

## Kalvrullader & Amarone - a match made in heaven!

Vi tar det på italienska eller hur, mat låter ju liksom så mycket bättre då. Involtini alla milanese con risotto e piselli. Vackert och ljuv musik för en matfantast men viktigast av allt, dina gäster kommer avguda dina skills i köket och framförallt kombon med vinet därtill! Vad det handlar om är kalvrullader som fylls med en smakrik kräm och när du steker upp samt sedan bräserar färdigt så uppstår magi i rätten. Till det, en klassisk risotto med ärter. Rättens sälta kommer dessutom älska vinet vi serverar därtill, den nya årgången av Masis Costasera Amarone, 2015, den kanske främsta hittills som vi provat av vinet.



*Kalvrullader & Amarone*

***Det här behöver du till 4 serveringar***

### ***Ingredienser***

700 gram kalvinnanlår, hittar du inte detta så gå på fläskfilé

2 bratwurst

2 vitlöksklyftor

1 ljus fralla

2 äggulor  
50 gram riven lagrad hårdost  
persilja  
salvia  
olivolja  
lufttorkad skinka , en skiva till varje rullad

### **Tillbehör**

risottoris, vi valde Zetas carnaroliris  
100 gram ost  
olivolja  
2 schalottenlök  
2 dl vitt vin  
smör  
100 gram ärter  
kalvbuljong, koka upp en liter

### **Gör så här**

Börja med att göra röran till rulladerna. Ta två bratwurst och dra av korvarnas fjälster. Finhacka korven, vitlöksklyftorna och gröp ur innanmätet av frallan, du vill inte ha några kanter med. Tillsätt äggulorna, osten, en näve persilja och salvia samt en deciliter olivolja, Lite salt och peppar innan du stavmixar till en slät röra.

Köttet. Fram med köttklubban och banka ut den kött detalj du valt och e till att det blir riktigt tunt, ungefär centimetern. Smeta ut massa du förberett på köttet och rulla ihop dem. Avsluta med att rulla en lufttorkad skinka kring respektive rullad. Låt stå i rumstemperatur.

Börja förbereda risotton genom att hacka schalottenlök. Låt denna svettas i generösa mängder god olivolja innan du slänger ner carnaroliriset. Inga av ingredienserna får brännas utan de ska bara svettas och riset förberedas för att bättre suga upp vätskan. Se till att ha din buljong redo och varm och ös med denna på riset. Riset får aldrig bränna fast så håll vätskenivån på rätt nivå. Riv osten. När du börjar närma dig al dente-nivån så avsluta kokningen men se till att riset då är rejält rinnigt, osten som du adderar kommer nämligen få det att bli fastare och eftervärmen likaså. Ner med ärter och ca 50 gram smör likaså. En bra risotto ska vara lätt rinnig vid serveringen. Lyckas du inte med det så ha lite varm buljong stående bredvid och dryga ut riset.

Medan du förbereder risotton, någonstans halvvägs in i processen, så börjar du steka dina involtini i smör och olivolja. Vänd när de har fått fin färg och när du är nöjd så håll på två deciliter vin och lika mycket kalvbuljong och låt köttet bräsa i vätskan som du halverar till mängden. Tillsätt lite salvia i vätskan för mer örtaromatik.

Lägg upp risotto på tallriken, smeta ut den lite, på med rullad och ringla den gudagoda skyn över.



*Masi Costasera i nya årgången 2015*

## Vinet

### 2015 Costasera Amarone Classico

(artikel 2345, 299 kr, 93 LGP)

Ny årgång på väg in av Costasera och då Masi inte var nöjda med kvaliteten i 2014 så blir det ett hopp direkt till den otroligt fina 2015. Här är det körsbärsstenigt med mörk choklad, salvia och närmast rökiga nyanser i bouqueten samtidigt som eken indikerar att den behöver lite mer tid för att bli ett med intrycken. Smaken är skönt kärv med bra tryck i tanninerna, generös frukt och gott om klassiska intryck i en lite varmare stil. Svag sötmakänsla i mittpaletten men avslutet snörper ihop fint. En värdig uppföljare och kanske en av de främsta Costasera vi provat.

## Till maten

Man skulle kunna tro att vinets kraft, för 2015 är verkligen en mer krallig årgång, skulle tendera till att ta över maträtten, men se det är precis det som inte sker utan här bjuds motstånd som istället utmynnar i en otroligt fin balans mellan de många intrycken. Mest av allt så är det rättens sälta som fångas upp av den lilla rondör som 2015 Costasera har och den krämiga risotton ser till att bjuda på den fyllighet som vinet önskar. Saken är den att vi tror få kombinationer kommer fungera så lysande samman som just denna så förlåt Venetien för att vi plockade in ett recept från Lombardiet att matcha denna formidabla Amarone!

**Vinet finner man på Systembolaget här >>**