

Skagenfood

Gæste & Weekend Menu, Vinteren 2019

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 herefter, indtil det skal tilberedes.

Tjekliste til hhv. 2 og 3 personer

I FLAMINGOKASSEN SKAL DER VÆRE:

Forret:

- 1 stykke Røget Fanølaks a ca. 130-150 g eller 195-220 g
- 1 bønne rensede stenbiderrogn a 30 g eller 45 g
- 1 bønne rygeostcreme*
- 1 bønne dildmarinerede agurker i dildolie*
- 1 bønne kærnemælksdressing*
- 1 bønne sprøde hampefrø*

Hovedret:

- Rib eye steaks a 250 g a 2 stk eller 3 stk
- 1 sprøjtepose med pastinakpuré
- 1 bønne grillede ramsløgssyltede salatløg*
- 1 bønne sauce Bordelaise*
- 1 bønne trøffelcrust*
- 1 bønne pommel fondant*, 2 stk eller 3 stk

Dessert:

- Chokolade pannacotta med passionsfrugtcreme*, 2 stk eller 3 stk
- 1 sprøjtepose med salt karamel*
- 1 bønne med crumble*

I PAPPASSEN SKAL DER VÆRE:

- Dild
- Timian
- Hvidløg
- Rød oxalis (skovsyre)
- Surdejsboller 4 stk eller 6 stk

* Produceret for Skagenfood af
Mad Med MEST

Bemærk: Der kan forekomme variationer på antallet af bønner og pakker, men volumen vil altid stemme overens med det bestilte antal kuverter.



Forret



Til denne ret skal du bruge:

- Røget Fanølaks
- Stenbiderrogn
- Rygeostcreme
- Dildmarinerede agurker i dildolie
- Kærnemælksdressing
- Sprøde hampefrø
- Dild
- Brød

Røget laks - stenbiderrogn - rygeost.

Koldrøget færøsk laks fra Fanølaks serveret med rygeostcreme rørt med frisk stenbiderrogn. Dertil dildmarinerede agurker, skilt kærnemælks dressing samt sprøde malt-ristede hampefrø fra Møllerup Gods.

VIGTIGT! Tag de dildmarinerede agurker i dildolie ud af køleskabet en halv time før de skal bruges.

Brød: Tænd ovnen på 225 grader! Bag bollerne i den forvarme ovn i 3-4 minutter. Skru derefter ovnen ned på 185 grader.

Rygeostcreme og stenbiderrogn: Bland rogn og creme sammen.

Skilt kærnemælks dressing med dildolie: Hæld forsigtigt olien fra agurkerne over i bøtten med kærnemælksdressing - lige før servering røres de 2 masser let sammen således af den grønne olie ligger, som perler i den hvide dressing.

Dild: Skyl og pluk dilden i små fine kviste og kom i lidt iskoldt vand.

Røget laks: Skær laksen fra skindet ved at køre en tynd skarp kniv langs skindsiden. Skær ikke helt ind til skindet, men lad gerne 1 mm kød sidde på skindet. Skær lodrette skiver af laksen i 3-4 mm tykke skiver.

Anretning:

1. Fordel lidt af rygeostcremen med stenbiderrogn rundt på tallerkenerne med en ske.
2. Læg 3-4 lakseskiver på hver tallerken
3. Drys lidt maltristede hampefrø derpå.
4. Anret de marinerede agurker som vist
5. Fordel lidt af den skilte kærnemælksdressing på tallerkenen.
6. Pynt med dildkviste, og kværn gerne lidt friskkværnet sort peber på retten til sidst.

Server med lune boller og evt. godt smør.

NB. Inden du sætter dig til bords og nyder forretten, skal du sætte kartoflerne til hovedretten ind i ovnen. Tag bøfferne ud af køleskabet nu, så de har stuetemperatur, når de skal tilberedes.

Hovedret



Til denne ret skal du bruge:

- Rib eye steaks
- Pastinakpuré
- Grillede ramsløgssyltede salatløg
- Sauce Bordelaise
- Trøffelcrust
- Pommefondant
- Hvidløg
- Timian

Rib eye - bordelaise - fondant.

6 ugers modnet ribeye steak af Hereford og Black Angus med grillede ramsløgssyltede salatløg, pastinakpuré og trøffelcrust dertil pommefondant og sauce Bordelaise.

Pommefondant: Kom kartoflerne på en bageplade eller et andet ildfast fad med bagepapir i bunden. Pensl dem gerne med lidt god olivenolie eller klaret smør. Kom dem i den forvarme ovn ved 185 grader – her skal de have ca. 30 minutter eller indtil de er gennemvarme, gyldne og sprøde.

Pastinakpuré: Kog en gryde op med rigeligt vand - dump sprøjteposen med puré deri, og lad den ligge deri til den skal bruges. Mindst 15 minutter.

Rib eye steaks: Åbn pakkerne og dup kødet tørt med køkkenrulle og ret formen op med dine hænder, så bøfferne er flotte og ensartede i tykkelsen. Steg bøfferne på en (eller flere) god solid pande/grillpande (gerne af støbejern). Steg i en smule meget varm neutral olie i et par minutter på hver side, til de har opnået god bruning. Sørg for at krydre godt med sort peber og god flagesalt. Tilsæt et par klatter smør og et par letknuste hvidløgsfed samt et par timiankviste, som er skyllet under vand. Vend kødet og krydr med mere salt og sort peber. Steg videre mens du "drypsteger" på toppen ved at tage stegesmør fra panden med en spiseske og hæld det over kødet. Fortsæt drypstegningen i ca. 1-2 min. til din ønskede stegegrad - huskokken anbefaler medium eller medium rare. Se på video hvordan du gør - scan QR-koden nederst på siden.

Sauce: Varm saucen op i en lille, gerne tykbundet, kasserolle. Når saucen er på kogepunktet, tilsættes 15-25 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.

Grillede ramsløgssyltede salatløg: Mens kødet trækker, lunes løgene i ovnen i 3-4 minutter.

Anretning:

1. Kom bøfferne på varme tallerkner.
2. Kom én pommefondant på hver tallerken.
3. Fordel pastinak puréen i små dutter på tallerknerne.
4. Kom lidt trøffelcrust over kød og pommefondant
5. Hæld 2-3 skefulde sauce på, og lad den løbe ned omkring kødet.
6. Pynt med lidt skyllet og plukket timian, og server det sidste sauce ved siden af.

NB. Tag den saltede karamel ud af køleskabet nu, så den har den rette temperatur, når du skal anrette desserten.



Dessert



Til denne ret skal du bruge:

- Panna cotta med passionsfrugtcreme
- Saltet karamel
- Crumble
- Rød oxalis, skovsyre

Friis Holm chokolade - bergamotte - saltkaramel

Panna cotta på "dark milk" fra Friis Holm Chokolade tilsmagt med bergamotte.

Dertil passionsfrugtcreme og saltet smørkaramel, toppet med crumble samt rød oxalis.

Du kan enten anrette desserten på en tallerken eller servere direkte i emballagen, som desserten kommer i.

Anretning i emballagen: Drys indholdet fra låget ovenpå pannacottaen og placer små dutter af saltkaramel og fordel crumblen omkring. Skyl nu oxalis og pluk lidt af til pynt.

Tallerkenanretning: Dyp bægre i næsten kogende vand i 1-2 sekunder og derpå vend desserten ud på en asiette eller tallerken - drys crumble ovenpå og placer små dutter af saltkaramel omkring. Skyl nu oxalis og pluk lidt af til pynt.

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

