FLÄSK

Schnitzel med krämig champinjonsås

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Schnitzel är en typisk centraleuropeisk maträtt som ofta består av bankat och panerad fläsk. Jag panerar min med en blandning av ströbröd och panko för extra knaprighet!

Schnitzel är en storfavorit och kan göras med olika typer av kött så som t ex kycklingfilé, kalkon, kalvkött eller lövbiff. Pressa en citron klyfta över schnitzeln och inmundiga tillsammans med krämig champinjonsås, rostad potatis och finhackad persilja.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Schnitzel
800 gram benfri fläskkotlett eller skinkschnitzel (bankad, 200 g per person)
3-4 deciliter ströbröd
2-3 deciliter panko
3 deciliter vetemjöl

4-6 stycken lättvispade ägg
50-100 gram smör, gott med smör!
salt och peppar

Champinjonsås
300 gram skivad champinjon
4 deciliter vispgrädde
1-2 matsked flytande kalvfond
3 matsked smör
2 matsked maizena redning

Tillbehör
500 gram fast potatis med skal
salt och peppar, efter smak
2-3 matsked olivolja
1 kruka finhackad blad- eller kruspersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med din Mise an Place, d v s ställ upp och förbered alla ingredienser. Sätt på ugnen på 200 grader. Banka köttet under plastfolie eller fryspåse, så att biten håller ihop utan att gå sönder. Häll mjöl på en tallrik. Vispa upp ägget i en djup tallrik och lägg ströbröd- och pankoblandningen på en annan. Vänd fläsket först i mjöl, sen ägg och sist i ströbrödet, se till att bitarna är helt täckta.

2. Torrstek champinjonerna först. D v s lägg i en stekpanna på hög värme och låt vattnet koka ur. Häll över på ett fat. Stek nu schnitzeln i smöret ca 2 minuter på varje sida, resultatet ska vara en gyllenbrun yta. Ställ åt sidan på en ugnssäker form. Nu ska du steka champinjonerna i smöret som är kvar i pannan, rör om då och då. Gå sedan i med grädde, kalvfond samt salt och peppar och tillåt grädden bli krämig. Önskas ännu krämigare sås kan du reda med maizenan. Sänk värmen eller ta pannan från värmen.

3. Dela potatis i önskad storlek, gnid in med olivolja, salt och peppar. om så önskas kan man ta lite av paneringsblandningen och strö över potatis för extra knaprighet. Ställ in i ugnen ca 15-20 minuter beroende på potatisbitarnas storlek. När det återstår ca 5 minuter på potatis kan du ställa in schnitzeln i ugnen för uppvärmning.

4. Montera ihop alla komponenter efter tycke och toppa med finhackad persilja och en citronklyfta. Smaklig måltid!