

## Nytårs menu 2018/19

### Blinis ( ca. 24 stk )

150 g hvedemel, 1½ tsk bagepulver, 1½ tsk salt, 3 æg, 3/4 dl mælk

Bland mel, bagepulver og salt. Pisk æg og mælk i.

Dejen skal være tykflydende. Smelt lidt smør på en pande.

Kom små dejklatter på panden med en sprøjtepose.

Steg dem i ca. 2 minutter på hver side ved middel varme, til de er gyldne.

Fyld:

1. Ørredrogn fra fiskehandleren, rødløg, dild , creme fraiche 38%
2. Løse rejer, pynt selv.
3. Lakse mousse , røget laks i små stykker, rørt med creme fraiche 38% + lidt mayo.
4. Rejesalat, med rejer og dåse asparges, dressing 1 spk. Mayonnaise + 1spk. creme fraiche 18%.
5. Rejesalat, med rejer og dåse asparges, dressing 1 spk. Mayonnaise + 1spk. creme fraiche 18%. krydret med lidt ketchup og paprika a'la Adam Aamann's

Suppleret med færdigkøbte blinis + ristet toastbrød.

### **Marineret oksemørbrad med grønkålssalat / Pommes Dauphine & Jensen sauce**

#### **Marineret oksemørbrad**

Ca. 800 g. oksemørbrad (helt afpudset)

1 dl. kaffe, 1 mørk øl ( Carlsberg porter ), 1/2 rød chili, 1 lime, 3 spsk. honning, 1 fed hvidløg

Mørbraden afpudses.

Pisk alle ingredienserne til marinaden sammen og lad mørbraden marinere i min 1 time, gerne i en pose.

Tag den ud og bag den i ovnen ved 80 grader til kerne temperaturen viser 58 grader.

Ca. 1 time.

Note: til næste gang, undersøg om det er øllet eller marineringsstid der gav lidt for gennemtrængende smag

### **Skaldyrssalat ( minus skaldyr )**

8 stk. tigerrejer, 4 cm. agurk, 6 stænger purløg, 2 tomat, 1/2 gul peber, ca. 2 dl. fint hakket grøntkål. Oliven olie, salt, peber.

Rejerne steges og køles, agurken skæres i ultrafine tern uden indmaden, purløget skæres i ca. 1/2 cm størrelser, tomaten skæres i strimler også i tern også uden indmaden, grøntkålet skylles super godt og finthakkes. Det hele vendes sammen med en anelse god oliven olie og lidt salt/peber.

### **Pommes Dauphine**

3 Stk. bage kartofler, 3/4 dl. mandler, 3 små gulerødder 3 spsk. cremefraiche 38% 1 dl. hakket persille, 2 æg, salt og peber.

Skræl og riv kartoflerne og guleroden, vrid det for saft og vend det sammen med finthakket persille & mandlerne.

Smag det til med salt og peber inden det vendes med pisket æg og creme fraiche. Del kartoffelmassen i små portioner og steg det på en varm pande som små pandekager i olie.

### **Rødvins sovs**

Fra Jensen

### **Blødende chokolade kage.**

4,3 æg, 160 g. sukker 160 g. chokolade, 213 g. smør, 106 g. mel, 21 g. kakao  
Æg og sukker piskes godt sammen

Smør og chokolade smeltes over vandbad og vendes sammen med æggemassen.

Kakao og mel blandes inden det sigtes i chokolade/æggemassen.

Dejen kommes i forme og bages i 13 min v. 180 grader.

Giver 8 stk i små hvide forme, hæver ca 1/2 cm.

Laves evt i stor muffinform.

### **Jordbær parfait**

1/2 l. fløde 6 stk. æggeblommer 1/2 dl. flormelis, 3 1/2 dl. sukker. 150 g. frosne jordbær, 50 g. sukker, saften fra 1/2 appelsin.

Kog de frosne jordbær & sukker sammen med saften fra 1/2 appelsin, blend det godt og sigt det.

Pisk fløden let og stil den på køl.

Pisk æggeblommer/flormelis og sukker stift og så lidt mere.

Vend alle 3 ting forsigtigt sammen inden det kommer i rugbrødsform med film på siderne.

Herefter tilsat extra portion blendet jordbær, vendt i formen med en stor ske.

Herefter film som låg og fryses.

Portion = 1 rugbrødsform + lidt smags prøver.