



TILBEREDNING OG ANRETNING

Følg vejledningen her, hvor vi trin for trin anviser hvordan du tilbereder og anretter nytårsmenuen med et minimum af tid i køkkenet

FØR DU GÅR I GANG

Vi har farvekodet emballagen med små runde klistermærker, så du nemt kan se hvilke ingredienser du skal bruge til hver ret.

Gul
Snacks

Blå
Forret

Rød
Hovedret

Grøn
Dessert

Du kan også få inspiration i filmen: <https://www.molskroen.dk/molskroen/bestil-nytarsmenu/> hvor menuen anrettes.

Vigtigt!

Sæt isen i fryseren når du kommer hjem.

Velbekomme og Godt Nytår!

Fra alle os på Molskroen



SNACKS

Rossini Baerii caviar med blinis, cremefraiche og purløg

ANRETNING

1. Forvarm ovnen til 180°.
2. Åbn dåsen med caviar. Stik en lille ske eller smørkniv ind i samlingen mellem bund og top af dåsen, og drej med uret, så dåsen åbner.
3. Tag blinis ud af emballagen. Læg blinis på en bageplade med bagepapir. Varmes i ovn 3-4 min. ved 180°.
4. Fordel caviar på de lune blinis. Server med cremefraiche og purløg.

Rossinis Baerii caviar er fra den Siberiske stør race, Baerii. Det er en meget balanceret, mild og letsaltet caviar, som er perfekt som starter Nytårsaften.



FORRET

*Smørstegt hel hummerhale med tomatchutney
og hummersauce med purløgsolie*

ANRETNING

1. Surdejsbrødet bages i ovn 6-8 min (200°), og serveres til forretten.
Køl ovnen lidt ned, og stil på 130 grader varmluft.
2. Tag låget af emballagen med garniture. Sæt bakken med garniture i ovnen i 15-20 minutter på 130°. Emballagen tåler fint opvarmning i ovn.
3. Kom saucen i en gryde og varm op til kogepunktet.
4. Varm en pande op med smør og lidt olie. Hummerhalerne steges ca. 2-3 min på hver side. Vi har tilberedt hummerhalerne let på forhånd, så du blot skal give dem stegeskorpe. Tilsæt krydderurter på panden til sidst, herefter bades hummeren i smørret fra panden og der krydres med salt og peber.
5. Anret den flotte hummerhale med garniture på en lun tallerken. Anret med saucen foran garnituren, og dryp små perler af purløgsolie ned i saucen, så den marmorerer.
6. Pynt med de friske krydderurter, der er pakket separat.
7. Serveres med brødet du bagte tidligere og smør fra Arla Unika, saltet med Læsø sydesalt.

Hvem vil ikke elske at spise en dejlig smørstegt hummerhale til forret med god kraftig sauce og frisk garniture? Tomaterne blev syltet da de var i højsæson i sensommeren. En ret tilberedt af gode råvarer og masser af smag.

Lun tallerkenene et par minutter i ovnen, sammen med garnituren, det er altid lækkert med en varm tallerken til varm mad, så maden holder sig varm!



HOVEDRET

Grillet kalvemørbrad med Sichuan peber, serveret med timbale af svampe à la crème og pommes puré, gulerødder i gremolata og Madagascar pebersauce

ANRETNING

1. Varm ovnen op til 190° varmluft. Tag låget af kartoffeltimbalerne, og tilbered ca. 20-25 min på 190° til kartoffelpuréen er sprød og gylden.
2. Tag gulerodsgarnituren ud af emballagen og varm langsomt op i gryde ved medium varme. Garnituren består af snittede gulerødder, persille, hvidløg, citronskal og hakkede mandler.
3. Hæld saucen fra emballagen i en gryde og kog op, hold varm ved lav temperatur.
4. Tag mørbrad ud af emballagen. Vi anbefaler at du bruger stegetermometer til din mørbrad, og steger den i ovnen på 190° varmluft til en kernetemperatur på 55 grader. Herefter skal kødet trække i min. 5-10 minutter overdækket med viskestykke. Har du ikke stegetermometer, følg da nedenstående stegetabel.

Mørbrad (antal)

1-2 personer: 10 min på 190°, 3-4 personer: 14 min på 190°, 5 personer eller mere: 18 min på 190°

5. Kartoffelgarniture kan med fordel tilberedes sammen med kødet, og kan stå på eftervarmen i ovnen, mens kødet hviler.
6. Anretning: Når kødet har stået og hvilet, skæres det i skiver (2-3 cm) og anrettes på en lun tallerken. Pommes puré med svampe anrettes i separat skål. Selve garnituren med gulerødder anrettes på tallerkenen ved siden af kødet. Den varme sauce hældes over til sidst.

Oksemørbrad af bedste kvalitet, grillet med den aromatiske sichuanpeber, dejlig sprød og cremet kartoffel garniture med svampe, smagfulde gulerødder i urter og aromatisk sauce binder retten sammen.



DESSERT

*Bavarois kage med hindbær og citron, hindbærkompot
og Kastbergs saltkaramel-is*

ANRETNING

1. Anret en cirkel af hindbærkompot i midten af tallerknen. Dryp små dutter af cremefraiche direkte fra sprøjteposen rundt i kanten og træk derefter den vedlagte tandstik igennem 'dutterne', så de bliver til små hjerter.
2. Placér kagen med en lille spatel i midten af tallerkenen, så hjerterne danner en ramme herom.
3. Drys lidt crumble på siden af tallerken og placer en kugle is på crumblen.
4. Hvis ikke du har en iskugleske til at forme isen med, kan du blot trykke isen ud af emballagen, skære den over på midten og anret med rundingen opad.

Cremet Bavarois kage med smag af hindbær og citron, dekorativt anrettet med hindbærkompot med små cremefraiche hjerter. Isen er håndlavet af Joachim Kastberg, der producerer gourmet is af de bedste råvarer. Smagen har Joachim og Molskroens køkkenchef Steffen Villadsen udviklet sammen helt særligt til lejligheden.

Hjemmelavet karamel med den rigtige mængde havsalt giver denne is sin personlighed.