

 mad med mere



*Nytårsmenu*  
2021

Tilberednings- og anretningsvejledning



## *Tilberednings- og anretningsvejledning*

Start med at tænde ovnen på varmluft på 175°C. Sørg for at ovnen er varm, når tilberedning og anretningen af hovedretten påbegyndes.

Under de enkelte retter kan der være forberedelse, der skal ske i god tid inden anretning, så læs hele vejledningen igennem inden påbegyndelse.

Til anretningen af menuen skal der bruges en lille dyb tallerken/skål, to frokosttallerkner samt en stor middagstallerken pr. gæst.



## Starter

Røget krondyr med sprøde salater, hindbærvinaigrette, syltede nødder, brombær og granatæblekerner.

Anret skiverne af røget krondyr på en frokosttallerken i en dekorativ cirkel. Vend salaten med vinaigretten og fordel over kødet. Pynt med brombær og syltede nødder. Drys til sidst med granatæblekerner.







## Forret

Pighvar fumét med maltcrumble, trøffelravioli, estragonolie, frisée og urter.

Bring letsaltet vand i kog i en gryde. I en lille gryde varmes suppen ved middelhøj varme.

Sæt skålene/de små dybe tallerkner klar på køkkenbordet. Anret en skefuld maltcrumble i bunden af hver tallerken.

Kog raviolierne i det letsaltede vand til de er al dente – cirka 2-3 minutter og hæld vandet fra.

Tag suppen af varmen og fordel den i skålene.

Anret raviolierne ovenpå crumblen – der er én til hver. Drys lidt crumble hen over raviolien og pynt med friséesalaten. Fordel estragonolien over suppen.





## Hovedret

Rosastegt oksemørbrad og confiteret vagtellår med sellericreme, dehydreret gulerod, stegte kejsershatter og grønkål samt fermenteret pebersauce og kartoffeltærte.

Kartoffeltærte, gulerod, vagtellår og mørbrad skal varmes i ovnen i cirka 20 minutter eller til mørbraden er 52 grader i kernen (rosastegt). Er mørbraden forstegt i bøffer, varmes disse i 8-10 minutter – ligeså til 52 grader i kernen. Imens varmes saucen og sellericremen i hver sin lille gryde. Når de er gennemvarme, skrues der ned på lavt blus. Når mørbraden har nået den ønskede temperatur, tages den ud, hvorefter den skal hvile, mens svampe og grønkål tilberedes. Steg svampene i olie på en pande ved høj varme – sørg for at panden er rygende varm, før olien hældes på. Når svampene er gyldne, krydres de med salt. Tag dem af varmen. Steg derefter grønkålen på den samme pande ved høj varme i cirka 1 minut. Læg den på noget køkkenrulle for at dryppe af.

Mørbraden skæres i lige store stykker (cirka 150 g pr. kuvert). Tag de øvrige elementer ud af ovnen. Anret på middagstallerkner – gå ud fra en cirkel og start med sellericreme og placer dernæst kartoffeltærten. Anret grønkål, svampe og vagtellår ved siden af kartoffelen, og dernæst mørbraden sammen med guleroden. Til sidst hældes der sauce på mørbraden. Pynt med timian, kørvel og tallerkensmækkere.







## *Dessert*

Hindbærdrøm.

Tag kagerne ud fra køl cirka 10 minutter før, de skal serveres.  
Anret kagerne på frokosttallerkner og pynt med sødskærm.





mad med mere

*Velkomme  
og rigtig godt  
nytår.*