger seg i bunnen, melkestoffene, skal ikke brukes. Bruk bare det klare smøret på toppen når du lager sausen. Du kan øse det forsiktig, eller hell det forsiktig over i en ny gryte før du begynner å spe.

7. Finhakk sjalottløk, og ha den over i en liten kjele med vann, eddik og laurbærblad. Kok inn til halv

**Tilbehør:**

16 stk. frisk grønn asparges

mengde, sil av. Hell den kokte løken tilbake i det smelta smøret og ha vesken tilbake i kjelen, kast laurbæret.

**8.** Ha eggeplommene oppi vesken og sett på medium varme og pisk kontinuerlig, skal bli luftig og tykk, fin saus tykkelse før du begynner å spe smør. Blir det for varmt, dra den av plata og visp kontinuerlig.

**9.** Spe med klarnet smør, når alt smøret er i hell i løken som ligger i bunnen av kjelen. Smak til med salt og sitronsaft hvis det trengs.

**10.** Varm en vid stekepanne og ha i smør og olje. Når det slutter å bruse, kan du legge i så mange schnitzler du får plass til, men viktig at det er litt avstand mellom dem så de ikke begynner å koke i panna. Stek dem ca. 3 minutter på hver side, til de er gylne og sprø. Beveg i panna med små og raske bevegelser så de ikke brenner seg. Er det i ferd med å bli for varmt i panna, snu schnitzlene rundt og skru ned et hakk. Legg dem over i en ildfast form og hold dem varme. Gjenta prosessen til alle schnitzlene er stekt.

**11.** Kutt eller knekk av enden på aspargesen, skrell den nederste delen.

**12.** Kok aspargesen i skikkelig saltet vann i 1-3 minutter etter hvilken tykkelse de er.