



SLAGTEREN & KOKKEN

SIDEN 1994

— PRODUCERET I GISTRUP —

Kvalitet, dyrevelfærd og respekt for håndværket

TILBEREDNING AF NYTÅRSMENU 2022

FORRETTER

Forret 1 indeholder:

1. Champagne mørbrad i skiver
2. Trøffel mayo
3. Bison bresaola
4. Pandekage med ricotta og spinat
5. Vildsvinesalami med rosmarin og parmesan
6. Chianti skinke
7. Salumi trøffel paté
8. Pesto
9. Oliven tappenade
10. Tapas mix
11. Focaccia brød

Kan anrettes på fad eller tallerken.

Focaccia brødet bages 10 min. ved 200c.

Forret 2 indeholder:

1. Havtaske kæber
2. Julienne grøntsager
3. Safran sauce
4. Limesalt og rosenpeber

Havtaskekæberne tages ud af køleskabet 1 time før tilberedning og duppes tørre. De steges i smør 2 min. på hver side. Limesalt og rosenpeber drysses på efter de er stegt.

Grøntsagerne steges 2 min. på en varm pande med olie.

Saucen varmes godt.

Landbrød bages 12 min. ved 200c.

Vi anbefaler en tallerken anretning.

MELLEMRET

Mellemret indeholder:

1. Ande-mousse
2. Figne-stikkelsbærchutney
3. Crostini

Ande-moussen skal være iskold og den skæres lige før servering i tynde skiver (2 – 3 mm).

Chutneyen serveres til og crostinierne ristes i en 210c varm ovn i 3 – 4 min. Hold øje med dem, så de ikke får for meget.

Vi anbefaler en tallerken anretning.



HOVEDRETTER



Hovedret 1 indeholder:

1. Oksehøjreb steg
2. Lundbysalat
3. Yorkshire pudding
4. Pommes rösti
5. Svampe-okseglace

Oksestegen tages ud af køleskabet 2 timer før tilberedning og krydres med groft salt og peber. Stegen skal i en kold ovn, som sættes på 150c. Den steges til kernetemperatur 47c (ca. 40 – 45 min.). Herefter skal stegen ud mens ovnen varmes op til 220c. Når ovnen er varm skal stegen have til 55c i kernetemperatur (ca. 15min.). (Hele stegetiden er ca. 1 time). Når stegen kommer ud af ovnen skal den hvile 30 min. under et viskestykke (ikke stanniol) før den skæres ud.

Yorkshire pudding: sæt formene med fedt i en varm ovn 200c ca. 10 min. Fedtet skal være meget varmt. Kom dejen over fedtet og bag dem i ca. 15 – 20 min. til de er flotte.

Rösti kartoflerne skal i ovnen ved 200c i 20 – 25 min. mens stegen hviler. De må gerne vendes efter 12 min. De kan komme ind sammen med Yorkshire pudding.

Saucen varmes godt igennem.

Salaten er klar. Kom feta og mandler over.

Vi anbefaler fad servering.

Hovedret 2 indeholder:

1. Kalvefilet
2. Vildsvinesteg i rødvinssauce
3. Salat Umbria
4. Knuste kartofler

Kalvefileten tages ud af køleskabet 1 time før tilberedning. Den brunes på panden i smør 2 – 3 min. Derefter skal den i ovnen ved 180c ca. 15 – 20 min. til kernetemperatur 55c. Herefter skal den hvile 30 min. under et viskestykke (ikke stanniol).

Vildsvinestegen skal varmes godt igennem ca. 45 min. ved 180c i ovnen (stegen er skåret ud så det skal bare over i et fad med saucen til severing).

Salaten vendes sammen med dressingen.

Kartoflerne skal i ovnen ca. 30 min ved 180c til de er sprøde og lækre.

Vi anbefaler fad servering.

DESSERTER

Dessert 1 indeholder:

1. Trois Chocolat

Desserten er klar, men skal ud af fryseren 10 – 15 min. før servering.

Vi anbefaler en tallerken anretning.

Dessert 2 indeholder:

1. Nøddekage
2. Nutella – is
3. Bærkompot

Isen tages ud af fryseren 10 min. før servering, så den er til at lave flotte kugler af. Kagen skæres ud og anrettes på tallerken med is og bærkompot.



Velbekomme & Godt Nytår

