

Nytårsmenu – gastronomisk vejledning

Tænd din ovn på 190 grader varmluft eller til 200 grader uden luft.
Denne temperatur bruges gennem hele menuen.



Forret: Lakseroulade

med spinat, frisk ostecreme, lime og syltede rødløg.
Hertil topping med rejer og krebshealer. Hertil aioli, brød og smør.

Forretten er klar til anretning.

ANRETNING: Placer topping med grønt, rejer og krebshealer på midten af en tallerken.

Læg skiver med lakseroulade, så de "læner sig" op ad topping.

Pynt med rødløg, lime og dild. Aioli serveres hertil i et lille glas eller en skål.

Brød og smør serveres på en sidetallerken.



Hovedret: Tournedos af oksemørbrad

med sesam og honningbagte rodfrugter, flødelegeret rødvinssauce og sprød kartoffel soufflé.

Bag oksemørbraden i bakken i ovnen i 12-15 min. for rød, 15-19 min. for medium og 24-28 min. for gennemstegt. Skal derefter trække i 7-10 min. inden servering. (Stegning kan variere fra ovn til ovn - så vurder selv).

Bag bakke med rodfrugter og kartoffelsoufflé. i ovnen ca. 15-20 min.

Varm sauce i en gryde.

ANRETNING: Placer rodfrugterne midt på tallerkenen, og læg kødet op ad rodfrugterne.

Placer kartoffelsouffléen ved siden af kødet.

Pynt med grønt.

Den varme sauce serveres i en skål som "ta' selv".



Dessert: Gateau Marcel

med rom-marinerede skovbær og hvid chokolade.

ANRETNING: Placer kagen på en desserttallerken med en kugle hvid chokoladecreme ved siden af.

Læg en skefuld skovbær mellem kagestykke og chokoladekuglen.

Pynt chokoladekuglen med et mynteblad og krystaliseret chokolade.

Velbekomme og godt nytår

Kulturhuset  Blokhust

fester · selskaber · kunst · events · skulpturpark