

Den Luksuriøse Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tak, fordi I valgte at bestille "Den luksuriøse nytårsmenu" fra Skagenfood. Vi er glade for og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres nytårsmiddag helt særlig. Vi har gjort os umage for at lave en lækker og spændende menu, og glæder os over at kunne levere disse lækre delikatesser til 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. Torskeloin anbefaler vi, at I opbevarer i en pose, som fyldes med lidt af den overskydende knuste is, der ligger i den store flamingokasse. Alternativt kan I også lade fisken blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Tjekliste

Kassens indhold til hhv. 2 & 3 personer:

- Koldrøget Dansk Laks af Skagen Salmon 200/300 g
- Caviar Baerii, Skagenfood Selection, 10/15 g (tilkøbsmulighed)
- Vagtelæg, 6/9 stk
- Estragonmayonnaise, 50/75 g
- Mandarinconfit, 35/50 g
- Maltcrumble, 50/75 g
- Skagenfood signatur cremede hummersuppe, 300/450 ml
- Torskeloin, 120/180 g
- Krondyrfilet, afpudset, 260/390 g
- Selleripuré med tørret solbær og grøn anis, 200/300 g
- Cremet pebersauce 150/225 ml
- Kartoffelgratin, 2/4 stk
- Gammeldags kærnet smør fra Åbybro Andelsmejeri 50/100 g

Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Citron, 1 stk
- Timian, 1 kvist
- Estragon, 1 kvist
- Ærteskud, 1 potte
- Hvidløg, 1 stk
- Klassisk kranskekage, 2/3 stk
- Surdejsboller med ølandshvede, 4/6 stk



Forret



Du modtager fra Skagenfood:

- Koldrøget Laks fra Skagen Salmon
- Caviar Baerii, Skagenfood Selection (Tilkøb)
- Vagtelæg
- Estragonmayonnaise
- Mandarinconfit
- Maltcrumble
- Estragon
- Brød & smør

Du skal selv have:

- Salt & peber

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter

Koldrøget laks af Skagen Salmon lavet i samarbejde med FanøLaks. Serveret med Skagenfoods egen udvalgte ægte caviar Caviar Baerii, Skagenfood Selection vagtelæg, maltcrumble, mandarinconfit og estragonmayonnaise. (NB. caviaren er et muligt tilkøb).

Estragon: Pluk estragon, og kom den i lidt iskoldt vand i mindst 5 minutter.

Vagtelæg: Bring en gryde med 1 liter vand i kog, og kom derefter vagtelæggene forsigtigt i det spilkogende vand med en hulske. Lad æggene koge i præcis 2 minutter og 30 sekunder. Derefter afkøles de under rindende, koldt vand i 2 minutter. Lad herefter de kogte, upillede vagtelæg stå i det kolde vand i 20 minutter (dette gør det nemmere at pille dem efterfølgende). Pil forsigtigt æggene, og halver dem evt. Drys dem med lidt godt salt, fx flagesalt fra Læsø eller Maldon.

Fif: Du kan sagtens koge og pille vagtelæggene dagen før. Opbevar dem på køl i en bønne med godt saltet vand. NB: Hvis du koger æggene i forvejen, skal du først halvere dem, når de skal serveres.

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

Anretning: Læg 3-4 lakseskiver på hver tallerken. Fordel vagtelæg omkring. Sæt små "dutter" af estragonmayonnaise og mandarinconfit

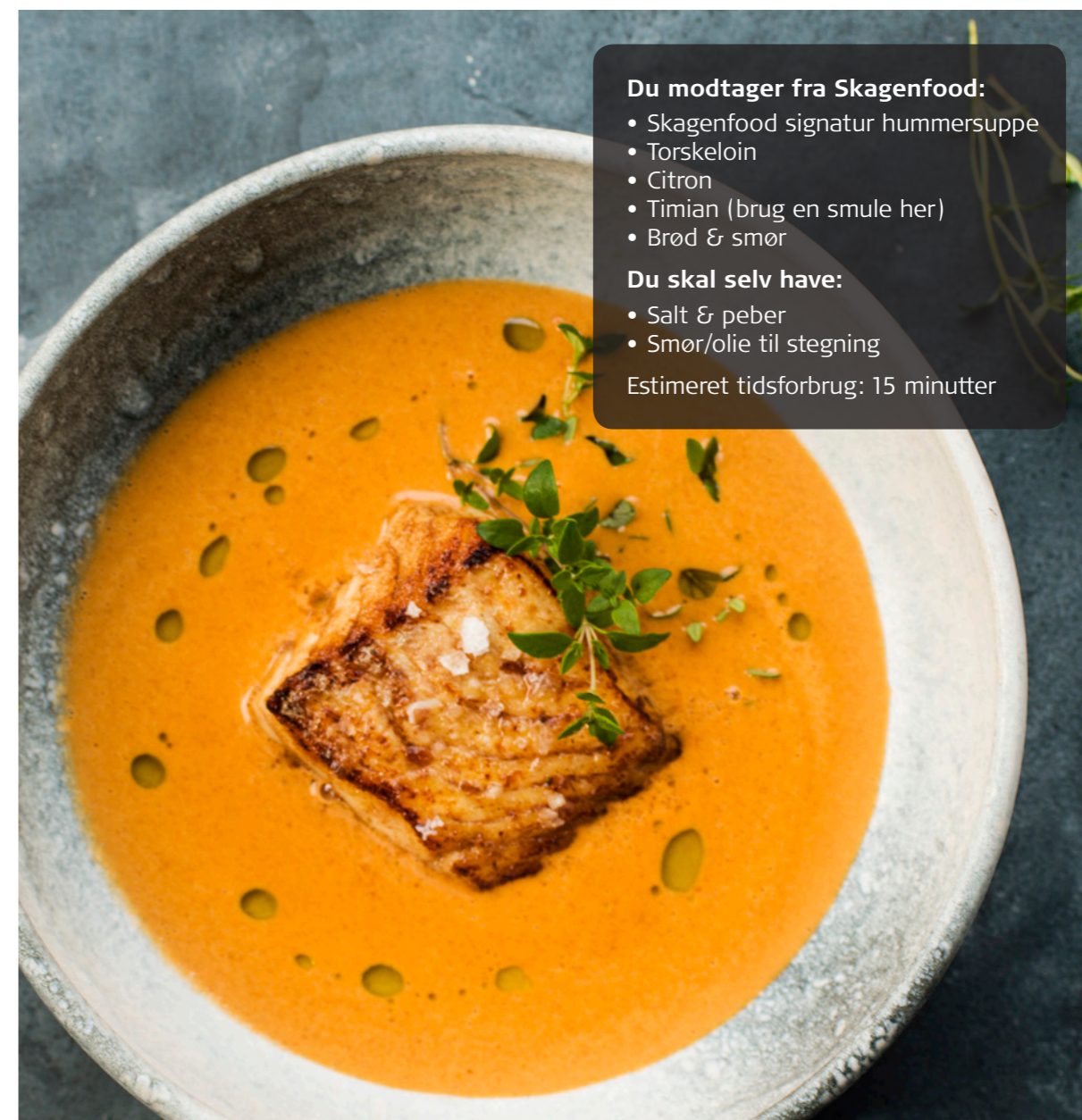
fit omkring laksen, og drys med maltcrumble. Kværn gerne lidt friskkværnet, sort peber på retten til sidst. Pynt med plukket estragon.

Caviar: Fordel lidt caviar (hvis dette er tilkøbt) på hvert vagtelæg. Dette skal gøres med en lille ske af ben eller horn, men aldrig af sølv. Det giver bismag. Eller del det imellem gæsterne ved bordet. Servér lune boller samt smør dertil.

Om Caviaren: Vores egen selekterede Caviar er nøje udvalgt af vores huskok Jacob i samarbejde med Gourmet Engros og Prunier Caviar i Bordeaux. Caviaren er en Acipenser Baerii, og vi kalder den Skagenfood Selection. Caviaren har en fyldig og cremet smag. Caviaren modner i 8 uger i originale modningsdåser, inden den er klar til at blive pakket. Æggene er silkebløde, smelter på tungen og efterlader en skøn umamismag i munden. Størene er 7-8 år ved slagting.

Der er ingen tvivl om, at denne Caviar er perfekt i alle aspekter. Den er som små smukke funklende perler af rogn; sprød og ren med et delikat pop i finishen. Baerii har en meget delikat, mild og afbalanceret eftersmag af nødder, som kommer til udtryk gennem en mild og let saltning, der på ingen måde overdøver.

Mellemret



Du modtager fra Skagenfood:

- Skagenfood signatur hummersuppe
- Torskeloin
- Citron
- Timian (brug en smule her)
- Brød & smør

Du skal selv have:

- Salt & peber
- Smør/olie til stegning

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter

Skagenfood signatur cremede hummersuppe med stegt torskeryg.

Start med at tænde ovnen på 200 grader. Brødet lunes i en 200 grader varm ovn i 4-5 minutter.

Fisk: Del fisken i portionsstykker, og kryd med salt og peber. Steg fisken på en godt varm pande i lidt neutral olie. Steg primært fisken på den ene side i 3-4 min., til de er pænt gyldne, kom 2-3 klumper smør ved, og lad det bruse af. Vend fisken, og steg i kort tid på den anden side - gerne mens du "drypsteger" ved at hælde olie/stegesmør over med en ske.

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 smagt til. Hvis du ønsker det, kan du tilsætte 5-10 dråber citronsaft, lige inden du serverer den, og evt. justere med salt efter smag.

Anretning: Fordel den varme suppe i varme tallerkener. Kom et stykke torsk i midten. Pynt med plukket og skyllet timian. Servér suppen med lune boller & smør.

Tænd evt. ovnen på 200 grader varmluft nu, så den er klar til hovedretten.

Du modtager fra Skagenfood:

- Krondyrfilet, afpudset
- Selleripuré med tørret solbær og grøn anis
- Cremet pebersauce
- Kartoffelgratin
- Citron
- Hvidløg
- Ærteskud

Du skal selv have:

- Smør til saucen og kødet
- Neutral olie til stegning
- Olivenolie
- Salt & peber

Estimeret tidsforbrug: 30 minutter



Hovedret

Medailloner af dansk krogmodnet krondyr fra Klosterheden med intens cremet pebersauce med syltede madagascarpærer, dertil selleripuré med tørret solbær og grøn anis, kartoffelgratin og ærteskud

Sådan gør du:

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Kartoffelgratin: Kom kartoffelgratin på en bageplade med bagepapir. Dryp med et par dråber god olivenolie, og bag gratinen i ovnen i 20-25 min.

Selleripuré med tørret solbær og grøn anis: Kom ca. 1 liter vand i en lille gryde med tilhørende låg. Opvarm vandet til kogepunktet, put bøtten med Selleripuré (med låget på) i vandbadet, og sluk for varmen. Læg låg på gryden, og lad bøtten "svømme" i toppen af gryden i ca. 10 min.

Kød: Åbn pakken med kød, og dup det 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 eller klar smør, og brun kødet af ved medium til hård varme, til der er opnået god bruning. Vend kødet, og gentag bruningen på begge sider. Tilsæt et par klatter smør, et par letknuste hvidløgsgfed 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 hæld det over kødet. Fortsæt drypstegningen i 1-2 min. Jacob, vores huskok, anbefaler at stege kødet medium/rare med en temperatur på ca. 54-56 grader i kernen, eller til du opnår din ønskede stegegrad.

Pebersauce: Kog saucen igennem i en lille tykbundet gryde eller kasserolle. Tilsæt nu 10-15 g smør pr. person. Smørret piskes i saucen. Sluk for varmen, så snart smørret er opløst. Smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft.

Anretning: Skær kødet i 3 tykke skiver pr. person på tværs af kødets fibre. Anret kartoffelgratin, og selleripuré på varme tallerkener. Anbring kødet i 3 stationer og fordel lidt af pebersaucen omkring. Pynt med ærteskud. Server resten af pebersaucen i en skål ved siden af.

Til kl. 24

Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.

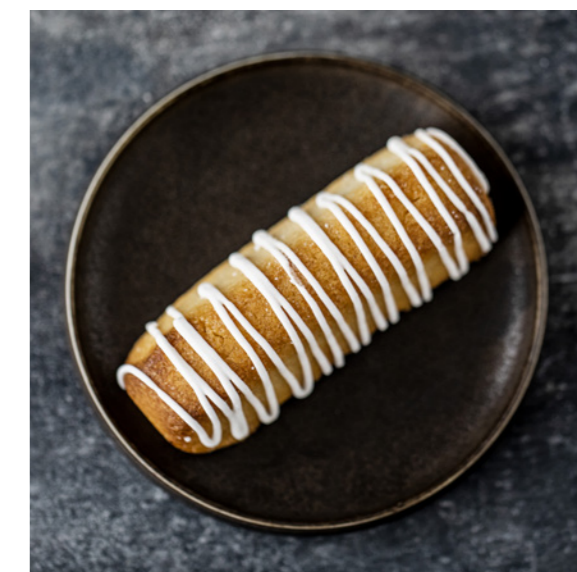
Du modtager fra Skagenfood:

- Kransekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

Server kransekagen kl. 24 sammen med et glas champagne eller en anden mousserende vin.

Vælg gerne en ikke alt for tør vin, da den søde kransekage vil få vinen til at fremstå sur. Vælg i stedet en Demi-Sec (halvsød), og din lykke er gjort!



NOTE

Ingrediensliste
og næringsindhold
mangler ...

Champagne

NOTE

Ingrediensliste
og næringsindhold
mangler ...

Primitiv

Huskokken Jacob & Skagenfood
siger velbekomme - og ønsker jer

Godt Nytår!

Vind en MåltidsKasse i 3 måneder

Upload billeder på Instagram af
jeres nytårsmenu.



Post dine bedste billeder og videoer, mens I
pakker maden ud, er i gang i køkkenet eller af
de færdige retter, der nydes ved bordet.

Husk at hashtagge (#) med:
#skagenfood #nytårsmenu og brug gerne
@mention Skagenfood og de venner du
nyder menuen med.

Vi trækker lod blandt alle posts om 1
måltidskasse (SkagenKassen) til 2 personer,
leveret til døren i 12 uger - **værdi kr. 5.000,-**



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk