VELBEKOMME

Nytårsmenu

Nyd årets sidste aften med et brag af en nytårsmenu

Læs nedenstående igennem og tjek din kasse med menuen, når du kommer hjem. Husk at sætte desserten på frost, så snart du kommer hjem.

Sorter diverse elementer i menuen og ring venligst på tlf. 2860 0499 før kl. 16, hvis der skulle mangle noget.

NYTÅRSMENU

Forret No. 1

Hummer og kammusling

Blomkål - jordskok - nødder og brunet smør

Brødet bages/varmes ca. 12-14 minutter ved 180 grader

1. Lun blomkålspuréen direkte i posen - enten ved at lægge den i en gryde med varmt vand eller ved at give den ca. 30 sekunder i mikroovnen.

2. Sæt bakken med kammusling og hummer i ovnen ved 180 °C varmluft i ca. 2 minutter med låget på. Retten må kun blive lun - ikke varm.

3. Fordel blomkålspuréen i en cirkel på den ene side af en varm, flad tallerken. Brug eventuelt bunden af et glas for et pænt resultat. Anret 2 stykker hummer og 2 halve kammuslinger pr. person oven på puréen.

4. Fordel ca. 1 teskefuld brunet smør med nødder og kapers over hver portion. Pynt med rå blomkålsflager, jordskokchips og friske urter.

NYTÅRSMENU

Forret No. 2

Torsk og kaviar

smørpocheret Vesterhavstorsk og dansk Lyksvadkaviar – blanquette sauce og brødkrummer

1. Sæt bakken med torsk i ovnen uden låg ved 180 °C i ca. 4–5 minutter, til fisken er lun.

2. Varm saucen forsigtigt op – den må ikke koge. Blend den eventuelt med stavblender for en mere luftig og cremet konsistens, eller pisk den kraftigt igennem.

3. Anret i en varm, dyb tallerken: Fordel først boghvedekernerne og læg torsken ovenpå.

4. Overhæld fisken med 2–3 spsk. sauce.

5. Anret en lille bunke salat og fennikel ovenpå fisken.

6. Åbn dåsen med kaviar og fordel kaviaren over retten. Drys med let ristet toast og malt, og afslut med et par dråber citronolie.

NYTÅRSMENU

Hovedret

Kalvemørbrad

Medaljon af dansk kalv fra Himmerland – svampeflan – kartoffeltærte og portvinsky

Lad kødet stå ved stuetemperatur ca. 1½ times tid inden det sættes i ovnen.

1. Sæt bakken med kødet i ovnen ved 180 °C varmluft i ca. 8-9 minutter. Tag kødet ud og lad det hvile et par minutter.

2. Pak kødet ud og brun/vend det hurtigt på en varm pande i smør sammen med timian og hvidløg. Gem lidt timian til anretningen. Skær kødet i skiver – 2 skiver pr. person – og anret.

3. Sæt bakken med kartofler i ovnen uden låg ved 180 °C varmluft i ca. 25 minutter. Varm bakken med græskar- og svampeflan uden låg ved 180 °C varmluft i ca. 15-20 minutter.

5. Varm saucen op under omrøring, til den er gennemvarm. Pisk i saucen under opvarmning.

6. **Anret gerne på varme tallerkener**. Læg et par skiver svampeflan og en skefuld puré på den ene side af tallerkenen. Placer kødet på den anden side. Pynt med timian og svampe-kiks.

7. Kartofler og sauce serveres ved siden af, og der kan eventuelt hældes lidt sauce på tallerkenen ved anretning.

NYTÅRSMENU

Dessert

Citron og vanilje

Variation af citrus, hvid chokolade og vanilje

DESSERTEN SKAL UD AF FRYSEREN OG ANRETTES CA. 20 MINUTTER FØR DEN SKAL SPISES.

1. Anret de tre citron-elementer i et “trekløver” på en flad tallerken.

2. Placer den hvide chokolade-quenelle (fyldt med vaniljeis) oven på citron-kagen.

3. Pynt med marengs, citronperler og grønne blade.

Velbekomme og rigtig godt nytår!