

GUIDE TIL DIN NYTÅRSMENU

KLASSISK MENU MED KØD & FISK



madklubben

KLASSISK MENU MED FISK & KØD

Vær opmærksom på at denne guide viser både klassisk og pescetar menu. Hvis du har bestilt 3-retters menu skal du se bort fra 'MELLEMMRET'.

God fornøjelse.

FORRET

Hummersuppe med kastanjer, syltede selleri og estragon.

- Tag suppe og tilbehør ud af køleskabet 20-30 minutter før suppen skal serveres.
- Varm hummersuppen op til den koger.
- Surdejsbrødet varmes 5 minutter i ovnen ved 175 grader.
- Læg selleri og kastanjer i bunden af en dyb tallerken og læg herefter estragon ovenpå.
- Blend suppen lige før servering.
- Hæld suppen op og server.

MELLEMMRET (kun hvis du har bestilt 4-retters menu)

Stegte kammuslinger med blomkålscreme, ristede hasselnødder og grillet forårsløg vendt med urter og citron.

- Varm blomkålscreme op og lad den stå lunt til servering.
- Lun forårsløget i ovnen ved 200 grader i 3 minutter.
- Varm panden så den er klar til stegning af kammuslingen. Det er vigtigt at panden er helt varm inden kammuslingen steges. Hæld lidt olie på panden og steg kammuslingen i 2 minutter på hver side til den er gylden. Krydr med salt og peber.

Tip: giv kammuslingen en klat smør og lidt citronsaft lige efter at den er blevet vendt på panden.

- Anret blomkålscremen i bunden af tallerken og træk den lidt ud. Læg kammuslingen ovenpå, top med forårsløget og drys med hasselnødder og dild på toppen.

HOVEDRET (med kød)

Tournedos af oksemørbrad med trøffelpuré, pommes duchesse og glaseret rødbede. Serveret med madeirasauce med sennepskorn og skalotteløg.

- Tag kødet ud ca. 20-30 minutter før det skal steges.
- Kog madeirasaucen stille og roligt op under omrøring.
- Kom trøffelpureen op i en kasserolle og rør den under lav varme indtil den er varm.
- Pommes duchesse og rødbede varmes igennem i ovnen i 6 minutter ved 200 grader.
- Varm panden op, så den er meget varm. Kom en kvart dl olie på panden og læg kødet på og steg det på hver side:
- Medium/rare 2 min på hver side // Well done 5 min. på hver side.
- Kødet skal hvile i 3-5 minutter efter stegning.
- Krydr med salt og peber inden server.
- Anret trøffelpureen på tallerken og læg kødet ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af hæld madeirasauce over kødet.

HOVEDRET (med fisk)

Bagt helleflynder med trøffelpuré, pommes duchesse og glaseret rødbede. Serveret med muslingsauce med Noilly Prat, ørredrogn og dild.

- Tag fisken ud ca. 10-15 minutter før den skal bages.
- Kog muslingsaucen stille og roligt op under omrøring.
- Kom trøffelpureen i en kasserolle og rør den under lav varme indtil den er helt varm.
- Rødbeden varmes igennem i ovnen i 6 minutter ved 200 grader.
- Pommes duchesse steges i lidt olie på en varm pande på hver side i 2 minutter, til den er gylden.
- Bag fisken i ovnen i 8-9 minutter. Krydr med salt og peber inden servering.

Tip: læg en klat smør og hæld en sjat hvidvin ud over fisken inden den sættes i ovnen.

- Anret trøffelpureen på tallerken og læg fisken ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af og hæld muslingsauce over fisken. Top med ørredrogn og dild.

DESSERT

Paulettes chokoladebombe med chokolademousse overtrukket med chokolade og hasselnød med passionfrugtcurd.

- Anret chokoladebomben midt på tallerken og server.

NATMAD

Frankie med mozzarella, trøffelmascarpone, svampe og oregano.

- Varm pizzaen i ovnen i 2-3 min ved 240 grader.

Salami Picante med tomat, mozzarella, salami picante, Nduja, rødløg og padrons.

- Varm pizzaen i ovnen i 2-3 min ved 240 grader.

GUIDE TIL DIN NYTÅRSMENU

VEGETARMENU



madklubben

VEGETARMENU

Hvis du har bestilt 3-retters menu skal du se bort fra 'MELLEMMRET'.

God fornøjelse.

FORRET

Svampesuppe med kastanjer, syltede selleri og estragon

- Tag alt tilbehør ud af køleskabet 20-30 minutter før det skal serveres.
- Varm svampesuppen op til den koger.
- Blend den lige før servering.
- Læg selleri og kastanjer i bunden af en dyb tallerken og læg herefter estragon ovenpå.
- Hæld suppen op og server.

MELLEMMRET (kun hvis du har bestilt 4-retters menu)

Burrata med syltede og tørrede tomat, sprøde croutoner og basilikum

- Anret de syltede tomater i bunden af tallerken.
- Læg burrata ovenpå.
- Læg så skiftevis de tørrede tomater og croutoner rundt om.
- Dryp lidt olivenolie på burrataen, krydr med salt og peber og drys basilikum på toppen.

HOVEDRET

Confiteret græskar med trøffelpuré, pommes duchesse og glaseret rødbede. Serveret med sauce på gulerodssaft, hyldeblomst og ristede græskarkerner

- Tag græskaret ud ca. 15-20 minutter før det skal bages
- Kog gulerodssaucen stille og roligt op under omrøring. Put græskarkerner i saucen når den er varm
- Kom trøffelpureen i en kasserolle og rør den under lav varme indtil den er helt varm
- Rødbeden varmes igennem i ovnen i 6 minutter ved 200 grader
- Pommes duchesse steges i lidt olie på en varm pande på hver side i 2 minutter, til den er gylden
- Bag græskaret i ovnen ved 200 grader i 8-9 minutter
- Tips:** læg en klat smør på græskaret inden det sættes i ovnen
- Krydr med salt og peber
- Anret trøffelpureen på tallerken og læg græskaret ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af og hæld sauce over græskaret.

DESSERT

Paulettes chokoladebombe med chokolademousse overtrukket med chokolade og hasselnød med passionfrugtcurd

- Anret chokoladebomben midt på tallerken og server.

NATMAD

Frankie med mozzarella, trøffelmascarpone, svampe og oregano

- Varm pizzaen i ovnen i 2-3 min ved 240 grader.