

Saltimbocca alla Romana - en rätt som hoppar in i munnen!

Hoppar in i munnen! Det är dels översättningen av namnet på denna anrättning som Romtrakten gjort till sin stolthet dels en bekräftelse på hur vansinnigt gott det är med en vällagad Saltimbocca alla Romana. Allt handlar om att arbeta med bra råvaror och som alltid med det italienska köket - inte konstla till det med för många ingredienser. Att vi väljer att servera ett rött till en rätt där en av baserna är vitt vin kan låta udda på pappret men när ni har Fontanafreddas urläckra och transparenta 2015 Barolo från Serralunga d'Alba lätt kylt i glaset så kommer ni nicka instämmande!



Recept (serverar 4 personer)

Ingredienser

Kalvinnanlår, 700-800 gram

Parmaskinka, en skiva för respektive innanlårsbit

Salviablad, ett blad till varje köttbit

Smör

Vitt vin, ca 2 deciliter

Tandpetare

Vid sidan om

Gröna ärter

Potatis

Bröd

Gör så här

I Rom serveras en Saltimbocca sällan med annat än gröna ärter till då fokus ska ligga på köttet samt att du ätit flera andra smårätter innan, men vill du ändå ha denna som en större huvudrätt så är förslaget att komplettera med potatis, gärna kokt och gärna färskpotatis som snart når butikerna. Förbered i sådana fall potatisen först.

Låt dina kalvinnanlår rumstemperera i förväg. Banka ut dem försiktigt och om de är stora så dela dem på mitten. De ska inte vara mer än dryga centimetern tjocka. Lägg en parmaskinka på respektive köttbit och toppa med ett salviablad som du fäster med en tandpetare i köttet och skinkan. Salta försiktigt på andra sidan.

Koka upp ärterna och ställ åt sidan. Hetta upp stekpannan och smält smör. Stek innanlårsbitarna i omgångar och starta med skinka och salviasidan. Stek inte mer än sammanlagt tre minuter och se till att serveringssidan är den som får fin yta. Ta de färdiga köttbitarna åt sidan och lägg lite folie över tills du stekt klart alla. Häll då i det vita torra vinet i pannen och vispa ner cirka tre matskedar smör. Låt reduceras ner rejält. Smaka av om du behöver mer smör eller salt och avsluta med att riva lite svartpeppar i. Lägg ner köttbitarna i såsreduktionen och sväng försiktigt samman så att såsen blir ett med kalven.

Om du blott serverar kött, ärtor och sås kan du komplettera med en brödbit för att suga upp den fantastiska såsen.

Vinet

2015 Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba



Artikel 2305, 75 cl, 289 kr, 93 LGP

En årgång som vi älskar och där mycket av det som gör nebbiolo så oemotståndlig visar sig på bästa vis! Fontanafredda är tvivelsutan en topproducent och i denna Barolo från Serralunga d'Alba bjuds det klassiska nebbiolonos med torkade rosenblad, mogna röda körsbär, mylla, tobak och fint inarbetade fatnyanser. När vinet öppnar upp sig i glaset, det mår onekligen bra av dekantering en halvtimme i förväg, så kommer även nyponen och torkade örter. Smaken är sådär nebbioliskt svävande i gommen med markerade men silkiga tanniner, transparent rödbärig och med en syra som får oss att nästan tänka blodapelsin. Smekamt men ändå med punch, intensivt men ändå elegant. Bäst av allt är att 2015 är en årgång som är vansinnigt läcker redan idag!

Till maten

En superklassisk rätt från Rom borde kanske ha ett vin från trakten bredvid sig men vi väljer hellre det bästa till det bästa och slås över hur vackert de finner varandra. Rätten har en markerad salt i och med såväl skinkan som den reducerade såsen och då behövs ett vin från en årgång som 2015 där frukten är mer mogen. Samtidigt har Fontanafreddas Serralunga d'Alba en ljuvlig transparens vilket, när det avnjutes lätt kylt, gör samspelet med rätten till en oslagbar kombination. Kött som hoppar in i munnen, stora klunkar av förförisk nebbiolo - det blir inte mycket bättre!

Vinet finner man på Systembolaget här >>>