

Gourmet menu 2022

Vores forslag til hvorledes Gourmet menu færdiggøres og tallerkenanrettes...

Suppen

Jomfruhummerbisque

Cremet hummersuppe med chilirejer, pesto og syltede tomat

- Suppen koges op i lille kasselrolle under omrøring.
- Hældes i små dybe tallerkner eller glas.
- Rejer kommes i suppen
- der pyntes med pesto og syltede tomater.

Forret

Rørt Tun tartar af Færøsk laks- chiliolie teriaky-shiso karse-avokado-skalotteløg-wasapi-æble

- Avokado halveres, stenen tages ud og med en urtekniv skæres den i tern mens avokadoen er i skallen.

Brug en ske til at tage ternene ud med.

- Avokado ternene kommes i en skål og vendes med olivenolie samt salt og peber.
- Avokado anrettes midt på tallerken i en lille rund bunke og trykkes let flad med ske.
- Den marinerede færøsk lakse tatar anbringes oven på avokadoen.
- Shiso karse og æble placeres tilsidst oven på eller rundt om tartaren.
- Wasapi dressing fordeles rundt om.

Avokado Vi tager forbehold for eventuelle "blå mærker" eller brune avokadoer, da vi desværre ikke har nogen mulighed for at kvalitetskontrollere igennem skrællen.

Hovedret

Stegt kalvemørbrad af kornfodret gastrokalv – knust kartoffel med vesterhavsost og brunet smør-saltbagte gulerødder-karmalisseret selleri-rødvins demiglace af kalvefond

- Kartoffelbrud varmes i forvarmet ovn ved ca. 180 grader (varmluft eller gas) i ca. 20-25 min.
- Kalvemørbrad, glaseret gulerod og karmalisseret selleri færdiggøres i en forvarmet ovn ved ca. 180 grader (varmluft eller gas) i ca. 20 min. Stegetemperatur på kødet ca. 42 grader.
- Hvis tingene står lidt "skævt" når du pakker det ud, ret det da så det står/ligger vandret, før du sætter det i ovnen, eller fordel det i en bradepande. Således sikrer du at varmen fordeler sig jævnt i ovnen.
- Mens varmes rødvinsaucen forsigtigt op, under omrøring i en gryde.

- Derefter tages kalvemørbraden ud af ovnen for at trække i 10 - 15 min. under et låg eller stanniol, således at saften fra bøffen ikke løber ud når den spises.
- Hold kartoffelbrud og glaseret gulerod varmt i mellemtiden under stanniol eller lignende.
- Skær kalvemørbrad ud i skiver ligeligt fordelt til alle.
- En skefuld af glaseret gulerod og karmalisseret selleri placeres "kl. 11 " på tallerken, Placér kalvemørbrad ovenpå og krydderurter til sidst
- Vi anbefaler at servere kartoffelbrud ved siden af i lille skål. Men kan selvfølgelig sagtens kommes på tallerken.
- Den varme sauce, ca. 1 dl. Pr. pers., cirkles omkring emnerne.

Kalvemørbrad, Ønskes stege graden medium, er det vores erfaring at ca. 20 min. ved ovenstående grader passer hertil. Det kan naturligvis variere fra ovn til ovn. Ligeledes kan Du give kødet kortere eller længere tid i ovnen hvis Du ønsker andre stegegrader, samt evt. forsigtigt trykke på kødet for mærke hvor blød den er.

Dessert

Lun chokoladefondant med blødene hjerte-blåbærparfait – mørk nøddecrumble – blåbærkompot

- Parfaiten opbevares ved stuetemperatur i ca. 10 min. før den skal serveres og spises, for at få den tempereret.
- Chokoladefondant bage i ovn ved 200 grader i 8 min.
- Chokoladefondant anrettes "kl.09." - løftes forsigtigt over på tallerken med en palet.
- Nøddecrumble placeres ved siden af chokoladekagen
- Parfaiten anrettes oven på nøddecrumble – skæres evt. i 2 dele.
- Blåbærkompot smøres på med ske i toppen af tallerken.

Velbekomme