



# 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](https://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.

# GUIDE TIL DIN NYTÅRSMENU

## KLASSISK MENU MED FISK

madklubben

# KLASSISK MENU MED FISK

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

Hvis du mangler inspiration til, hvordan du skal anrette maden, så se vores anretningsvideoer her: [madklubben.dk/guide](https://madklubben.dk/guide)

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.

## MELLEMPRET (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 fisk)

---

**Bagt helleflynder med trøffelpuré, pommes duchesse med morkel og timian samt glaseret rødbede. Serveret med muslingesauce med Noilly Prat.**

- Tag fisken ud ca. 10-15 min., før den skal bages.
- Kog muslingesaucen stille og roligt op under omrøring.
- Kom trøffelpuréen i en kasserolle, og rør den under lav varme, indtil den er helt varm.
- Pommes duchesse sættes på bageplader og varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Rødbede varmes i emballagen i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Bag fisken i ovnen ved 175 grader i 9-10 min. Krydr med salt og peber inden servering.
- Anret trøffelpuréen på tallerkenen, og læg fisken ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af, og hæld muslingesauce over fisken.

**Tips:** Giv helleflynderen en klat smør og lidt hvidvin inden den sættes i ovnen.  
Lun trøffelpuréen i 1,5 min. i mikroovnen.

## 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, 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 'MELLEMRET'.

Hvis du mangler inspiration til, hvordan du skal anrette maden, så se vores anretningsvideoer her: [madklubben.dk/guide](https://madklubben.dk/guide)

God fornøjelse.

## FORRET

---

### **Svampesuppe med kastanjer, syltede selleri og estragon**

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

## MELLEMRET (kun hvis du har bestilt 4-retters menu)

---

### **Burrata med syltede og tørrede tomat, sprøde croutoner og basilikum.**

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



## HOVEDRET

---

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

- Tag græskarret ud ca. 15-20 min., før det skal bages.
- Kog gulerodssaucen stille og roligt op under omrøring. Put græskarkerner i saucen, når den er varm.
- Kom trøffelpuréen i en kasserolle, og rør den under lav varme, indtil den er helt varm.
- Pommes duchesse sættes på en bageplade og varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Rødbede varmes i ovnen i 16 min. ved 175 grader.
- Bag græskarret i ovnen ved 175 grader i 9-10 min.
- Krydr med salt og peber.
- Anret trøffelpuréen på en tallerken, og læg græskarret ovenpå. Læg rødbede og pommes duchesse ved siden af, og hæld sauce over græskarret.

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

Læg en klat smør på græskarret, inden det sættes i ovnen.

## DESSERT

---

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

- Anret chokoladebomben midt på tallerken og server.

## NATMAD

---

**FRANKIE (V) med mozzarella, trøffelmascarpone, svampe og oregano.**

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