

# 3 RETTERS MENU

Obs! Husk at det kun er hovedrets bakken (foliebakken) som kan gå direkte i ovnen.

## **Forret: Hummer bisque m. bagt dansk torskesoufflé, ristet surdejscrunch, urteolie & friskplukkede mikrogrønt**

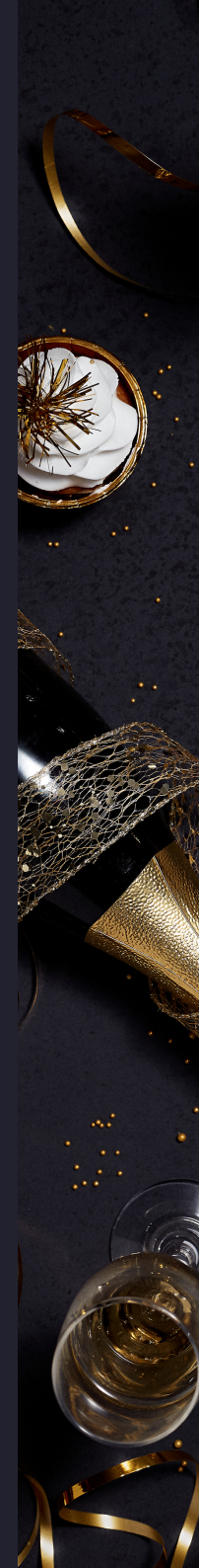
1. Start med at tænde for din ovn på 180° varmluft eller 200° konventionel.
2. Kom hummer bisquen i en gryde og bring den i kog. Når suppen koger, slukkes for gryden.
3. Når ovnen er varm sættes torskesoufflén i ovnen. Sæt minut uret på 4 min.
4. Anret torskesoufflén i bunden af en dyb tallerken. Ovenpå torskesoufflén ligges ristet surdejscrunch og mikrogrønt.
5. Nu hældes hummer bisquen i den dybe tallerken, fra siden, uden at ramme croutonerne.
6. Dryp med urteolie i suppen, så det ligger små fine grønne perler i overfladen.

## **Hovedret: Oksemørbrad m. Pommes Anna, cremede fyldte svampe, syrlige & søde løg, løgkarse & fermenteret svampeglace**

1. Start med at tænde for din ovn på 180° varmluft eller 200° konventionel.
2. Tag løgkarsen, svampeglace & oksemørbrad ud af bakken.
3. 10 minutter før I ønsker at spise, sættes foliebakken med Pommes Anna, Fyldte svampe & løg ind i den forvarmede ovn.
4. Sæt minuturet til 10 minutter
5. Svampeglace varmes i en gryde til kogepunktet.
6. Tænd for en pande på høj varme og steg oksemørbraden, til den er gylden brun på alle overflader. Skru efterfølgende panden ned på lav styrke under den resterende stegning. Mørbraden skal stege i ca. 3-4 min. på hver side. Har man et stege termometer, anbefaler vi en kernetemperatur på 56 grader (medium).
7. Når minuturet ringer, tages maden ud af ovnen. Tjek at garniture er varm og at bøfferne er tilberedt.
8. Maden anrettes. svampeglace kan serveres på tallerkenen eller i en skål.
9. Pynt tallerkenen med løgkarse.

## **Dessert: Mørk chokolade Panna Cotta m. syltet bærkompot, ristede nødder & bagt hvid chokolade**

1. Tag låget af alle dessertbægrene og fjern folie fra lerskålen med chokolade Panna Cotta.
2. Læg nænsomt den syltet bærkompot ovenpå chokolade Panna Cottaen.
3. Drys herefter de ristede nødder og bagt hvid chokolade oven på bærkompotten.



# LUKSUS & ALL INCLUSIVE

Side 1

## Snacks

Østers skaller fordeles pænt på en tallerken. Østers ligges i skallerne og der anrettes m. citron & havsalt i skallerne. Tapioka chips anrettes i en skål. Vintertrøffelcremen anrettes i særskilt skål. Dehydreret vinterrødder anrettes i en skål. Urte-dip anrettes i særskilt skål.

## Forret: Hummer bisque m. bagt dansk torskesoufflé, ristet surdejscrunch, urteolie & friskplukkede mikrogrønt

1. Start med at tænde for din ovn på 180° varmluft eller 200° konventionel.
2. Start med at komme hummer bisquen i en gryde og bring den i kog. Når suppen koger, slukkes for gryden.
3. Når ovnen er varm sættes torskesoufflén i ovnen. Sæt minut uret på 4 min.
4. Anret torskesoufflén i bunden af en dyb tallerken. Ovenpå torskesoufflén ligges ristet surdejscrunch og mikrogrønt.
5. Nu hældes hummer bisquen i den dybe tallerken, fra siden, uden at ramme croutonerne.
6. Dryp med urteolie i suppen, så det ligger små fine grønne perler i overfladen.  
Så er første servering klar!

## Mellemret: Røget laksetatar m. æbler, agurk, syltede rødløg & urtesalat

1. Anret den rørte laksetatar centreret i bunden af tallerkenen, som en cirkel form.
2. Ovenpå laksetataren placeres syltede æbler, agurk & syltede rødløg.



# LUKSUS & ALL INCLUSIVE

Side 2

## **Hovedret: Oksemørbrad m. Pommes Anna, cremede fyldte svampe, sylrlige & søde løg, løgkarse & fermenteret svampeglace**

1. Start med at tænde for din ovn på 180° varmluft eller 200° konventionel.
2. Tag løgkarsen, svampeglace & oksemørbrad ud af bakken.
3. 10 minutter før I ønsker at spise, sættes foliebakken med Pommes Anna, Fyldte svampe & løg ind i den forvarmede ovn.
4. Sæt minuturet til 10 minutter
5. Svampeglace varmes i en gryde til kogepunktet.
6. Tænd for en pande på høj varme og steg oksemørbraden, til den er gylden brun på alle overflader. Skru efterfølgende panden ned på lav styrke under den resterende stegning. Mørbraden skal stege i ca. 3-4 min. på hver side. Har man et stege termometer, anbefaler vi en kernetemperatur på 56 grader (medium).
7. Når minuturet ringer, tages maden ud af ovnen. Tjek at garniture er varm og at bøfferne er tilberedt.
8. Maden anrettes. svampeglace kan serveres på tallerkenen eller i en skål.
9. Pynt tallerkenen med løgkarse.

## **Dessert: Mørk chokolade Panna Cotta m. syltet bærkompot, ristede nødder & bagt hvid chokolade**

1. Tag låget af alle dessertbægrene og fjern folie fra lerskålen med chokolade Panna Cotta.
2. Læg nænsomt den syltet bærkompot ovenpå chokolade Panna Cottaen.
3. Drys herefter de ristede nødder og bagt hvid chokolade oven på bærkompotten.

## **Natmad: Charcuterie & oste. 4 sydlandske pølser & 3 oste m. surt, sødt & sprødt.**

### **Hertil hjemmelavet surdejs brød & pisket smør**

1. Start med at tænde for din ovn på 180° varmluft eller 200° konventionel.
2. Brødet varmes i ovnen i 6 min. Når ovnen er varm.
3. Charcuterie & oste kommer klar til servering på fade.
4. Tag brødet ud af ovnen, tag filmen af smør og fade Så er natmaden klar!