



GUIDE TIL DIN NYTÅRSMENU

KLASSISK MENU MED KØD

madklubben

KLASSISK MENU MED KØD

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

Hvis du mangler inspiration til, hvordan du skal anrette maden, så se vores anretningsvideoer her: madklubbenderhjemme.dk/nytaars-guides

God fornøjelse.

FORRET

Hummersuppe med kastanjer, syltede selleri og estragon.

- Tag suppe og tilbehør ud af køleskabet 20-30 min., før suppen skal serveres.
- Surdejsbrødet varmes 6 min. i ovnen ved 175 grader.
- Varm hummersuppen op, til den koger.
- Læg selleri og kastanjer i bunden af en dyb tallerken, og læg estragon ovenpå.
- Blend suppen lige før servering.
- Hæld suppen op og servér.

Tip: Tilføj en klat kold smør, når suppen skal blendes.

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 175 grader i 4 min.
- 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 min. på hver side, til den er gylden. Krydr med salt og peber.
- Anret blomkålscremen i bunden af tallerkenen, og træk den lidt ud. Læg kammuslingen ovenpå, top med forårsløg og drys med hasselnødder.

Tips: Giv kammuslingen en klat smør og lidt citronsaft, når den er blevet vendt på panden. Blomkålscremen kan i stedet varmes i mikroovnen i 1,5 min. Dryp retten med olivenolie efter anretning.

HOVEDRET (med kød)

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

- Tag kødet ud ca. 20-30 min., før det skal steges.
- Kog madeirasaucen stille og roligt op under omrøring.
- Kom trøffelpuréen i en kasserolle, og rør den under lav varme, indtil den er varm.
- Pommes duchesse sættes på en bageplade og varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Rødbede varmes i emballagen i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Varm panden op, så den er meget varm. Kom en kvart dl olie på panden, læg kødet på og steg det på hver side:

Medium/rare 2 min på hver side // Well done 5 min. på hver side.

- Krydr med salt og peber inden servering
- Anret trøffelpuréen på tallerkenen, og læg kødet ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af, og hæld madeirasauce over kødet.

Tips: Lun trøffelcremen i 1,5 min. i mikroovnen.

Tilføj timian og knust hvidløg ved stegningen af kødet

DESSERT

Paulettes chokolademousse overtrukket med chokolade og hasselnødder med passionsfrugtcurd.

- Anret chokoladebomben midt på tallerkenen og servér

NATMAD

FRANKIE (V) 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, rødøløg og padrons.

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