# 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

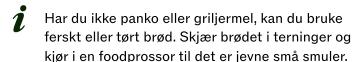
1 stk. laurbærblad

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.



- **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.
- 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.