

SMAGERIET

Nytårsmenu



Vejledning

Cremet hummerbisque

dertil ricotta- og spinat ravioli, stegte bøgehatte vendt med persille toppet med caviart. Serveres med maltbrød.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Skyl persille og forårsløgene.
3. Varm bisquen i en gryde ved svag varme, under jævnlig omrøring.
4. Bring en gryde i kog med vand og lidt salt til senere.
5. Skær bunden af bøgehattene og del dem i mundrette stykker.
6. Steg bøgehattene på en varm pande med olie. Krydr med salt og peber efter smag og behag.
7. Skær top og bund af forårsløg og snit den grønne del af forårsløget i små ringe. Husk, gem resten til hovedretten.
8. Hak persillen og vend de ristede bøgehattene med persille og forårsløgene.
9. Varm brødet i den forvarmet ovn i ca. 3-5 minutter
10. Kog raviolien i gryden med kogende vand og lad dem småkoge i 2-3 minutter og hæld derefter vandet fra.

Anretning

1. Anret raviolien i en dyb tallerken og tilføj bøgehattene.
2. Hæld bisquen forsigtigt henover anretningen og top retten med caviart.
3. Server brødet ved siden af.



Bagt vintersalat

med knas af knuste pistacie- og cashewnødder serveret med marmoreret urtefløde, citronperler, sprød rug og karse.

Anretning

1. Læg den bagte vintersalat på en tallerken med kant.
2. Omryst pose med den marmoreret urtefløde og anret den rundt om vintersalaten.
3. Top vintersalaten med de knuste nødder, drys citronperler og karse sporadisk over retten.
4. Knæk den sprøde rug i mindre stykker og fordeles på retten.



Tournedos af kalvemørbrød

serveret med Pommes Anette og selleripure. Dertil gule syltede beder, ristede aspargesbroccoli og forårsløg samt rødvinsglace.

OBS: Bøfferne er sous vide, så du skal blot varme dem op.

Tilberedning

1. Bøfferne tages ud fra køl og åbnes 30 min. før tilberedning.
2. Ovnen opvarmes til 200 grader og skyl herefter dine grøntsager.
3. Selleripure og rødvinsglacen opvarmes ved svag varme i hver sin gryde under omrøring.
4. Kom olie og smør på en varm stegepande og brun bøfferne i ca. 2 min. på hver side. Tilsæt halvdelen af timianen ved stegningen (gem stegepanden til grøntsager)
5. Kartofflen varmes i ovnen i ca. 10-12 minutter eller til den er gylden.
6. Bøfferne kommes i et ildfast fad og tilberedes færdigt i ovnen i ca. 8-10 min. Lad kødet trække et par min. inden servering.
7. Dræn de syltede gule beder og kom dem herefter i et ildfast fad og varm dem i ovnen i ca. 8-10 minutter.
8. Resten af forårsløgene skæres i 3 dele. Aspargesbroccoli og forårsløg vendes med olie, salt og peber. Steges på en varm stegepande til de er gyldne.

Anretning

1. Bøffen skæres skråt på midten og lægges på et stykke køkkenrulle.
2. Anret selleripureen på tallerkenen i den ene side og sæt kartofflen ved siden af.
3. Bøffen anrettes på selleripureen.
4. Pynt tallerkenen med aspargesbroccoli, forårsløg, gule beder og resten af timianen.
5. Tilføj lidt rødvinsglace på retten eller server ved siden af.



Hvid brownie med hindbær

dertil syrlig lemoncreme, crunch på bagt hvid chokolade og hasselnødder samt hindbærcoulis.

Tilberedning

1. Tag kagen ud af køleskabet 15 minutter før bagning.
2. Tænd ovnen på 180 grader og bag kagen uden låg i en opvarmet ovn i ca. 14 minutter.
3. Lad kagen trække i 5 minutter inden du tager den ud af formen. Du kan med fordel løsne kagen fra formen med en kniv rundt i kanten. Vend evt. kagen ud på en palet, så du kan lægge den over på tallerkenen.

Anretning

1. Hindbærcoulis anrettes dekorativt på tallerkenen.
2. Anret herefter kagen på midten af tallerkenen.
3. Tilføj sporadisk lemoncreme rundt om kagen.
4. Top desserten med crunchen.

