

# TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

## ALMINDELIG NYTÅRSMENU

Tak fordi I har valgt vores nytårsmenu.

Vores kokke har gjort sig umage med at skabe en unik smagsoplevelse. Følg anvisningerne til menuen for at få den fulde oplevelse. Du kan altid smage til med lidt ekstra salt og peber. Alle stege- og varmetider er vejledende.

God fornøjelse!



### SNACK

TIL HENDES MAJESTÆT DRONNINGENS NYTÅRSTALE

Sprøde tangchips, creme af trøffel, gougère fyldt med danske pærer og Ibérico skinke.

#### Servering

Snacks anrettes på en tallerken pr. person eller to share.

1. Tangchips anrettes på tallerkenen.
2. Der sprøjtes lidt trøffelcreme ved siden af.
3. Skær toppen af den lille gougère og fyld med pærecreme. Sættes på tallerkenen og pyntes med Iberico skinke og urter.

Velbekomme!



## APPETIZER

JOMFRUHUMMER | CREMET HUMMERBISQUE | KRUSTADE | SALTET CITRUSCREME | LÖJROM

Brændt jomfruhummer serveres med cremet hummerbisque og en delikat krustade med saltet citruscreme, löjrom og friske urter.

### Servering

1. Tænd ovnen på 150° varmluft, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn.
2. Tag emnerne ud fra køleskabet ca. 20 min. før servering, så de får stuetemperatur.
3. Jomfruhummeren lunes i bakkerne uden låg i ovnen i 3-4 min.
4. Imens jomfruhummeren lunes i ovnen, skal hummersaucen varmes op i en gryde under omrøring. Man behøver ikke piske konstant, men hold øje og sluk så snart den bobler, og pisk herefter godt igennem, så sauceen bliver let skummende.
5. Krustaden stilles på tallerkenen. I midten af krustaden sprøjtes citruscreme, og löjrom fordeles med en lille ske. Pyntes med karse.
6. Jomfruhummeren tages op af bakken og dryppes af på et viskestykke. Anrettes derefter på tallerkenen.
7. Til sidst anrettes den velduftende, varme og skummende hummersauce sammen med jomfruhummeren, og den aromatiske olie anrettes oven på sauceen.
8. Krustaden serveres ved siden af.

Velbekomme!



## FORRET

DANSK TORSK MED RØDTUNGE | TANG | NYE PORRE | MALTBLADE | PORRE JUS

Lavbagt torsk med rødtunge og tang serveres med porre jus, pocheret dansk porre, syltede skorzonerrød samt rosenkål og dild. Serveres med surdejsbrød.

### Servering

1. Tænd ovnen på varmluft 150°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn.
2. Kom en lille smule vand i bunden af bakken med torsken og varm den i ovnen i 8 min. uden låg.
3. Brødet stænkes med lidt vand, sættes på en rist i ovnen og varmes samtidigt med torsken.
4. Bakken med porre kommes i ovnen uden låg og varmes i 5 min.
5. Imens torsk og porre lunes i ovnen, skal porre jus varmes op i en gryde under piskning.
6. Find nu tallerkener frem til anretning.
7. Torsken tages op af bakken og dryppes af på et viskestykke. Anrettes derefter på tallerkenen.
8. Syltede skorzonerrødder og rosenkål anrettes rundt om fisken sammen med den lune porre. De sprøde maltblade anrettes oven på porre/skorzonerrød og til sidst dild.
9. Til sidst anrettes den velduftende varme porre jus ved siden af fisken. Har du tilkøbt caviar, kommer du caviar i porre jus lige inden servering.
10. Brød serveres ved siden af.

Velbekomme!



## HOVEDRET

GRILLET OKSEMØRBRAD | JORDSKOKKER | SPINAT | TÆRTE MED  
SÆSONENS SVAMPE | KRAFTIG SAUCE | TRØFFEL

Oksemørbrad grillet over trækul i JOSPER ovn, serveres med tærte med sæsonens svampe, confiterede jordkokker med pure og sprøde chips, ristede kartofler i brunet smør samt kraftig sauce tilsmagt med trøffel.

### Servering

Ovnen forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Sørg for at alle emner har stuetemperatur inden de sættes i ovnen. Tag dem ud fra køl ca. 20 min. før du skal i gang.

1. Oksemørbraden steges færdig i ovnen uden låg (se nedenstående). Lad kødet trække i ca. 10 min. i bakken, inden det skæres. Det er vigtigt at kødet ikke pakkes ind, da det så vil fortsætte tilberedningen. Stegetiderne er ca. tider, da det kommer meget an på, hvilken ovn man har, hvor stort et stykke kødet er, og hvor meget ovnen åbnes/lukkes. Mærk på kødet løbende eller brug et termometer.

Medium/Rare: 15-18 min. (50-53°)

Medium: 19-22 min. (54-57°)

Well Done: 23-30 min. (58-62°) (anbefales ikke)

2. Kartofflerne varmes i ovnen i bakken uden låg i ca. 15 min. Anrettes i en skål og serveres ved siden af.
3. Svampene sættes i ovnen uden låg og varmes i 5 min.
4. Løgtærten varmes i ovnen 8 min. uden låg, og de lune svampe anrettes oven på tærten, når den tages ud. Pyntes med brøndkarse fra krydderurtebakken.
5. Confiterede jordkokker varmes i ovnen i 8 min. uden låg.
6. Jordkokker pyntes med spinatpure, jordkokkechips og urter.
7. Sauce varmes op i en gryde. Den må gerne boble svagt.
8. Når kødet har trukket, vendes det rundt i saften i bakken og drysses med lidt salt og peber inden det skæres i medaljoner (sørg for ikke at skære dem for tykke, så hellere servere et stykke mere).
9. Anret alle elementerne som på billedet på en forvarmet tallerken. Den varme sauce kan hældes på ved bordet. Kartofflerne serveres ved siden af.

Velbekomme!



## DESSERT

HVID CHOKOLADE | SYRLIGE ÆBLER | HAVTORN | LIME

En himmelsk dessert sat sammen af kiksebund, kraftig hvid chokoladecake samt med danske æbler og havtorngede, chokolademousse og macarons.

### Servering

Menuens finale som er helt klar til servering.

1. Tag desserten ud af køleskabet ca. 20-30 min. før den skal serveres og stil den på køkkenbordet.
2. Åben desserten forsigtigt og med en palet eller kniv flyttes desserten over på den tallerken, der skal serveres på.

Velbekomme!