



mad med mere



Nytårsmenu

2022

Tilberednings- og anretningsvejledning



Tilberednings- og anretningsvejledning

Start med at tænde ovnen på varmluft på 180°C. Sørg for at ovnen er varm, når tilberedning og anretningen af starteren påbegyndes. Inden forretten anrettes, skal ovns temperaturen justeres til 200°C.

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 dyb tallerken, to frokosttallerkner samt en stor middagstallerken pr. gæst.



Starter

Slagtersnacks

Vaffel med lufttørret skinke og aioli, gougère med coppa og aioli samt en bacontærte.

Vafler, bacontærter og gougères lunes i ovnen i 5 minutter. Rul de tynde skiver af lufttørret skinke og placer dem dekorativt på vaflen. Læg en klat aioli mellem skiverne.

Skær gougères over på midten og fyld dem med aioli og en skive coppa.

Pynt med en lille dup aioli på toppen sammen med kørvel.

Bacontærterne er klar til servering.





Forret

Fiskesouffle i kataifidej med krabbe og Piment d'Espelette – dertil skummende basilikumsauce med basquaise, basilikumsolie samt kuvertbrød.

Fiskesouffleeren i kataifidej steges på en varm pande i lidt neutral olie. Vend så begge sider af de tynde strimler af dej bliver gyldne og sprøde. Skru lidt ned for varmen og lad dem stege videre i 5-7 minutter, så fiskefarsen med krabbekødet bliver tilberedt saftigt og lækkert. I mellemtiden lunes kuvertbrødet i ovnen i 5-6 minutter. Varm basilikumssaucen og basquaisen op i hver sin gryde. I bunden af en dyb tallerken lægges en skefuld basquaise (tomat- og peberfrugtkompot). Derefter hældes den lune basilikumssauce på og i midten placeres den gyldenstegte fiskesouffle. Pynt med basilikumsolien og kørvel. Server de lune kuvertbrød til.



Hovedret

Oksemørbrad og braiseret oksetykkam a la estouffade med rødbedevariation, springløg, vol au vent med svampe a la creme, syltede rødøg, råsyltede tyttebær og Madeirasauce.

Din slagter har givet oksemørbraden en dejlig stegeskorpe. Hvis du får mørbraden som bøffer, skal de varmes i 8-10 minutter i ovnen. Kommer mørbraden som et helt stykke, skal den have cirka 20 minutter i ovnen. Begge metoder giver et mediumstegt resultat – når kernetemperaturen er 52 grader, er mørbraden medium. Husk at lade stegen hvile i 10 minutter inden udskæring. Læg den braiserede oksetykkam i et lille passende fad med lidt vand i bunden – varm i ovnen i 15-20 minutter. Sauce og svampe a la creme luges stille og roligt i hver sin gryde. Springløgene dampes møre i en gryde med lidt vand – der må gerne være lidt bid i dem. Lun buttedejsfirkanterne et par minutter i ovnen.

Anret springløg på en middagstallerken, og læg de to stykker tykkam op ad. På det ene stykke kød placeres den syltede rødbedeskive. Syltede rødøg og tyttebær lægges dekorativt tæt indtil springløget sammen med de tynde strimler af rødbede. Buttedejsfirkanten sættes på tallerkenen og fyldes med svampe a la creme. Læg en medaljon af oksemørbrad og hæld sauce ved siden af. Drys med hindbærstøv.





Dessert

Chokolade-karamelkage med marengsknas, citrussorbet og trilogi af hindbær.

Chokoladekagen skæres i tre mundrette stykker og placeres som en cirklen i midten af tallerkenen. Drys hindbær- og marengsknas ovenpå. Hindbærcoulis fordeles rundt mellem stykkerne af chokoladekage som små runde søer. Derefter placeres isen i midten af tallerkenen – drys lidt knas på toppen. Pynt med kørvel og drys til sidst med hindbærstøv.



mad med mere

*Velkomme
og rigtig godt
nytår.*

