

costolette di maiale con salvia

4 personer

svinekoteletter med salvie

Italienerne spiser ofte svinekoteletter. De kan tilberedes på mange, mange forskellige måder, men dette er en af mine yndlingsopskrifter. Man bruger et lille trick, som jeg så første gang under mit allerførste besøg i Italien, hvor en ung kvinde på et trattoria i Firenze stak en lille spids kniv ind i siden på koteletterne og skar en lille 'smagslomme'. Man kan putte alt muligt lækkert derind, såsom lidt svinefedt, smør eller afskåret fedt fra en skinke, eller knuste kastanjer eller valnødder. Man kan med fordel putte friske salvieblade i lommen, og måske også lidt hvidløg. Jeg kommer altid lidt citronskal i, det er bare helt perfekt til svinekød.

1 kg skrællede, melede kartofler,
skåret i terninger
havsalt og friskkværnet sort peber
4 tykke svinekoteletter med ben
24 friske salvieblade
1 helt hvidløg
4 skiver italiensk skinke

50 g smør, skåret i små terninger
4 finthakkede, tørrede abrikoser
ekstra-jomfruolivenolie
lidt hvedemel til panering
6 tykke skiver pancetta eller røget bacon
(gerne 1 cm tykke)

Forvarm ovnen til 225°. Kom kartoffelterningerne i en grydefuld letsaltet vand og bring dem i kog. Lad dem boble i 3-4 min. (de skal kun forkoges) og lad dem dryppe og dampe af. Læg koteletterne på et skærebræt og snit en vandret, næsten usynlig lomme i hver med en spids kniv. Pas på, at knivspidsen hele tiden er midt i kødet, så den ikke pludselig stikker ud på over- eller undersiden af koteletten. Pas på nallerne!

Tag de 8 største salvieblade fra. Kom 8 andre salvieblade i blenderen sammen med et grofthakket fed hvidløg, skinke, smør, abrikoser og et nip salt og peber og blend det hele til lækkert kryddersmør. Fordel smørret i 4 dele og put det ind i lommerne.

Vend de 8 store salvieblade i lidt olivenolie og tryk den ene side af dem ned i lidt hvedemel. Sæt så bladene fast på hver side af koteletterne, med melsiden indad mod kødet, så der er 2 blade på hver kotelet. Læg koteletterne på en tallerken, dæk den med husholdningsfilm og lad dem stå ved stuetemperatur, mens du fortsætter med kartoflerne.

Skær pancettaen eller baconen i strimler med samme tykkelse som en kuglepen. Læg dem i en stor bradepande sammen med kartoflerne, resten af salviebladene og hvidløget. Hæld lidt ekstra-jomfruolivenolie over og sæt bradepanden i ovnen. Efter 10 min. sætter du en stegepande over ved stærk varme; lad den blive rigtig hed. Hæld lidt olivenolie i og steg koteletterne 5 min. på hver side, til de er gyldensprøde. Tag bradepanden ud af ovnen; nu skulle kartoffelterningerne gerne være flot gyldne. Læg koteletterne ovenpå og sæt bradepanden tilbage i ovnen i 10-15 min., afhængigt af koteletternes tykkelse. Tag bradepanden ud og servér retten.