

Den Havfriske Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tak fordi I valgte at bestille "Den Havfriske Nytårsmenu" fra 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. Fisk, rogn og kammuslinger 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 lade dem blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Tjekliste

Kassens indhold til 2 personer:

- Caviar Baerii Skagenfood Selection, 15 g
- Løjrom, 30 g
- Blinis, 8 stk
- Vagtelæg, 6 stk
- Crème fraîche 38%, 100 g
- Skagenfood signature fiskesuppe, 350 ml
- Torskeloin, 140-160 g
- Trøffelpuré, 1 glas
- Ikura ørredrogn, 30 g
- Kammuslinger, 6 stk
- Rødtungefilet, 6 stk
- Karl Johan sauce, 200 ml
- Tørret Karl Johan, 30 g
- Piskefløde, 100 ml
- Puré af saltbagte selleri & spinat, 200 g
- Gammeldags kærnet smør fra Åbybro Andelsmejeri, 50 g

Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Citron, 1 stk
- Kørvel, 1 potte
- Purløg, 1 potte
- Brøndkarse, 1 potte
- Små kartofler, 400 g
- Stenovnsbagte ølandshvedeboller, 4 stk
- Kransekage, 2 stk



Du modtager fra Skagenfood:

- Caviar Baerii, Skagenfood Selection
- Blinis
- Løjrom
- Vagtelæg
- Creme fraiche 38%
- Kørvel

Du skal selv have:

- Salt, gerne godt flagesalt, fx Læsø eller Maldon
- Smør

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter



Appetizers

Snack Serveringen består af Caviar Baerii, Skagenfood Selection og Løjrom på lune blinis med vagnetlæg og creme fraiche.

Vagnetlæg:

Bring en gryde med 1 liter vand i kog, og kom derefter vagnetlæggene 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 vagnetlæg stå i det kolde vand i 20 minutter (dette gør det nemmere at pille dem efterfølgende). Pil forsigtigt æggene, og halver dem. Drys dem med lidt godt salt, fx flagesalt fra Læsø eller Maldon.

Fif: Du kan sagtens koge og pille vagnetlæggene dagen før. Opbevar dem på køl i en bøtte med godt saltet vand.

NB: Hvis du koger æggene i forvejen, skal du først halvere dem, når de skal serveres.

Blinis:

Lun blinis på en pande i lidt brusende smør, eller lun dem i 2 minutter i en 175 grader forvarmet ovn.

Caviar:

Server direkte fra dåsen, eller top de halve vagnetlæg med en smule caviar. Dette skal gøres med en lille ske af ben eller horn, men aldrig af sølv. Det giver bismag.

Løjrom:

Fordel rognen på de lune blinis.

Kørvel:

Pluk kørvel, og skyl den i koldt vand. Ryst den tør.

Anretning:

Som vist på billedet serveret med creme fraiche og pyntet med kørvel.

Facts om de 3 typer rogn i denne menu:

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 slagtning.

Der er ingen tvivl om, at denne Caviar er perfekt i alle aspekter. Den er som små smukke funkende perler af rogn; sprød og ren med 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.

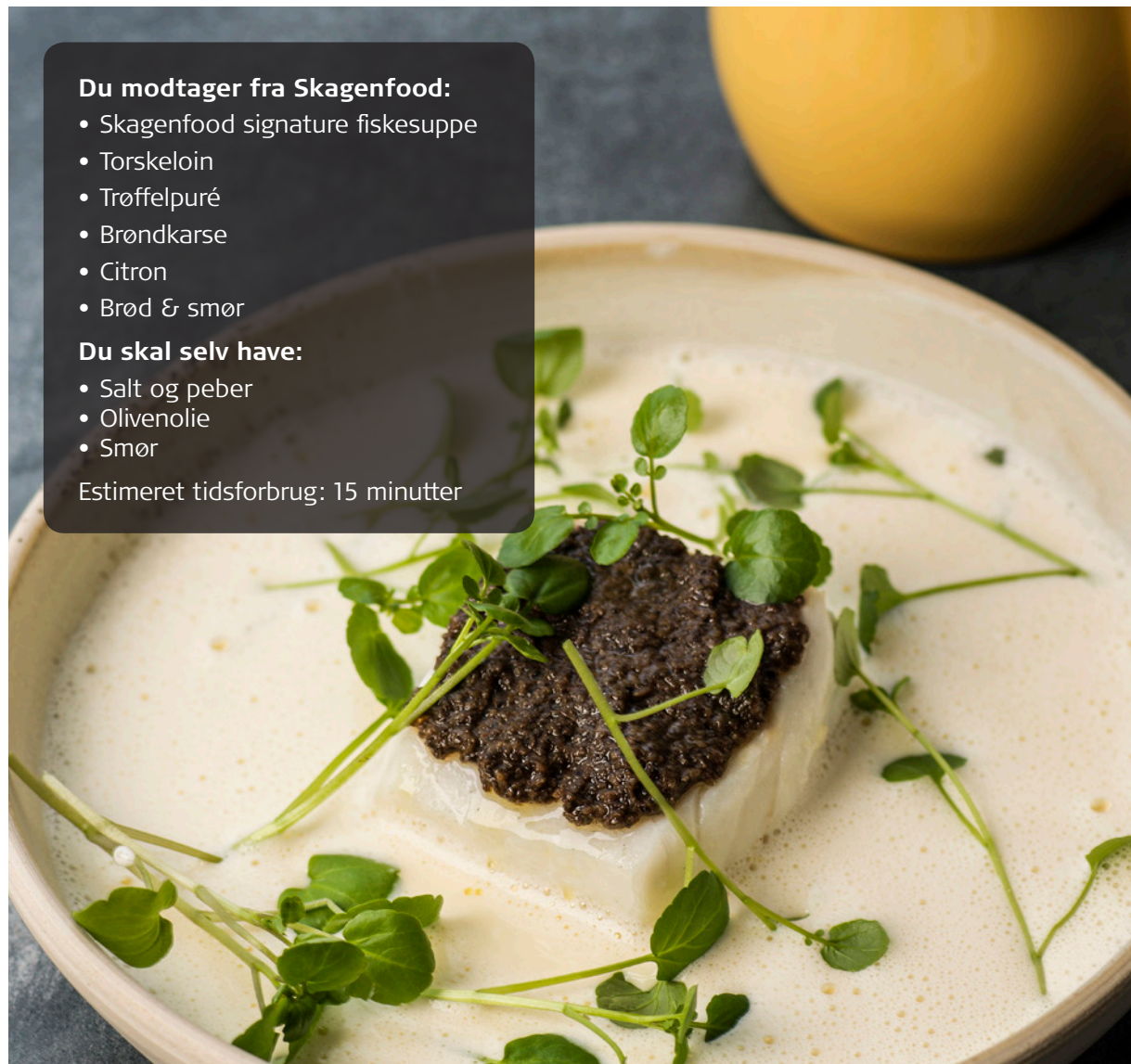
Om Løjrommen:

Løjrommen, vi bruger, er i vores øjne verdens bedste! Det er Kalix Løjrom fra Junkö. Kalix løjrom er en unik spise som kun kan udvindes af fisken heltling som fanges i Bottenviken (Botten bugten) helt oppe i den nordligste østersø. I den del af Botten bugten som hedder Norrbottens skærgård findes der et helt specielt miljø med krystal klart vand og lavt saltindhold som heltlingen behøver for at kunne forplante sig. Området udgør verdens største brakvandsskærgård hvor store svenske floder løber ud i havet og sørger for et meget højt indhold af mineraler i vandet. I 2010 afsatte EU den stærkeste beskyttelse af fødevarer til Kalix løjrom, det betyder at produktet er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område og af en karakteristisk metode.

Om IKURA Ørredrognen:

Ørredrognen, vi bruger, er en fantastisk spise! Du bliver blæst bagover, når du smager denne ørredrogn. Smagen er helt fri for bismag, og kan sammenlignes med den fine og sarte caviar smag. Danmark laver noget af den bedste ørredrogn i verden og det er producenten Musholm et glimrende bevis på. Musholms produktion der er ASC certificeret ligger i Storebælt, lige ved Reersø nord for Korsør. Musholm er ejet af OKUMURA familien fra Japan og en stor del af rognen bliver sendt til Japan direkte efter produktion.

Forret



Du modtager fra Skagenfood:

- Skagenfood signature fiskesuppe
- Torskeloin
- Trøffelpuré
- Brøndkarse
- Citron
- Brød & smør

Du skal selv have:

- Salt og peber
- Olivenolie
- Smør

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter

Skagenfoods egen signature cremede fiskesuppe med trøffelbagt torskeloin og brøndkarse.

Boller:

Lun bollerne i ovnen ved 200 grader i 3-4 min. Skru derefter ned på 160 grader.

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. Juster evt. med salt efter smag.

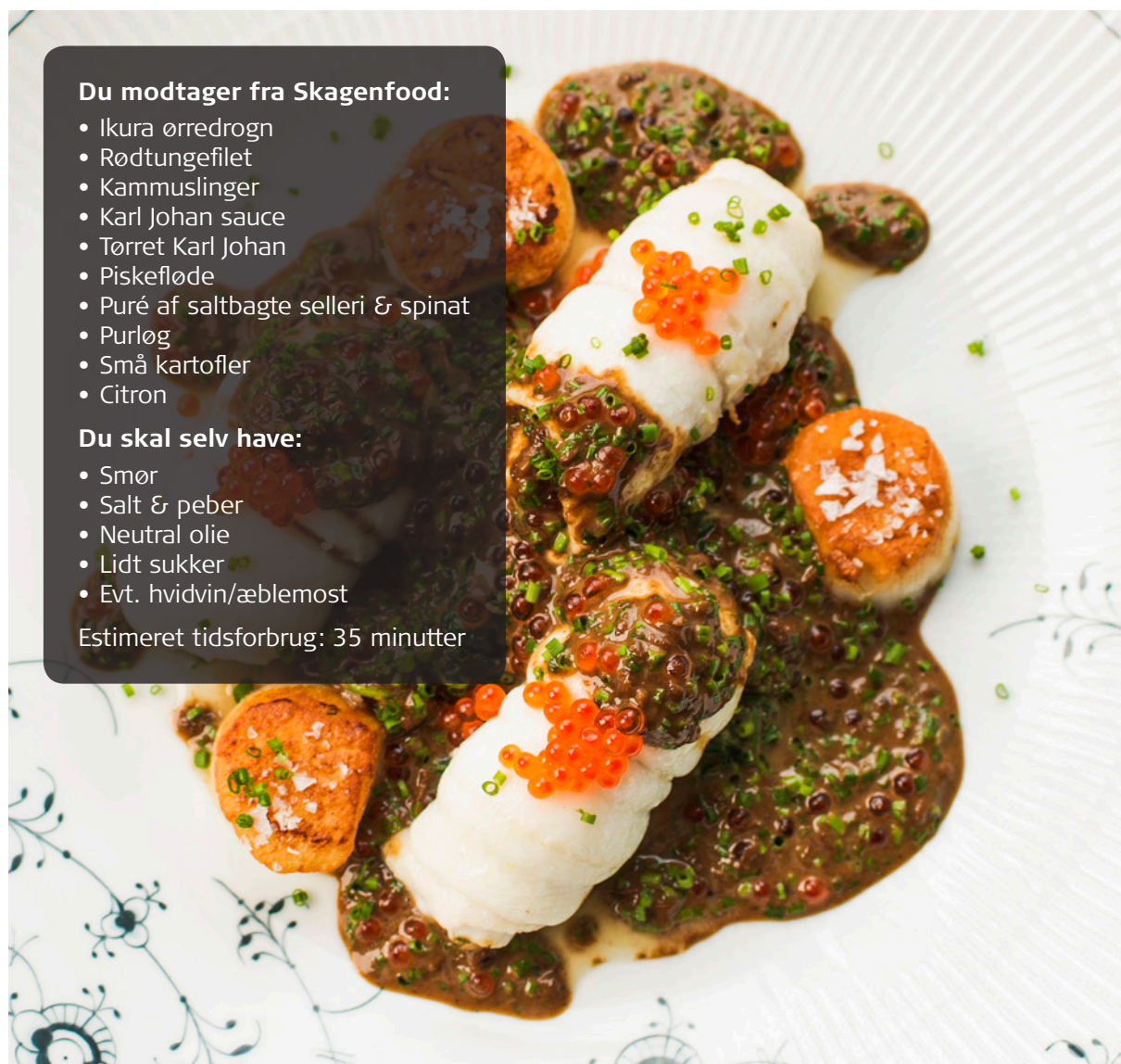
Mens du varmer suppen, bages fisken.

Fisk:

Del fisken i portionsstykker, og krydr fileterne med salt og peber. Kom stykkerne i et ildfast fad eller bageplade med pergament i bunden. Rør let i trøffelpuréen i glasset med en teske, og fordel et generøst lag puré ovenpå hvert stykke fisk. Bag fisken i en 160 grader varm ovn i 6-8 min., til fisken netop er gennemvarm. Anretning: Bring suppen tilbage til kogepunktet, og fordel den varme suppe i varme tallerkener. Kom et stykke fisk i suppen, og fordel skyllet og plukket brøndkarse omkring fisken. Servér suppen med lune boller & smør.

Fif: Kom kogende vand i dine suppetallerkener lige inden, du tilbereder fisken. Hæld vandet af, og tør tallerkenerne. De kan også sættes i ovnen i 5 min.

Hovedret



Du modtager fra Skagenfood:

- Ikura ørredrogn
- Rødtungefilet
- Kammuslinger
- Karl Johan sauce
- Tørret Karl Johan
- Piskefløde
- Puré af saltbagte selleri & spinat
- Purløg
- Små kartofler
- Citron

Du skal selv have:

- Smør
- Salt & peber
- Neutral olie
- Lidt sukker
- Evt. hvidvin/æblemost

Estimeret tidsforbrug: 35 minutter

Paupiette af rødtunge og stegte kammuslinger toppet med Ikura ørredrogn dertil Karl Johan sauce med samt puré af saltbagte selleri & spinat.

Kartofler:

Kog kartoflerne i 12-14 minutter i godt saltet vand. Køl kartoflerne lidt af, og pil dem (det er jo nytårsaften). Kom de pillede kartofler i en lille gryde, og kog dem igennem under låg med en generøs klump smør, lidt salt og 2 spsk. vand.

Fif: Kartoflerne kan med fordel koges og pilles i god tid, evt. dagen før.

Tørrede Karl Johan svampe:

Start med at sætte Karl Johan svampene til saucen i blød. Kom de tørrede svampe i en lille skål, dæk dem med ca. 1 dl kogende vand, og sæt et låg over. Lad dem trække deri i 5 min. Pure af selleri og spinat: Kom ca. 1 liter vand i

en lille gryde med tilhørende låg. Opvarm vandet til kogepunktet, put bøtten med Pure af selleri og spinat (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.

Paupiette af rødtunge:

Læg fiskefileterne fladt ned på et skærebræt. Krydr med salt og peber og smør evt med et tyndt lag blødt smør (smørret kan undlades) på hver filet. Riv lidt af den gule skal over fisken og dryp med et par dråber citronsaft. Rul fileterne sammen fra den tykke brede ende mod den tynde. Kom rullerne i et passende ildfast fad gerne med en lille sjat hvidvin (bare ½ dl) og ellers lidt æblemost eller vand i bun-

Fortsættes på side 6 ...

Hovedret

den. Dæk fisken med et stykke bagepapir, og kom derefter HELT tætsluttende låg/stanniol over. Kom fadet i en 200 grader forvarmet ovn, og bag i ca. 15 min., til fisken er gennemvarm.

Fif: Fisken kan med fordel forberedes i god tid og sættes på køl indtil de skal bages.

Karl Johan sauce:

Hæld vandet fra de udblødte svampe igennem en fintmasket sigte over i en lille tykbundet gryde eller kasserolle. Knug svampene i hænderne så du får det meste af væden fra dem. Kog væden ind til 2/3 af vandet er fordampet. Hak de udblødte svampe groft og kom dem og Karl Johan saucen i det reducerede "Karl Johan vand" sammen med piskefløden. Saucen koges nu igennem i 4-5 min. til passende konsistens. Smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft og sæt til side mens du steger kammuslingerne og bager fisken.

Fif: Saucen kan med fordel laves i god tid i forvejen.

Fif: Kom evt. væden fra fisken i saucen før du monterer med smør og lad det koge med i 1-2 minutter det giver en skøn smag. NB. Sigt den igennem en fin sigte først.

Kammuslinger:

Tag en pande, der passer i størrelsen, til dine kammuslinger (de må IKKE ligge for tæt - så køles panden ned, og du får kogte skaldyr). Varm op til høj varme, tilsæt en smule neutral olie, og læg kammuslingerne på panden med den sukrede side nedad. Skru lidt ned, og lad kammuslingerne brune uden at røre for meget ved dem. Når de begynder at blive flot gyldne, tilsætter du et par tern koldt smør. Lad smørret bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en ske og hælde det over kammuslingerne. Fortsæt drypstegningen i ca. 45 sekunder. OBS. De skal max være på panden i sammenlagt 1-1,5 min. Krydr med salt og peber.

Fif: Drys evt. en lille smule sukker på den ene side af kammuslingerne. Dette gør, at du nemmere får en flot karamelliseret overflade, når du senere skal stege dem. Lad kammuslingerne trække, gerne i 10-15 min. før du steger dem.

Anretning:

Som vist på billedet på varmede tallerkener. Top rødtungepaupietterne med en smule ørredrogn, og vend lige før servering finthakket eller klippet purløg i Karl Johan saucen. Server kartoflerne i en skål ved siden af dertil.

Til kl. 24

Klassisk kranssekage bagt på økologiske mandler.

Du modtager fra Skagenfood:

- Kranssekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

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

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



Ingrediensliste og næringsindhold - Den Havfriske Nytårsmenu

Torskeloin:

Ingredienser: TORSK, FISK

Rødtungefilet:

Ingredienser: RØDTUNGE, FISK

Acipenser Baerii - Skagenfood Selection

Ingredienser: STØRROGN (Acipenser transmontanus), salt, konservering (E285). Kan indeholde spor af FISK.

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 1039kJ/249 kcal
Fedt 14,2 g
heraf mættede fedtsyrer 2,5 g
Kulhydrat 4,1 g
heraf sukkerarter 0,17 g
Protein 26,1 g
Salt 3-5 g

Kalix Løjrom

Ingredienser: Løjrom fra vildtfaenget HELTLING (FISK)(Coregonus albula).

Næringsindhold pr. 100g:
Energi 527 kJ/126 kcal
Fedt 2,3 g
heraf mættede fedtsyrer 0,4 g
Kulhydrat 1,5 g
heraf sukkerarter 0 g
kostfibre g
Protein 24,5 g
Salt 4,0 g

Boghvedeblinis

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), frisk SØDMÆLK, vand, ÆG fra fritgående høns, koncentreret SMØR (MÆLK), bagepulver (E450, E500), rørsukker, salt, HVEDEstivelse (GLUTEN), SKYR (MÆLK)

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 1133 kJ/271 kcal
Fedt 13,0 g
heraf mættede fedtsyrer 7,0 g
Kulhydrat 30,7 g
heraf sukkerarter 2,8 g
kostfibre 0 g
Protein 6,9 g
Salt 1,79 g

Vagtælæg

Ingredienser: VAGTELÆG

Allergener: ÆG

Næringsindhold pr. 100 g/ml
Energi 714 kJ/172 kcal
Fedt 13 g
heraf mættede fedtsyrer 3,7 g
Kulhydrat 0,7 g
heraf sukkerarter 0,3 g
Protein 13 g
Salt 0,34 g

Crème Fraiche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% syrnet med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.

Allergener: Mælk

Næringsindhold pr. 100 g/ml
Energi 1494 kJ/363 kcal
Fedt 38 g
heraf mættede fedtsyrer 24 g
Kulhydrat 2,2 g
heraf sukkerarter 2,2 g
Protein 3 g
Salt 0,07 g

Skagenfood Signatur fiskesuppe

Ingredienser: FISKEBEN, PISKEFLØDE, SMØR, SELLERI, fennikel, NOILLY PRAT (SULFITTER, SVOVLDI-OXID), persillerod, løg, HVIDVIN (SULFITTER, SVOVLDI-OXID), persille, hvidløg, porre, salt, timian, koriander, fennikel, peber, laurbærblade.

Allergener: Selleri, Fiskeben, Noilly Prat, Piskefløde, Smør, hvidvin

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 895kJ/214 kcal
Fedt 19,3 g
heraf mættede fedtsyrer 12,1 g
Kulhydrat 2,8 g
heraf sukkerarter 1,3 g
Kostfibre 0 g
Protein 7,7 g
Salt 0,52 g

Trøffelpure

Ingredienser: Dyrkede svampe (Agaricus Bisporus), solsikkeolie, sort sommertrøffel (Tuber Aestivum vittad) 3%, salt, peber, hvidløg, persille, aroma. Smørret bliver produceret i faciliteter, der arbejder med KORN, MÆLK og ÆG.

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 64 kJ/15 kcal
Fedt 0,6 g
heraf mættede fedtsyrer 0,2 g
Kulhydrat 3,5 g
heraf sukkerarter 2,5 g
kostfibre g
Protein 2,6 g
Salt 1,36 g

Ikura ørredrogn (må ikke genfryses)

Ingredienser: ØRRED rogn (Oncorhynchus Mykiss, TRR), salt, sukker.

Oprindelse: Danmark
Holdbarhed: 1/1-2024
Næringsindhold pr. 100 g
Energi 778 kJ/185 kcal
Fedt 7,9 g
heraf mættede fedtsyrer 1 g
Kulhydrat 3,1 g
heraf sukkerarter <0,5 g
kostfibre 0 g
Protein 26 g
Salt 2,3 g

Kammuslinger - (bør ikke genfryses)

Ingredienser: KAMMUSLING (placopecten magellanicus)

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 318 kJ/75 kcal
Fedt 0,4 g
heraf mættede fedtsyrer 0,1 g
Kulhydrat 0,6 g
heraf sukkerarter <1 g
kostfibre g
Protein 17,2 g
Salt 0,4 g

Karl Johan sauce

Ingredienser: Kalvefond, portvin (SULFITTER OG SVOVLDI-OXID), rødvin (SULFITTER OG SVOVLDI-OXID), løg, gul-lørødder, tørret karl johan-svamp, karl johan-essens, citronsaft, salt sort peber

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 297 kJ/71 kcal
Fedt 0,4 g
heraf mættede fedtsyrer 0,1 g

Kulhydrat 3,0 g
heraf sukkerarter 2,5 g
Protein 9,1 g
Salt 0,14 g

ØKO piskefløde

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38%

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 1496 kJ/363 kcal
Fedt 38 g
heraf mættede fedtsyrer 24 g
Kulhydrat 3,2 g
heraf sukkerarter 3,2 g
kostfibre g
Protein 2,1 g
Salt 0,07 g

Pure af selleri og spinat

Ingredienser: SELLERI, MÆLK, FLØDE, spinat, salt, peber.

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 383 kJ/92 kcal
Fedt 7,3 g
heraf mættede fedtsyrer 4,6 g
Kulhydrat 3,8 g
heraf sukkerarter 2,1 g
Protein 1,9 g
Salt 1,8 g

Gammeldags køret smør

Ingredienser: Pasteuriseret PISKE-FLØDE, MÆLKESYREKULTUR, salt, 2% sydesalt, vand.

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 2971kJ/710 kcal
Fedt 79,8 g
heraf mættede fedtsyrer 50,9 g
Kulhydrat 0,6 g
heraf sukkerarter 0,6 g
Protein 0,5 g
Salt 2,54 g

Klassisk kransekage

Ingredienser: Sukker, MANDLER, vand, ÆGGEHVIDER, glukosesirup, kartoffelstivelse, emulgator E322 (soja), naturlig vanillearoma.

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 1825kJ/434 kcal
Fedt 20 g
heraf mættede fedtsyrer 3,1 g
Kulhydrat 53 g
heraf sukkerarter 50 g
Protein 8,2 g
Salt 0,06 g

Ølandshvedeboller

Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL* (12,7%), fuldkornshvedesurdej* (vand, FULD-KORNHVEDEMEL*), rugsurdej* (vand, RUGMEL*), HVEDEFLAGER*, havsalt med jod, gær.

* = Økologisk

Næringsindhold pr. 100 g
Energi 926 kJ/221 kcal
Fedt 0,9 g
heraf mættede fedtsyrer 0,1 g
Kulhydrat 43,9 g
heraf sukkerarter 0,8 g
Protein 7,0 g
Salt 1,3 g

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