

Nytårs menu 2019/20

Forretten

Blinis (ca. 30 stk.)

200 g hvedemel

2 tsk bagepulver

2 tsk salt

4 æg

1 dl mælk

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

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

Kom små dejklatter på panden med en gl. ketchup/remoulade dunk.

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. Tunmousse med hjemmerøret mayo.
3. Lakse mousse , røget laks i små stykker, rørt med creme fraiche 38% + lidt hjemmelavet mayonaise.
4. Rejesalat, med rejer og dåse asparges, dressing 1 spk. Hjemmerøret mayo + 1spk. creme fraiche 18%.
krydret med lidt ketchup og paprika a'la Adam Aamann's

Suppleret med købte ristet små toastbrød.

Hovedretten

Marineret oksemørbrad

Ca. 950 g. oksemørbrad (helt afpudset)

1 dl. Kaffe.

1 mørk øl (Newcastle brown ale)

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 kernetemperaturen viser 58 grader. Ca. 1 time.

Skaldyrssalat (minus skaldyr)

8 stk. tigerrejer

4 cm. Agurk

6 stænger purløg

2 tomater

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

Ca 20 stk. Bagekartofler (så var der også en pæn portion til fryseren)

Rapsolie

Groft Salt

Vask kartoflerne

Skær dem i passende størrelse pommes frites og skyld dem under koldt vand indtil vandet ikke længere bliver "farvet" af stivelsen

Kog fritterne i vand med 1/2 dl eddike i 10-12 minutter (så bevarer de formen)

Lad dem efterfølgende køle i køleskabet i ca. 30 minutter

Varm olien på ca. 2/3 varme – test om olien er varm nok, ved at stikke enden af en af pommes fritterne ned i olien – det skal boble stille og roligt.

Lad pommes fritterne stege indtil de begynder at tage farve – hemmeligheden ligger i at stege små portioner af gangen – brug evt. en stålsi - Kogetid ca. 15-20 min.

Herefter skal der køles i ca. 30 min. igen – her kan du også smide dem i fryseren indtil du skal bruge dem

Sidste omgang skal der fuld skrald på olien og pommes fritterne steges indtil kulør er sprødhed er lige i øjet – hellere for meget end for lidt, kogetid ca. 5 min.
(opskrift er fra Gastromand.dk)

Rødvins sovs

Fra Jensen

Varmes i en gryde ☺

Desserten

Blødende chokolade kage.

5 æg
186 g. sukker
186 g. chokolade, 70 % fra LIDL
247 g. smør
123 g. mel
25 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 8-10 stk i små hvide forme, hæver ca ½ cm. Bøvlet at få dem ud herfra.
Laves evt i muffinform.
(så er kagen kegle formet og de må være nemmere at få ud)

Hindbær parfait

1/2 l. fløde
6 stk. æggeblommer (fra dunk)
1/2 dl. Flormelis
2½ dl. Sukker

150 g. frosne hindbær
50 g. sukker
Saften fra 1/2 appelsin.

Kog de frosne hindbær & 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 lille portion blendet hindbær, vendt i formen med en stor ske.
Herefter film som låg og fryses.
Portion = 1 rugbrødsform + lidt smagsprøver.

Appelsinsirup

2 dl. Appelseinsaft

100 g. Rørsukker

1 spk. Vanillessens

½ tsk. virkelig finthakket chili

Alle ingredienser kommes i en gryde og koges ca. 20 min.

Kom evt. lidt på en ske og lad køle ned for at se hvor tyk den er.