

Skagenfood

Nytår 2023

OPSKRIFTER

Nytårsaften tager vi os rigtig god tid til at lave en skøn nytårsmiddag og god tid til at spise den og nyde maden - og gerne i gode venners selskab.

Her finder du opskrifter til en klassisk nytårsmiddag med torsk, jomfruhummere og Skagenfoods udvalgte kød - noget for enhver smag.





Nytårstorsk med bacon, peberrod, rødbeder, hakkede æg og fiskesenepssauce

Du får fra Skagenfood:

Hel torsk uden hoved, ca. 1,5 kg eller
Torskefilet uden skind og ben, ca. 1 kg eller
Filet royal af torsk uden skind, ca. 800 g

Indkøb:

300 g tørsaltet bacon i skiver
200 g syltede rødbeder
4 æg
100 g hel peberrod
50 g smør
5 dl mælk
2,5 dl piskefløde
3 spsk. hvedemel
Muskatnød
Citronsaft/eddike
Fiskesenepsmel

Bacon:

Bacon skæres i tynde strimler på tværs af skiverne. Steg dem helt sprøde på en pande ved medium varme. Læg baconen på køkkenrulle, og gem den til servering.

Rødbeder:

Skær rødbederne i små tern på ca. 5 mm.

Hakket æg:

Kog æggene i 8-9 minutter, køl, pil, og skær dem i små tern.

Peberrod:

Riv eller skrab et stykke peberrod, rør det sammen med et par dråber citronsaft eller eddike, så det ikke oxiderer (bliver brunt).

Anret alt tilbehør i små skåle, som sættes på bordet sammen med torsk.



Sennepssaucen:

Smelt 50 gram smør i en tykbundet kasserolle, pisk hvedemelet i smørret, mens det bruser let uden at tage farve.

Tilsæt mælken, først det halve - lad det koge igennem, mens du pisker heftigt, så alle klumper røres ud. Kog det i et minuts tid, mens du hele tiden pisker, nu mere moderat.

Tilsæt den sidste mælk og pisk. Tilsæt fløden, og lad den koge med i et par minutter. Smag saucen til med revet muskatnød, salt og hvid peber.

Tilsæt fiskesennepspulver - start med 3 spsk. og juster selv efter din egen smag (fiskesennepspulveret kan med fordel røres op med lidt vand, før det kommes i saucen).

Tilberedning af torskefilet/filet royal:

Krydr fisken med salt på begge sider, og læg den i et ovnfast fad smurt med smør. Dryp lidt smeltet smør på fisken, og dæk fadet med bagepapir og derefter stanniol. Sæt fisken i en 175 grader forvarmet ovn i 12-14 minutter. Tag torsken ud, og lad den hvile i 2-3 minutter, stadig under stanniol. Torsken kan nu nemt deles med en kniv/palet i passende stykker. Krydr evt. med lidt flagesalt på toppen.

Tilberedning af hel torsk:

Start med at lave en god kogelage til torsken.

3 liter vand
3 spsk. salt
1 spsk. sukker
1 dl lys lagereddike
5 laurbærblade
2 spsk. letknuste hele peberkorn

Kog alle ingredienser (på nær eddike) i en stor gryde i 5-10 minutter, sluk og tilsæt eddike.

Torsk:

Skær den rensede torsk i skiver på ca. 5-6 cm tykkelse. Bring kogelagen til kogepunktet, og tilsæt torskestykkerne.

Lad vandet komme tilbage til kogepunktet, UDEN at det kommer i kog - og tag gryden fra varmen. Lad torsken trække i lagen i 6-8 min. under tætsluttende låg.

Skum kogelagen af, før fisken tages forsigtigt op med en hulsigte eller lign.

Server kogte hvide kartofler til torsken - gerne af en god velmagende sort, f.eks. aspargeskartofler.

Jomfruhummer



Bagte jomfruhummere med krydderurtesmør

Du får fra Skagenfood:

1 eller 2 kg hele jomfruhummere

Indkøb:

0,5 bundt bredbladet persille

0,5 bundt basilikum

1 stk citron

1 fed hvidløg

1 spsk pinjekerner

50 g smør

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Begynd med krydderurtesmørret – (passer til 1 kg hele jomfruhummere): Blend persille, frisk basilikum, skal fra 1/4 citron, 1/2 fed hvidløg, 1 spsk. pinjekerner samt salt og peber. Tilsæt til sidst smør.

Del halepartiet i 2 (på den lange led) med en kniv og fjern den sorte streng (tarm). Læg dem i et ildfast fad.

Fordel smørret på halestykkerne og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 10-12 min. afhængig af størrelse.

Serveres med citronbåde, salat og groft brød.

Jomfruummerbisque



Jomfruummerbisque

Du får fra Skagenfood:

0,8 l jomfruummerbisque
8 jomfruummerhaler

Indkøb:

Olie/smør til stegning
Citron
Salt og peber
Evt. dild eller kørvel
Brød

Suppe:

Kog suppen op. Tilsæt evt. lidt piske fløde, til du synes den har rette smag og konsistens. Smag til med salt, peber og evt. citronsaft.

Jomfruummerhaler:

Pil skallen af halerne, og fjern tarmen, der ligger langs hele ryggen. Den kan nemt trækkes ud fra halens bagende. Hvis den knækker, må du lave et lille snit 2 mm ned langs ryggen, og fjerne tarmen den vej.

Stegning:

Tag en god pande (gerne med "sliplet") der passer i størrelsen til dine haler. De må IKKE ligge for tæt, så køles panden ned, og du får "kogte" hummerhaler. Varm op til medium-høj varme, tilsæt en smule god olivenolie og læg hummerhalerne på panden med "ryggen" nedad.

Skru lidt ned, og lad kødet "karamellisere" uden at pille for meget ved hummerhalerne. Når de begynder at blive flotte og gyldne, tilsætter du et par klatter smør. Lad det bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend halerne, og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en spiseske og hælde hen over halerne. Fortsæt drypstegningen i ca. 30 sekunder. Hele denne proces må ikke tage mere end højst 2 minutter.

Anretning: Fordel suppen i varme dybe tallerkener og læg de stegte hummerhaler i. Pynt med lidt krydderurter fx dild eller kørvel. Server med godt lunt brød.

Krondyrfilet / Mørbrad



Helstegt krondyr med stegt svamperisotto, ristede rødder, persillecreme og brombærsaucе (4-6 pers.)

Du får fra Skagenfood:

ca. 600 g krondyrfilet eller
ca. 700-800 g krondyrmørbrad

Indkøb:

250 g risottoris
200 g blandede svampe
2 stk løg
2 fed hvidløg
1 dl hvidvin
1 l kalvefond
200 g persillerødder
200 g pastinakker
1 bundt bredbladet persille
1 dl olivenolie
50 g sukker
0,5 l vildtfond
2 spsk balsamico
50 g smør
1 fed hvidløg
250 g brombær
Smør
Olie
Salt og peber
Olivenolie
Evt. maizena

Krondyr:

Tag kødet ud af køleskabet ½ time, før det skal steges. Åbn pakken, og dup kødet tørt med køkkenrulle. Krydr kødet på alle sider med groft salt. Varm en pande, der passer i størrelse, op til jævn til hård varme. Tilsæt lidt neutral olie og læg kødet på. Steg stille og roligt, til kødet begynder at tage farve på den ene side. Vend og gentag på alle sider. Tilsæt et par klatter smør og 4-5 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 hælde det over kødet. Fortsæt drypstegningen i ca. 1 min., hvorefter du lægger kødet i et ovnfast fad, og sætter det i en 180 grader varm ovn. Først 2-3 minutter, så ud og trække 8 minutter, vend kødet og steg så i ovnen igen i 2-3 minutter.

Vores huskok Jacob anbefaler at stege kødet medium/rare med en temperatur på 56-57 grader i kernen, eller til du opnår din ønskede stegegrad. Husk igen at lade kødet trække tildækket et lunt sted i ca. 8-10 minutter, inden det tranches.



Risotto:

Hak løg og hvidløgsfed fint, og sauter begge dele i lidt olie. Del svampene i mindre stykker, kom dem i gryden og sauter videre et par minutter. Skyl risene godt under koldt vand og rens for evt. sten og urenheder.

Hæld dem i gryden, og rist dem let af, til de begynder at blive gennemsigtige. Hæld hvidvinen på og rør rundt, til den er helt opsuget af risene. Dernæst tilsættes kalvefonden lidt ad gangen. Rør til væden er blevet optaget og fortsæt, indtil al kalvefonden er brugt.

Smag til med salt og peber og køl lidt ned. Form risottoen til bøffer - ca. 8 cm i diameter - og sæt dem på køl indtil brug.

Varm olivenolie op på en pande og steg risottobøfferne sprøde heri, dup af på køkkenrulle.

Persillecreme:

Skyl persillen, dryp den godt af, og fjern de groveste stilke. Hak bladene groft, og kom dem i en skål. Tilsæt grofthakket hvidløgsfed samt lidt salt og peber. Blendes, mens der tilsættes olie lidt ad gangen. Massen skal være mere fast end flydende.

Brombærsauce:

Kom sukkeret i en tykbundet gryde og varm op, til det karamelliserer. Kom smørret og ca. 100 g brombær i, vend rundt og hæld fond og balsamico på. Lad saucen simre i 20 min., smag til og jævn evt. med lidt maizena. Kom de resterende brombær i lige inden servering, og varm saucen hurtigt igennem, uden den koger.

Rødder:

Skær top og bund af rødderne, og skrub dem helt hvide. Skær dem i tern på 1 x 1 cm. Vend i lidt olie, salt og peber, og bag dem ved 225°C i 8-12 min., til de er gyldne men stadig har bid.

Anretning:

Sæt 1½ spsk. persillecreme på midten af hver tallerken og smør den ud til en 10 cm bred cirkel. Læg en risottobøf derpå og et par skiver filet ovenpå igen. Læg en tynd stribe brombærsauce rundt om, og drys de ristede rødder "tilfældigt" rundt om på tallerkenen. Pynt med lidt persilleblade eller lignende og server straks.

Skagenfoods udvalgte kød



Middag med Skagenfoods udvalgte kød

(Se forslag til kartofler og grønt på de næste sider)

Tournedos

Tag kødet ud af køleskabet en halv time, før det skal steges. Tag det ud af vacuumposen, dup det tørt med køkkenrulle og krydr med salt og sort peber. Varm en pande, gerne af støbejern, op til jævn til høj varme. Tilsæt lidt neutral olie, og kom bøfferne på. Steg til de begynder at tage farve på den ene side. Tilsæt nu et par klatter smør og 4-5 hele upillede fed hvidløg samt et par kviste timian.

Vend bøfferne og krydr med salt og sort peber. Steg videre på den anden side, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en spiseske og hælde hen over Tournedos'erne. Fortsæt drypstegningen i ca. 3-4 minutter, eller til du opnår din ønskede stegegrad. Mens du steger, skal du vende bøfferne et par gange. Når bøfferne er færdige, skal de trække lunt og tildækket på en rist et par minutter.

Vores huskok Jacob anbefaler at stege tournedos medium/rare med en kernetemperatur på 55-56 grader!

Côte du Boeuf

Tag kødet ud af køleskabet en halv time, før det skal steges. Tag det ud af vacuumposen, dup det tørt med køkkenrulle og krydr med salt og sort peber. Varm en pande, der passer i størrelse, op til hård varme. Tilsæt lidt neutral olie og læg bøfferne på. Steg dem, til de har en god ka-

ramelliseret stegeskorpe på begge sider. Tilsæt nu et par klatter smør og 4 hele fed upillede hvidløg samt et par timiankviste, skru ned på medium varme, og krydr med salt og sort peber. Steg nu bøfferne færdige, mens du vender dem ca. hvert halve minut. Dryp gerne lidt af smørret over bøfferne, mens du steger. Steg til din foretrukne stegegrad. Lad bøfferne trække, gerne på en rist, i 5-10 minutter, inden de serveres og tranches.

Vores huskok Jacob anbefaler at stege Côte du Boeuf medium med en kernetemperatur på 58-59 grader! NB: Kan også steges på grill som Porterhouse steak!

Châteaubriand

Tag kødet ud af køleskabet en halv time, før det skal steges. Tag det ud af vacuumposen, dup det tørt med køkkenrulle og krydr med salt og sort peber. Varm en pande, der passer i størrelse, op til hård varme.

Tilsæt lidt neutral olie, og læg kødet på. Brun grundigt af, til der opstår en god karamelliseret stegeskorpe på alle sider. Tilsæt nu et par klatter smør og 5-6 hele fed letknuste, upillede hvidløg samt et par timiankviste og/eller rosmarin. Skru ned på medium varme og krydr igen med salt og sort peber. Steg videre, mens du "drypsteger" ved at tage smør fra panden med

Sorte Vintertrøfler, Tuber Melanosporum



en spiseske og hælde hen over kødet. Fortsæt drypstegningen i ca. 3-4 minutter, inden kødet kommer i et ildfast fad og steges færdigt i en forvarmet ovn ved 165 grader. Lad kødet hvile tildækket, gerne på en rist, et par minutter.

Vores huskok Jacob anbefaler at stege Châteaubriand medium/rare med en kerntemperatur på 55-56 grader!

Entrêcote & Ribeye steak

Tag bøfferne ud af køleskabet, og ret formen op med dine hænder, så de er flotte og ensartede i tykkelsen. Lad dem få stuetemperatur før stegning. Steg dem på en god solid pande eller grillpande (gerne af støbejern).

Steg i en smule meget varm olie i et par minutter på hver side. Sørg for at krydre godt med sort peber og god flagesalt.

Når bøffen er brunet og krydret, lægges et par timiankviste og hele, letknuste hvidløgsfed ved. De steges færdige i en forvarmet ovn ved 210 grader, indtil du har den rette og ønskede stegegrad (husk at stikke termometeret HELT ind til benet!)

Vores huskok Jacob anbefaler at stege ribeye steaks og entrêcotes medium/rare med en kerntemperatur på 55-56 grader!



Du får fra Skagenfood:

30 g eller 50 g friske sorte vintertrøfler
(Tuber Mélanosporum)

Indkøb til 30 g vintertrøfler:

200 g Arboria risotto ris
3 stk skalotteløg
2 dl tør hvidvin
7,5 dl lys hønsefond (kan erstattes af vand for en mildere og renere smag)
100 g mascarpone eller creme fraiche 38%
100 g blødt smør
1 stk citron
75 g Parmesan i helt stykke
2 spsk trøffelolie (evt)
Olie
Salt og peber

Trøffelrisotto:

Hak skalotteløg fint og sautéer det af i lidt olie og smør i en gryde, til løgene er klare uden de har taget farve. Tilsæt risottoris og lad dem sautere med i 1 minut - igen uden at de tager farve - men blot bliver klare. Tilsæt hvidvin og salt og lad vinen koge næsten væk - rør et par gange under denne proces. Reducer varmen, så risene netop simrer og hæld bouillon/saltvand på lidt ad gangen - sørg for at bouillon/vandet er kogende når du tilsætter det - mens du rører et par gange i risottoen - pas på ikke at røre for meget så bliver risottoen smattet. Lad risene absorbere næsten al bouillon, før der tilsættes mere. Fortsæt med at spæde til med bouillon, indtil risene er møre, men stadig har lidt bid. Det tager ca. 13-14 minutter i alt. Tag risottoen af varmen og rør det bløde smør i først, og dernæst røres mascarpone og fintrevet parmesan i. Smag til med salt og sort peber samt lidt citronsaft. Risottoen skal være cremet og 'våd' i konsistensen, tilsæt eventuelt lidt mere fond/vand for at justere konsistensen. Læg låg på gryden og lad risene trække i 3-4 minutter. Anret i dybe tallerkener og riv nu trøfler i ultratynde skiver hen over retten (brug et mandolinjern eller et meget fint og skarpt rivejern). Dryp evt. til sidst med lidt trøffelolie og servér straks.

Tilbehør

Forslag til kartofler, sauce og grønt til Nytårsaften

Pommes Fondant

10 store bagekartofler (gerne Maris Piper)
2 dl kraftig hønsefond
125 gram smør
5 kviste timian
5 fed hvidløg
4 skalotteløg
3 laurbærblade

Skræl bagekartoflerne, og skær dem ud, så du får nogle rektangulære klodser på ca. 4 x 4 x 8 cm, eller tryk dem ud med en udstikker, der passer dig. Steg dem i neutral olie (eller endnu bedre lidt gåse- eller andefedt, hvis du lige har det ved hånden) på en meget varm pande, til de får en jævn gylden farve på alle sider.

Læg kartoflerne i et ovnfast fad, og tilsæt letknuste, upillede hvidløgsfed, pillede og snittede skalotteløg, plukket timian og laurbærblade samt hønsefond og smør. Krydr godt med salt og sort peber, og dæk fadet med først bagepapir og dernæst stanniol. Sæt fadet i en 200 grader varm ovn i 45 minutter.

Sigt fonden over i en gryde, reducer den til den tykner, og smør og fond begynder at emulgeres. Kom masser af hakket persille i, og smag til med salt og peber. Hæld den over kartoflerne og server straks!

Triple stegte pommes frites

16 bagekartofler (gerne af sorten Maris Piper),
3 liter neutral olie, fx rapsolie.
Skræl kartoflerne, og skær dem ud til tykke pommes frites af ca. 1 x 1 x 8 cm. Lad dem udvande i masser af koldt vand i MINDST 1 time - gerne natten over. Kom olien i en stor tykbundet gryde på mindst 10 liters volumen.

Udbag et par håndfulde pommes frites i ca. 140 grader varm neutral olie, til de netop begynder at mørne (2-3 minutter). Tag dem op med en hulsigte, og lad dem dryppe af på aviser dækket med køkkenrulle. Køl helt ned.

Udbag alle kartoflerne på denne måde.

Gentag nu processen, og udbag dem anden gang. Start med dem, du udbagte først! Igen skal de udbage i 140 grader varm olie, og nu skal de være næsten møre uden at tage farve! Afdryp igen på rene aviser og køkkenrulle og køl helt ned. 3. udbagning er en decideret fritering, og skal nu ske i 180 grader varm olie, hvori kartoflerne steges, til de er gyldne og sprøde. Afdryp på avis og køkkenrulle, og giv dem godt med salt. Server straks!

Bønner med hvidløg og skalotteløg

750 g grønne bønner (frosne kan anvendes)
5 fed hvidløg
4 skalotteløg
1 økologisk citron
Smør
Salt og peber

Nip bønnerne, hak hvidløgene meget fint, og snit skalotteløgene i tynde skiver. Kog bønnerne netop møre i letsaltet vand (1-2 minutter).

Smelt imens smørret i en stor gryde ved svag varme. Tilsæt hvidløg, løg og citronskal og sauter ved svag varme - det skal på intet tidspunkt tage farve. Hæld vandet fra bønnerne, lad dem dampe tørre, og vend dem i gryden. Krydr med lidt salt og peber.

Sauce Bearnaise

250 g smør
5 spsk. bearnaise essens*
5 æggeblommer
1 bundt estragon
Lidt citronsaft
Salt og sort peber
2 knsp. Cayenne peber

Klaret smør:

Klar smørret, ved at varme det langsomt op i en lille kasserolle, uden at det koger. Når det er smeltet, trækkes det til side og får lov at stå lunt 5-10 minutter, så valle og urenheder kan bundfælde sig. Hæld nu det klarede smør (der ligger i toppen) over i en ny skål og kasser val-len (det hvide bundfald).

Det vigtige - legering af æggeblommerne:

Hæld bearnaiseessens og æggeblommer over i en lille kasserolle (den må ikke være af aluminium eller med belægning som teflon eller lignende, da begge dele kan afgive smag/farve). Tilsæt 1 tsk salt, sæt gryden oveni en lidt større gryde med varmt vand i, og sæt det på varmen. Metoden her, hvor vi bruger vandbad, gør det nemmere at styre temperaturen, så æggene ikke koagulerer eller saucen skiller. Pisk nu i æggemassen med et piskeris, til det skummer og begynder at tykne. Det tager typisk 2-3 minutter - og der skal piskes heftigt og i godt tempo (kokke gør det i 8-taller). Pisk indtil æggemassen har konsistens som tyk mayonnaise. Tag gryden af varmen og pisk, nu i et mere moderat tempo, det klarede smør i. Start med en skefuld, så en mere. Fortsæt med 5-6 skefulde for derefter at piske det sidste smør i saucen i en tynd stråle. Når æggemassen har absorberet alt smørret, sættes gryden med sauce lunt, men ikke for varmt, og der smages til med salt, peber og cayennepeber samt lidt citronsaft. Til sidst tilsættes masser af hakkede estragonblade.

*Bearnaise essens:

2 dl hvidvinseddike
1 dl tør hvidvin
1 dl vand
3 skalotteløg
1 bundt estragon (eller 5 spsk. tørret)
1 bundt kørvel (kan udelades)
2 spsk hvid peber

Snit skalotteløg fint og kog op sammen med eddike, vin og vand. Knus de hvide peber-korn let i en morter, og kog dem med sammen med estragon og evt. kørvel. Lad det simre, til halvdelen af væden er kogt væk. Lav gerne essensen i forvejen, og gem den på et sylteglas. Her er mere end du skal bruge til én portion.

Trøffelsauce

3 skalotteløg
2 dl tør Madeira
2 dl rødvin
4 dl god mørk kalvefond
2 dl god mørk hønsefond
30-50 g sort vintertrøffel (Tuber Melanosporum)
2 spsk god cognac eller armagnac
175 g usaltet smør
Salt og sort peber
1 citron

Smelt 25 g smør i en gryde, og tilsæt finthakket skalotteløg. Sautér forsigtigt over svag varme i ca. 2 minutter, indtil skalotteløgene er bløde og klare, men ikke brune. Tilsæt Madeira, kog op og reducer til halv volumen. Tilsæt rødvin, og gentag indkogningen til det halve. Tilsæt fond og kog igen ind til ca. halv volumen, eller til smag og konsistens passer dig. Her kan saucen evt. jævnes let med lidt maizena rørt op med koldt vand. Sigt saucen igennem en fin sigte over i en lille passende kasserolle. Lige før servering tilsættes finthakkede trøfler og cognac. Bring saucen i kog, og monter den med tern af koldt smør (brug 100 gram), som piskes i, mens saucen koger. Kog igennem et par minutter, mens du stadig pisker. Sluk for blusset, og pisk de sidste 50 g smør i. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft.

NB! Denne portion giver ca. 6 dl færdig sauce og rækker til 6-8 personer på Sjælland og 4 i Jylland.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630 kl. 09.00 – 12.00 og 13.00-16.00 · Mail: kundeservice@skagenfood.dk