

Menubeskrivelse & opvarmningsvejledning

Læs hele vejledningen grundigt igennem inden I starter
Alle temperaturer er angivet efter varmluft

Hele menuen er angivet i denne vejledning – find de retter I har bestilt og følg vejledningen

Skaldyrssalat m. jomfruhummer, Troldkrabbe & rejer tilsmagt m. strandkrabbefond, dild & rødløg. Hertil stegt brioche brød, saltede cherrytomater, dild olie & spæd rucola.

Tilberedning:

- Lun brødet i ovnen ved 200 grader i 4 min.

Anretning: På flad tallerken

- Læg brødet midt på tallerkenen
- Fordel skaldyrssalaten på brødet
- Læg tomaterne rundt om skaldyrssalaten
- Fordel den spæde rucola ud over skaldyrssalaten
- Kom dild olien rundt om anretningen

Cremet fiskesuppe m. safran, hertil maltede rugboller m. sort peber, brunet smørolie, syltet selleri, citronperler & skud af rød glaskål.

Tilberedning:

- Suppen koges forsigtigt op under omrøring
- Brødet lunes 8 min. ved 200 grader

Anretning: I dyb tallerken

- Læg de syltede selleri midt på tallerkenen
- Drys citronperlerne over sellerien
- Kom de røde glaskålsskud ud over sellerien og citronperlerne
- Kom den brunede smørolie omkring anretningen
- Server den varme suppe i en kande – hældes over anretningen ved bordet

Terrine af Hopballekylling tilsmagt m. kørvel & estragon, hertil tern af syltede æbler m. citron & kørvel, creme af karamelliserede løg, frisé og mizunasalat m. kørvel & karse.

Tilberedning:

- Cremen lunes op i en gryde
- Terrinen må gerne være stuetemperatur, når den serveres

Anretning: På flad tallerken

- Læg en skefuld creme midt på tallerkenen
 - Placer terrinen ovenpå cremen
 - Læg de syltede æbler på terrinen
 - Kom salaten ud over anretningen
-

Stegt kalvemørbrad m. timian og rosenpeber. Hertil små gulerødder glaseret m. demiglace, kartoffeltærte med Karl Johan-svampe & trøffel, svampepure, sauce Bordelaise m. oksemarv & syltede bøgehatte & tallerkensmækker.

Tilberedning:

- Kalvemørbraden placeres på en bageplade med bagepapir og steges i en forvarmet ovn ved 200° i 15-20 min. (medium rød) eller 20-25 min. (medium done)
- Mørbraden skal hvile i ca. 10 min. efter endt stegning, hvorefter den skæres ud til det antal gæster, I er
- Kartoffeltærten lunes i ovnen ved 200° i ca. 15-20 min.
- Gulerødderne lægges i et ovnfast fad og varmes i ovnen ved 200° i 15 min.
- Mens kød, kartofler og jordkokker er i ovnen, koges puréen og saucen forsigtigt op under omrøring

Anretning: På stor, flad tallerken

- Læg puréen i bunden af tallerkenen og træk med skeen op mod toppen.
- Placer kødet oven på puréen
- Kartofflen placeres oven over kødet – ikke ovenpå 😊
- Placer guleroden tæt op af kødet
- Pynt af med tallerkensmækker (krydderurt)
- De syltede bøgehatte vendes i saucen lige inden servering – saucen serveres ved siden af

Arla Unikas Ask (nyfortolkning af Fynsk rygeost) & Unika Efterglød (fastost med duft af brunet smør). Hertil syltede cashewnødder m. stout & ingefær, æblemarmelade m. whisky fra Nyborg Destilleri & 2 slags knækbrød (havre & rørsukker samt solsikke & havsalt).

Tilberedning:

- Ostene tages ud i god tid

Anretning: På flad tallerken

- Serveres med Ask først og Efterglød bagefter
- Server nødder & marmelade ved siden af
- Knækbrød i en kurv

Bagt marcipan m. vanilje, hertil hengemte brombær, hvid chokoladecreme, bagt hvid chokolade m. karamel

Tilberedning:

- Kagen kan med fordel lunes i 5 min. ved 150 grader

Anretning: I dyb tallerken

- Læg en skefuld brombær i bunden af tallerkenen
- Placer kagen ovenpå brombærerne
- Læg en ske af den hvide chokoladecreme ovenpå kagen
- Drys den bagte chokolade og karamel over anretningen

Brød & smør – Koldhævede hvedebrød m. pisket smør tilsmagt med havsalt og koldpresset rapsolie med citron.

Tilberedning:

- Lun brødene i ca. 8 min. ved 200°
- Serveres sammen med den første ret, I skal have

I ønskes velkomme og et rigtig godt nytår!
Kirk Hedegaard