

Skagenfood

Gæste & Weekend Menu, Vinteren 2018/19

TJEKLISTE, VEJLEDNING & INGREDIENSLISTE

Tillykke med dit køb af vores "Gæste & Weekend Menu". Vi er beærede og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres middagsselskab helt specielt.

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kasserne.

Start med at pakke det hele ud af kasserne. Tjek, at alt er med (brug tjeklisten herunder).

Sæt det hele i køleskabet - så hurtigt som muligt.

Tjekliste til hhv. 2 og 3 personer

I FLAMINGOKASSEN SKAL DER VÆRE:

Forret:

- 1 pose med kammuslinger, 6/9 stk.
- 1 bøtte med trøffel croutons * 6/9 stk.
- 1 bøtte med syltede bøgehatte *
- 1 bøtte med hasselnødde vinaigrette *
- 1 sprøjtepose med Karl Johan mayo *

Hovedret:

- 1 pakke oksefilet, 300/450 g
- 1 bøtte bagte jordkokker *
- 1 bøtte med jordkokkechips *
- 1 bøtte med pommes Anna (kartofler) 2/3 stk.
- 1 sprøjtepose med selleripuré med solbær *
- 1 bøtte sauce gastrique/rødvinsauce *

Dessert:

- Bavaroise af skovjordsbær *, 2/3 stk.
- Citronverbenakrokant *, 2/3 stk.

I PAKKASSEN SKAL DER VÆRE:

- 1 bøtte med brøndkarse og kørvæl
- 1 bøtte med timian
- Citron
- Hvidløg
- Citronverbena
- Ølandshvedeboller 4/6 stk

* Produceret for Skagenfood af
Mad Med MEST



Forret



Til denne ret skal du bruge:

- Kammuslinger (3 stk. pr. person)
- Trøffel croustons (3 stk. pr. person)
- Karl Johan mayo
- Syltede bøgehatte
- Hasselnødde vinaigrette
- Brøndkarse og kørvel
- Ølandshvedeboller

Du skal selv have:

- Salt • Peber • Sukker • Smør
- Neutral olie

Stegte kammuslinger på trøffelcroustons af sorte vintertrøfler serveret med Karl Johan mayo, syltede bøgehatte, salat af brøndkarse & kørvel samt vinaigrette af ristede hasselnødder.

Brød: Tænd ovnen på 225 grader. Bag bollerne i den forvarmede ovn i 3-4 minutter, tag dem ud og hold dem lune. Skru ovnen ned på 185 grader.

Brøndkarse og kørvel: Gå brøndkarse og kørvel grundigt igennem og sorter evt. beskadigede blade fra. Pluk brøndkarse og kørvel ud i mindre stykker og kasser den træede del af stænglerne. Skyl i iskoldt vand - og lad det gerne ligge i vandet i 10 minutter. Dræn vandet fra og slyng det tørt i en salatslynge eller dyp det tørt med lidt køkkenrulle. Vend med lidt olivenolie, et par dråber citronsaft samt salt og peber lige inden du anretter.

Stegte kammuslinger: Fjern den lille lukkemuskel, der evt. sidder på siden af kammuslingerne. Det fjernede stykke kasseres! Drys evt. en lille smule sukker på den ene side af kammuslingerne (dette gør, at du nemmere får en flot karamelliseret overflade, når du steger dem). Tag en pande, der passer i størrelsen til dine kammuslinger. De må IKKE ligge for tæt, så køles panden ned og du får kogte kammuslinger. Varm panden op til **høj** varme, tilsæt en smule neutral olie og læg kammuslingerne på panden med den sukrede side nedad. Lad kammuslingerne karamellisere uden at røre for meget ved dem. Når de begynder at blive flot gyldne (det tager ca. 1 minut), tilsætter du et par tern koldt smør. Lad smørret bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend kammuslingerne og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en ske og hælde det over kammuslingerne. Fortsæt drypstegningen i ca. 30-40 sekunder. Krydr med salt, gerne god flagesalt, og server straks!

Kokkens gode råd: Pas på ikke at give kammuslingerne for meget. De smager SÅ meget bedre, hvis de er lidt understegte i forhold til, hvis de får for meget. Vær ikke bange for at servere kammuslingerne med et let blødt og saftigt indre - de skal faktisk kun netop være varme i midten før de er færdige.

Trøffelcroustons: Lun trøffelcroustons på panden, ca. 30 sekunder på hver side, hvor du stegte kammuslingerne - dermed suger de lidt af den gode smag fra væden og fedtstoffet på panden til sig. Kom dem på lidt køkkenrulle og drys gerne med lidt fint salt - hold dem lune.

Anretning: Fordel 8-10 små dupper Karl Johan mayo tilfældigt ud på store lune tallerkener. Anbring trøffelcroustons på 3 af dupperne og placer derpå de stegte kammuslinger. Fordel de syltede svampe, brøndkarse og kørvel på tallerkenerne omkring kammuslingerne og dryp hasselnødde vinaigrette omkring. Server med lune boller og evt. godt smør.

NB. Inden du sætter dig til bords og nyder forretten, sætter du kartoflerne til hovedretten ind i ovnen og tager kødet ud af køleskabet.

Hovedret



Til denne ret skal du bruge:

- Oksefilet
- Bagte jordkokker og chips
- Sauce gastrique
- Selleripuré med solbærvinaigrette
- Pomes Anna
- Timian
- Hvidløg

Du skal selv have:

- Neutral olie • Salt • Peber • Smør

Krogmodnet dansk limousine oksefilet med langtidsbagte jordkokker & chips, serveret på selleripuré med solbærvinaigrette dertil pomes Anna med timian og sauce gastrique.

Pomes Anna: Kom kartoflerne på en bageplade eller et andet ildfast fad med bagepapir i bunden. Pensl dem gerne med lidt god olivenolie. Kom dem i den forvarmede ovn ved 185 grader - her skal de have ca. 20-25 minutter eller indtil de er gennemvarme, gyldne og sprøde.

Selleripuré med solbærvinaigrette: Kog en gryde op med rigeligt vand - dump sprøjteposen med selleripure deri, kog vandet op igen og sluk! Lad selleripuréen ligge deri til den skal bruges. Mindst 15 minutter.

Oksefilet: Åbn pakken og dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr kødet på alle sider med salt. Varm en pande, der passer i størrelse, op til jævn til hård varme. Tilsæt lidt neutral olie og læg kødet på. Steg ved medium til hård varme til kødet begynder at tage farve. Vend og gentag på alle sider. Tilsæt et par klatter smør og et par letknuste hvidløgsfed samt et par timiankviste. Vend kødet og krydr med mere salt og sort peber. Steg videre på den anden side, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage stegesmør fra panden med en spiseske og hælder det over kødet. Fortsæt drypstegningen i ca. 1-2 minutter, hvorefter du lægger kødet i et ovnfast fad og sætter det i en 185 grader forvarmet ovn i ca. 3-8 minutter - Jacob, vores huskok, anbefaler at stege kødet medium/rare med en temperatur på ca. 56-57 grader i kernen! - eller til du opnår din ønskede stegegrad. Når kødet tages ud af ovnen, skal det trække tildækket et lunt sted, mens du luner garniture og saucen op.

Sauce gastrique: Varm saucen op i en lille, gerne tykbundet, kasserolle. Når saucen er på kogepunktet, tilsættes 25 g koldt smør pr. person, som piskes i. Sluk for varmen, så snart smørret er opløst. Smag evt. saucen til med et par dråber citronsaft.

Bagte jordkokker og chips: Mens kødet trækker, lunes de bagte jordkokkestykker på panden, hvor kødet har været stegt - de skal ikke stege eller brune - blot varmes igennem og evt. krydres lidt med salt og peber. Jordkokkechips lunes i ovnen sammen med kartoflerne i 2 minutter.

Anretning: Skær kødet i tykke skiver på tværs af kødets fibre, 2-3 skiver pr person. Fordel kødet på varme tallerkner. Kom én pomes Anna på hver tallerken. Fordel selleri puréen i små dutter på tallerknerne. Hæld 2-3 skefulde sauce på, og lad den løbe ned omkring kødet. Pynt med lidt plukket timian, og server det sidste sauce ved siden af.

Dessert



Til denne ret skal du bruge:

- Bavaoise af skovjordsbær
- Citronverbena-krokant
- Frisk citronverbena

Bavaoise af skovjordsbær, mascarpone og Polynesiske vanille på sprød mandelsablée, dertil citronverbena-krokant.

Anretning: Du kan enten anrette og servere direkte i emballagen, som desserten kommer i. Så drysses indholdet af låget blot ovenpå bavaoise'en, og der pyntes med citronverbena.

Alternativt kan du dyppe bægre i kogende vand i 2-3 sekunder og derpå vende bavaoise'en ud på en asiette eller tallerken - drys citronverbena-krokant ovenpå og pynt med citronverbena.

Vind 3 flasker god vin!

Upload billeder på Instagram af jeres Weekend & Gæstemad.



Del billeder og videoer - mens I pakker ud, stemning i køkkenet eller ved bordet og af de færdige retter.

Husk at hashtagge (#) med: #skagenfood og #gæstemad

Vi udlodder hver måned 3 flasker god vin til en tilfældigt udtrukket vinder.

Vi siger velbekomme - og ønsker jer en fortsat dejlig aften.

Med venlig hilsen
Skagenfood

