

Nytårsmenu 2011

Forret

Stegt havtaske medaillon serveret med cremet krebse bisquè og friskbagt brød.

Fremgangsmåde.

1. Havtaske medaillon steget i lidt olie og smør til de er let brune
2. Havtasken krydres med salt og peber og trækker på panden i et par minutter.
3. Krebse bisquèn koges op og monteres med lidt smør samt salt og peber efter smag.
4. Havtaske medaillon serveres i dyb tallerken på midten af tallerknen herefter hældes den varme suppe op i tallerknen
5. Retten pyntes med krydderurt salat og serveres straks med den lille friskbagte bolle.

6. TIPS: Bollen kan evt. Varmes i ovnen

Mellemret

Terrine af øl braiseret gris & rodfrugter anrettet med salat af selleri, æbler & sort peber.

Fremgangsmåde.

1. Terrinen af gris anrettes på flad kold tallerken ca. Midt for
2. Salaten af æbler, selleri og sort peber anrettes ved siden af grisen
3. Ølsirup serveres på tallerknen ved at anrette den forsigtigt rundt om salat og gris med en ske.
4. Kørvel og purløg anrettes oven på salaten.

5. TIPS: Mellemretten kan anrettes i god tid før gæsterne kommer så er der mere tid mellem retterne.

Hovedret.

Oksemørbrad ” Klassisk ” med bagte rødløg, svampe, spinat & citron hertil rødvinsauce og kartoffel pure med persillerod.

Nytårsmenu 2011

Fremgangsmåde.

1. Oksemørbrad sættes i en varm ovn på 200 C og bages i 12 - 15 min alt efter hvordan man ønsker sin kødet stegt
2. Kødet skal hvile i samme tid som det steges før det skæres ud og anrettes på tallerknen.
3. Timbale med grøntsager, kartoffel pure og persillerod varmes i ovnen ved 180 C i ca. 10 min.
4. Rødvinsaucen koges op i en lille kasserolle og 50 gr smør pr person piskes i saucen (må ikke koges efter smørret er tilsat)
5. Oksemørbrad anrettes på midten af tallerknen sammen med grøntsager og kartoffel pure herefter hældes sauce forsigtigt rundt omkring kød og grøntsager, retten toppes med persille.
6. TIPS: Varm evt. Tallerknerne i ovnen sammen med grøntsagerne så maden holder sig varm i længere tid.

Dessert

Blød chokolade soufflé ” lun ” serveres med hvid chokoladeiscreme og vanille braiseret ananas samt brun sirup med rom.

Fremgangsmåde.

1. Sæt chokolade soufflé i en forvarmet ovn 175 C og bag den i 14 min. Til den har løftet sig ca. 1 cm. Fra kanten
2. Tak isen ud af fryseren 5 min. Før anretning
3. Sæt ananas på tallerknen og hæld den mørke rom sirup over ananassen, anret så isen ved siden af og top den med mynte, lige før servering så anrettes chokolade souffléen og desserten serveres.
4. TIPS: Sæt tallerknerne til desserten på frost eller udendørs da det holder på kulden når isen anrettes.

Tilvalg

Terrine af Foie gras med kvæde kompot & briochebrød.

Nytårsmenu 2011

Fremgangsmåde.

1. Anret Foie grasen i skiver på en kold tallerken sammen med kvædekompot, drys med de bagte nødder og pynt med kørvel.
2. Lun brioche brødet og server straks.

Tilvalg

Østers 6 stk. Fra løgismose med citron og toast.

Fremgangsmåde.

1. Kom lidt groft salt i bunden af en dyb tallerken og anret de ny åbnede østers sæt citronen i midten og pynt med finthakket purløg på toppen evt. pres lidt citron over før servering.
2. Brødet toastes og serveres ved siden af.

Tilvalg

3 slags oste med oliven & fladbrød.

Fremgangsmåde.

1. De 3 slags oste anrettes på tallerken sammen med oliven.
2. Fladbrød serveres til.