

SNACKS

KRUSTADE – CREMEDE FLÆKÆRTER – KRABBE – SPRØDE KUGLER – RYGEOST – GRÆSKAR



Servering

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

Vejledning til anretning

1. Forberedelse:

- Fyld flækærtepuré, græskar-/rygeostcreme samt purløgscreme i hver sin sprøjtepose for nem håndtering.

2. Krustader:

- Fyld krustaderne med flækærtepuré op til kanten.
- Placer krabbesalat oven på flækærtepuréen.
- Pynt med friske urter for et elegant udtryk.

3. Sprøde kugler:

- Lav et lille hul i hver kugle med en lille kniv for at fylde dem.
- Fyld kuglerne med græskar-/rygeostcrème ved hjælp af sprøjteposen.
- Når kuglerne er fyldt, placeres de på tallerkenene.
- Sprøjt en lille top af purløgscreme ovenpå hver kugle, drys med grønt pulver.
- Pynt med tørrede blomster for et dekorativt finish.

Velbekomme!

APPETIZER

SALTET DONUT – REJER – FERMENTERET CITRUSCREME – SYRLIG KÆRNEMÆLK – DILDOLIE



Servering

1. Forvarm ovnen:

- Tænd ovnen på 150°C varmluft. Alle tilberedningstider er baseret på en forvarmet ovn.

2. Forbered emnerne:

- Tag emnerne ud af køleskabet ca. 20 minutter før servering, så de har stuetemperatur.

3. Lun donuts:

- Placer de saltede donuts i bakkerne uden låg og lun dem i ovnen i 4-5 minutter.
HUSK: lad dem dampe af i 5 minutter, inden de anrettes.

4. Forbered citruscreme og sauce:

- Fyld citruscremen i en sprøjtepose for nem påføring.
- Saml kærnemælksauce og dildolie i en skål.
OBS: Rør forsigtigt med en ske for at bevare et marmoreret udseende – undgå at piske dem sammen.

5. Anretning:

- Når donuts er lune, placeres de i midten af tallerkenerne.
- Sprøjt ca. 5 små dutter citruscreme rundt på hver donut.
- Placer en reje på hver dut citruscreme.
- Pynt med syltede sennepsfrø og shiso-karse for et flot finish.

6. Servering:

- Når I er klar til servering, hældes den marmorerede kærnemælksauce over retten.

Velbekomme! 😊

FORRET

DANSK TORSK – GULERØDDER – RÅSYLTET KÅL – HUMMERSAUCE SMAGT TIL MED CAVA
Serveres med surdejsbrød.



Servering

1. Forvarm ovnen:

- Tænd ovnen på varmluft 150°C. Alle tilberedningstider er baseret på en forvarmet ovn.

2. Tilbered torsken:

- Kom en smule vand i bunden af bakken med torsken og varm den i ovnen uden låg i ca. 5 minutter.

3. Varm brødet:

- Varm surdejsbrødet på en rist i ovnen samtidig med torsken.

4. Opvarm hummersaucen:

- Hummersaucen varmes i en gryde ved middel varme under let piskning. Når saucen begynder at boble, slukkes for varmen, og den piskes godt igennem, indtil den bliver let skummende.

5. Forbered rosenkål:

- Grillede rosenkål varmes i ovnen i ca. 5 minutter og vendes med hyldeblomst vinaigrette efterfølgende.

6. Forbered puréen:

- Fyld gulerodspuréen i en sprøjtepose for nem anretning.

7. Anret torsken:

- Tag torsken forsigtigt op af bakken og dup den tør med et viskestykke. Placér den midt på tallerkenen.

8. Anret garnituren:

- Læg gulerødderne som en "bund" ved siden af torsken.
- Sprøjt 4 dutter gulerodspuré ved siden af gulerødderne.
- Placér de varme rosenkål mellem dutterne af gulerodspuré.
- Pynt med rosenkålsblomster, sprøde gulerodschips og friske ærteskud.

9. Servering af sauce:

- Tilsæt de små gulerodstern til den lune hummersauce.
- Hæld forsigtigt saucen på tallerkenen, så den ligger ved siden af retten (se billede).

10. Brød:

- Servér det lune surdejsbrød til retten.

Velbekomme! 😊

HOVEDRET

GRILLET OKSEMØRBRAD – POMMES ANNA – TRØFFEL – LØG –
KNOLDSELLERI – KRAFTIG SAUCE – MØRKE BÆR



Servering

Ovnens forvarmes på varmluft 200°, da alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn.

Tag alle emnerne ud fra køl 20 min. før du skal i gang, så du sørger for, at alle emner har stuetemperatur inden de sættes i ovnen.

Oksemørbrad steges færdig i ovnen uden låg (se nedenstående stegevejledning).

Det er vigtigt at kødet ikke pakkes ind efterfølgende, da det så vil fortsætte tilberedningen.

OBS! Stegetiderne er ca. tider, da det kommer meget an på hvilken ovn man har, kødets størrelse og hvor meget ovnen åbnes/lukkes undervejs. Mærk på kødet efterhånden eller brug et termometer.

Medium/Rare: 6-10 min. (50-53°)

Medium: 10-15 min. (54-57°)

Well Done: 15-20 min. (58-62°) anbefales ikke

1. Pommes Anna med trøffel:

- Varmes i ovnen i bakken uden låg i ca. 15 minutter.

2. Løg:

- Sættes i ovnen uden låg og varmes i ca. 7 minutter.
- Ved servering pyntes løgene med radisekarse for et friskt touch.

3. Knoldselleripuré:

- Varmes forsigtigt i en gryde ved lav temperatur under omrøring. Undgå, at puréen brænder på.
- Fyld puréen i en sprøjtepose for nem og pæn anretning. Når puréen er anrettet, drysses den med trøffelcrumble.

4. Sauce:

- Varmes op i en gryde ved middel varme, indtil den svagt bobler. Inden servering tilsættes bær.

5. Kødet:

- Lad kødet hvile i ca. 10 minutter.
Vend det herefter i saften fra bakken og krydr med lidt salt og peber.
- Medaljonen kan serveres hel eller skæres ud.

6. Anretning:

- Anret alle elementerne på en forvarmet tallerken som vist på billedet.
- Hæld den varme sauce rundt om emnerne ved bordet for en elegant præsentation.

Velbekomme! 😊

DESSERT

SOLBÆR – KRAFTIG CHOKOLADE – ANANAS



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. Åbn desserten forsigtigt og med en palet eller kniv flyttes desserten over på den tallerken, der skal serveres på.

Velbekomme! 😊