

Starter

TILBEREDNING / ANRETNING

Crustader

MED KALVEKØD, TUNSAUCE
OG SPRØDSTEGTE KAPERS

- 1 Crustaderne tages frem og stilles op på række. Tuncremen fordeles i crustaderne og kalvekødet foldes eller rulles sammen så det passer ned i crustaderne.*
- 2 Pynt med de friterede kapers og den røde skovsyre.*



Forret

TILBEREDNING / ANRETNING

Smørpocheret torsk & porre

MED RØGET MUSLINGECREMESAUCE PÅ BLÅMUSLING,
BAGTE HASSELNØDDER, ØRREDROGN
OG DILDOLIE

- 1 Fyld en stor gryde halvt op med vand og bring det i kog.*
Varm den røgede muslingesauce op i en gryde for sig.
Den må ikke stå og koge - men skal blot lige varmes op til kogepunktet ved jævn varme.
- 2 Anret hasselnødder og ørredrogn i en cirkel på tallerknerne, så der er plads til porre og torsk i midten, som vist på billedet.*
- 3 Vakuumposer med porrer og torsk lægges op i det kogende vand.*
Skrul ned for varmen og lad poserne trække i ca. 5 - 8 minutter.
Tag poserne op. Start med at åbne porrerne. Halvér dem med en skarp kniv.
Åben derefter torsken og dup dem af på et klæde. Anret begge dele i midten af tallerknerne med porrerne nederst. Hæld dildolien op i saucen og drej rundt et par gange. Med en ske hældes sauce på tallerkenen.
Saucen kan alternativt hældes på ved bordet.



Hovedret

TILBEREDNING / ANRETNING

Oksemørbrad & braiserede Indbagte svinekæber

MED LØGVARIATION, KARTOFFELGRATIN, SNITTET KÅL OG
FERMENTERET SORT PEBERSAUCE MED SVAMPE

1 Tag Kødet ud af køleskabet, så det ikke er køleskabskoldt, når det sættes i ovnen.

Dette kan gøres når I sætter jer til bordet med forretten. Forvarm desuden ovnen til 200°C varmluft.

2 Varm mørbraden i ovnen (ca. 15 - 20 min - alt efter tykkelse) sammen med kartoffelreden, indbagte svinekæber og rødløgene. Det tager ca. 20 minutter rødløg skal kun have 10 min.

Hvis der er plads i ovnen, kan du sætte tallerkenerne ind de sidste 3 minutter, så de er varme.

3 Hæld sauce og løgpuré op i hver sin gryde. Varm stille og roligt op.

4 Vend de honning ristede valnødder i grønkåls salaten.

5 Når kartoflerne er gyldne på toppen og varme hele vejen igennem, og kødet er færdigt, tages disse ud af ovnen.

Lad kødet hvile i ca. 4 - 5 minutter. Mens kødet hviler, kan anretningen påbegyndes.

6 Læg en skefuld løgpuré i den ene side af tallerkenen og træk den til den anden side.

Anret mørbraden oven på, kæben ved siden af sammen med kartoffel reden. Sauce kan enten anrettes på tallerkenen eller i en lille skål ved siden af. Grønkåls salat anrettes i siden, og bagte rødløg fordelen på tallerkenen.



*Inspirations billede



Dessert

TILBEREDNING / ANRETNING

Choko halvkugler

MED PÆRESORBET, PISTACIEMOUSSE,
PÆREPURÉ, CRUMBLE OG BÆR COULIS

1 Pistaciekuglerne (de grønne) tages ud fra frost ca. 20 minutter før de skal bruges.

2 Lige inden servering anrettes de to halvkugler på tallerkenen.

Pynt som på billedet med crumble imellem og pynt med bær coulis uden om.