

VILDSVINSMEDALJONGER MED PARMASKINKA OCH KANTARELLRISOTTO

4 vildsvinsmedaljonger av ytter- eller innerfilé à 40–60 g salt och peppar 4 skivor parmaskinka	4 msk vetemjöl 2 ägg, uppvispade 125 g västerbottensost, riven 2 msk smör 1/2 påse rucolasallad, ca 40 g
---	--

Kantarellrisotto

1 schalottenlök, finhackad 2 msk olivolja 2 1/2 dl avorioris 2 dl torrt vitt vin 5 dl ljus vilt- eller grönsaksfond	200 g färska kantareller 1 msk smör 2 msk persilja, hackad salt 1–2 msk smör
--	--

Kantarellrisotto Fräs löken i olivoljan i en kastrull utan att den tar färg. Tillsätt ris och rör om ordentligt. Häll på vinet. Låt det koka in under omrörning på svag värme. Koka upp fonden och späd riset med lite fond i taget allteftersom riset suger åt sig vätskan. Låt riset koka ca 25–30 minuter. Risotton ska bli krämig och riset ska fortfarande ha lite tuggmotstånd. Stek kantarellerna i smör och låt dem koka med risotton de sista minuterna. Tillsätt persiljan och smaka av med salt och smör. (Till den här rätten tillsätter jag ingen riven ost eftersom medaljongerna är ostpanerade.)

Banka ut medaljongerna något. Salta och peppra. Linda in dem i parmaskinka, se bild. Vänd dem i mjöl, sedan i uppvispat ägg och därefter i den rivna osten. Tryck fast osten med handen. Stek medaljongerna i smör. Servera dem med risotton. Garnera med rucola.