Klassisk wienerschnitzel med "dreng"

Opskriften på klassisk wienerschnitzel med "dreng" er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastromand - nu Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 50 min
Antal personer: 2

Ingredienser

Tilbehør

- 400 g kartofler
- 50 g smør
- 200 g ærter
- Salt og friskkværnet peber

Dreng

- 2 stk. ansjosfilet
- 2 spsk. revet peberrod (køb et helt stykke)
- 2 spsk. kapers
- 2 skiver citron

Wienerschnitzel

- 2 stk. kalvefilet á 200-250 g per stk.
- 3 æg
- 200 g rasp
- 50 g smør

Smørsovs med kapers

- 50 g kapers
- 150 g smør

Til denne ret anbefaler vi

Barbera d'Alba Superiore, Froi
Massimo Rivetti
Piemonte, Italien
Varenr. 2371836

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.
Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på klassisk wienerschnitzel med "dreng" her.

Tilbehør

1. Skær kartoflerne ud.
2. Lad smørret bruse af på en pande.
3. Steg kartoflerne i 30 min. ved middelsvag varme.
    1. Vend dem rundt, så de bliver stegt på alle sider.
    2. Imens laver du wienerschnitzelerne.
4. Hæld kogende vand over ærterne og lad dem trække i 3 min., inden de serveres til retten.

Dreng

1. Skær en citronskive af ca. 1 cm tykkelse per "dreng."
2. Rul en ansjos op, så den danner en ring, og placer den på citronskiven.
3. Læg kapers og peberrod ovenpå.
4. Læg "drengen" på den færdige wienerschnitzel, når den er stegt.

Wienerschnitzel

1. Læg film over kødet.
2. Bank det fladt med en bred kniv eller din håndflade.
3. Pisk æggene sammen og hæld dem i en skål.
4. Hæld rasp i en skål eller en dyb tallerken.
5. Vend først kødet i rasp, så i æg og til sidst i rasp igen.
6. Varm en pande op med smørret og lad det bruse af.
7. Steg nu kødet på begge sider i ca. 3 minutter.
8. Anret med "dreng," brasede kartofler og ærter.

Smørsovs med kapers

1. Varm en pande op med smørret og lad det bruse af.
2. Tilsæt kapers og lad det stege ved middelsvag varme i et par minutter.
3. Hæld det over wienerschnitzelerne før servering.