

Skagenfood Valentines Menu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tak fordi du valgte at bestille en Valentines Menu fra os hos Skagenfood. Vi har gjort os umage for at lave en lækker og spændende menu, og glæder os over at kunne servere disse lækre delikatesser for jer.

Vi anbefaler, at I starter med at tjekke, at alt er med i kassen samt at få det sat på køl med det samme.

Tjekliste

- 50 g rensset og letsaltet stenbiderrog
- 12 g Skagenfood Signatur Caviar (tilkøb)
- 3,5 dl Skagenfood Signatur fiskesuppe
- 140 g torskeryg uden ben og skind
- 300 g Châteaubriand af krogmodnet dansk oksemørbrad
- 1 pose beef-krydderrub til kødet
- 1,5 dl Skagenfoods egen rødvinssauce
- 8 boghvedeblinis
- Creme fraice 38%
- Dild
- Rødløg
- Brøndkarse
- Kartofler til hjemmelavede pommes frites
- 1 pose salat



Forret



Til forret serveres stenbiderrogn og blinis

Den stenbiderrogn, du modtager fra Skagenfood er allerede rensset og saltet. Smag på den og tilsæt efter behag mere salt og evt. lidt sukker (sukkeret fremhæver sammen med salt smagen). Som en tommelfingerregel krydrer jeg med 5 g fint salt og 2 g sukker pr. kg. rensset usaltet rogn. Kom rognen tilbage i en sigte og lad den igen afdryppe 5-10 minutter.

- Pil og hak rødløget så fint du kan, og kom det i en lille skål
- Kom creme fraiche i en lille skål
- Pluk og skyl dild og kom også dette i en lille skål
- Kom den afdryppede stenbiderrogn i en lille skål
- Lun blinis på en pande i lidt brusende smør eller lun dem i 2 minutter i en 175 g forvarmet ovn.

Sæt skålene og de lune blinis på bordet og fordel stenbiderrogn, rødløg, cremefraiche og dild på de lune blinis - kør lidt friskkværnet sort peber på og nyd den delikate rogn. Retten kan naturligvis også tallerkenanrettes og serveres på den måde.

Mellemret



Til mellemret skal I have Skagenfoods egen signatur fiskesuppe, en dekadent flødelegeret, cremet fiskesuppe

Sådan gør du:

Fisk: Del torskefileten i 2 stykker, krydr hvert stykke med salt og peber, og læg dem i et ildfast fad dryppet med et par dråber olivenolie. Forvarm ovnen til 180 g, og bag fisken deri i 6-8 minutter.

Suppe: Kom suppen i en gryde, og kog den forsigtigt op, mens du pisker i den i ny og næ. Når suppen koger, kan du evt. give den en tur med en stavblender, så den skummer lidt. (Suppen er legeret med smør og er smagt til. Hvis du ønsker det, kan du tilsætte 5-10 dråber citronsaft lige inden du serverer den og evt. justere salt efter smag.

Anretning: Fordel den varme suppe i varme tallerkener. Kom et stykke bagt torsk i midten, og fordel klippet brøndkarse omkring fisken. Top fisken med Caviar (hvis du har tilkøbt det). Dette kan evt. gøres ved bordet.

Hovedret



Til hovedret skal I have den fineste oksekødsudskæring der kan opdrives, nemlig chateaubriand af tør- og krogmodnet dansk økologisk oksemørbrad serveret med hjemmelavede pommes frites og en fantastisk færdiglavet rødvinssauce.

Tag kødet ud af køleskabet en halv time før det skal steges. Tag det ud af vacuumposen, og dup det tørt med køkkenrulle. Gnid kødet med den medfølgende krydderiblanding samt salt og godt med sort peber.

Varm en pande (gerne støbejern), der passer i størrelse, op til hård varme.

Tilsæt lidt neutral olie og læg kødet på. Brun kødet grundigt af, til der opstår en god karamelliseret stegeskorpe på alle sider. Tilsæt nu et par klatter smør og evt. 2-3 hele fed letknuste upillede hvidløg, hvis du har det. Skru med på medium varme, og krydr igen med salt og sort peber.

Steg videre, mens du "drypsteger" ved at tage smør fra panden med en spiseske og hælde hen over kødet. Feortsæt drypstegningen i ca. 1-2 minutter, inden kødet kommes i et ildfast fad og steges færdigt i en forvarmet ovn ved 165 grader. Lad kødet hvile tildækket, gerne på en rist.

Vores huskok Jacob anbefaler at stege Chateaubriand'en medium/rare med en kernetemperatur på ca. 55-56 grader!

Pommes frites: Skræl og skær kartoflerne ud til tykke pommes frites. Lad dem udvande i masser af koldt vand i MINDST ½ time. Fritér dem første gang i ca. 140 grader varm rapsolie, til de begynder at mørne. Tag dem op og lad dem afdrøppe på en avis eller køkkenrulle. Fritér dem anden gang lige før du serverer maden, denne gang i 180 grader varm olie - til de er gyldne og sprøde. Afdryp på køkkenrulle, og giv dem godt med salt. Alternativt kan de udvandede pommes frites bages i en 225 grader varm ovn på bageplader med bagepapir, til de er møre og gyldne. Sørg for, at de ikke ligger for tæt og vend dem rundt et par gange undervejs. Drys med rigeligt salt, når de er sprøde.

Rødvinssauce: Lun saucen op i en lille, gerne tykbundet kasserolle. Når saucen er på kogepunktet, tilsættes 50-100 g smør som piskes i. Sluk for varmen, så snart smørret er opløst.

Salat: Skyl salaten i rigeligt koldt vand, og slyng den tør i en salatslynge. Vend salaten med lidt god eddike fx balsamico og god olivenolie samt lidt salt og peber og anret i skåle. Er der lidt rødøg tilbage, kan du med fordel komme lidt meget fintskåret rødøg i salaten.

Anretning: Trancher kødet i tynde skiver ved bordet, og kom fritter og sauce i varme skåle. Server på varme tallerkener med en lille skål salat på siden.

Velbekomme, rigtig god fornøjelse med maden og god Valentines Day.

Med venlig hilsen
Skagenfood

