



Fläskkottlett med sydfransk grönsaksragu och bearnaise-smör

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **60 min** Portioner: **2**

En rätt som lämpar sig väl både för grill och innekök. En skräddarsydd rätt som är skapad för att matcha vinet Frantzén & Cauble Côtes du Rhône, men går givetvis utmärkt att matcha med liknande viner.

Maträtten tillreds förslagsvis vid grillen med ett glas Frantzén & Cauble i handen. När jag skapar grillrätter är det viktigt att tillbehören ska kunna förberedas för att undvika spring mellan kök och uteplats.

Fläsk är ett bra val av protein för att matcha det fylliga men ändå tämligen eleganta vinet. Både vinet och proteinet lämpar sig utmärkt för grill men går lika bra att tillagas inomhus.

Det är med tillbehören som vi skapar relation mellan mat och vin. Vi jobbar med grönsakernas naturliga sötma, vilken är tillräcklig för att möta vinets generösa frukt. Den sydfranska örtigheten återspeglas i den Ratatouille-inspirerade ragun, vars krämighet också binder samman rätten och för tankarna till vinets ursprung. Vinet får ytterligare en partner i det örtiga pankocrunchet, vilket också skapar textur och dimension till rätten. Avslutningsvis läggs en rejäl portion bearnaisesmör över härligheten. Den oväntade

syran i smöret ger ett alert lyft till rätten.

INGREDIENSER

Fläskkotletter (Gärna med ben och svål)

2 st fläskkotletter

Rostad Ratatouille

1 st aubergine

1 st zucchini

10 st körsbärstomater

2 st paprika

2 st vitlöksklyftor

1 msk färska örter (timjan, oregano, basilika)

Bearnaisesmör

100 g smör (osaltat)

2 tsk vitvinsvinäger

2 tsk vatten

1/2 st schalottenlök

1 msk dragon, torkad

3 droppar tabasco

1 tsk worchestershiresås

Örtigt Panko

50 g panko

2 tsk olivolja

2 tsk färska örter (timjan, oregano)

GÖR SÅ HÄR

1

Salta kotletterna, gärna 5 timmar i förväg om de är stora.

Grilla eller stek kotletterna i rapsolja och smör till 60 grader innertemperatur.

Låt kotletterna vila och tranchera vid servering. Krydda snittytan med flingsalt och svartpeppar från kvarn.

2

Sätt ugnen på 200 grader (du kan också grilla grönsakerna).

Dela grönsakerna till ragún i ca 2 cm stora bitar, skiva vitlöken, salta och rosta alltsammans med olivolja i 30-40 minuter tills det har fått lite färg och "geggat" ihop sig. Avsluta med att blanda upp grönsakerna med olivolja och de färska örterna.

3

Rumstempera smöret till bearnaisesmöret.

Finhacka schalottenlök.

Reducera vatten, vitvinsväger, hackad schalottenlök och hälften av dragonen

tills ca 1 msk återstår.

Vispa smöret fluffigt och blanda med reduktionen. Tillsätt Worchestershiresås, tabasco, resten av dragonen och en nypa salt.

Vira in smöret i plastfolie och låt stelna i kylan. Ta fram 30 minuter innan servering.

4

Blanda panko med örterna och olja. Rosta tills gyllene i 200 grader ugn (Förbered gärna detta i god tid för att underlätta övriga komponenter i rätten).

5

Vid servering: tranchera köttet och placera på tallriken, placera en stor sked smör på köttet och låt smälta toppa med panko-crunchet.

Placera grönsaksragún intill och ringla över lite olivolja vid servering.