

Den Dekadente Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tillykke med købet af årets DEKADENTE 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. Kammuslinger, løjrom og caviar 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 det blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Tjekliste

Kølekassen indholder til hhv. 2 & 3 personer:

- Caviar Baerii, Skagenfood Selection, 10/15 g
- Boghvede blinis, 6/9 stk
- Vagtelæg, 6/9 stk
- 100 ml crème fraîche 38%
- Kammuslinger, 6/9 stk.
- Løjrom, 10/15 g
- Panipuri, 6/9 stk.
- Citronconfit 50/75 g
- Puré af sicilianske pistacienødder og jordskokker, 200/300 g
- Pistacienødder, 10/15 g
- Fiskefumé, 150/225 ml
- Chateaubriand af oksemørbrad a 300/450 g
- Friske trøfler (Tuber Melanosporum) + trøffeljern 30/45 g (bemærk dette er en tilkøbsmulighed)
- Croquettes af oksehaler, 2/3 stk
- Trøffelsauce 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
- Kørvel, 1 potte
- Purper Cress, 1 potte
- Timian, 1 bundt
- Hvidløg, 1 stk
- Skalotteløg, 1 stk
- Blandede svampe 200/300 g (brune, bøgehatte, shiitake)
- Stenovnsbagte ølandshvedeboller 4/6 stk
- Klassisk kranskekage, 2/3 stk



Snacks



Du modtager fra Skagenfood:

- Caviar
- Blinis
- Vagtelæg
- Creme fraiche
- Kørvel

Du skal selv have:

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

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter



Caviar Baerii, Skagenfood Selection serveret med lune blinis, vagtelæg, kørvel & creme fraiche.

Sådan gør du:

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. 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 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 vagtelæg med en smule caviar. Dette skal gøres med en lille ske af ben eller horn, men aldrig af sølv. Det giver bismag.

Kørvel: Pluk kørvel, og skyl den i koldt vand. Ryst den tør. (Gem 3/4 til hovedretten).

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

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 funkende 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.



Du modtager fra Skagenfood:

- Kammuslinger
- Løjrom
- Panipuri
- Citronconfit
- Puré af sicilianske pistacienødder og jordkokker
- Pistacienødder
- Fiskefumé
- Stenovnsbagte ølandshvedeboller
- Smør
- Citron
- Hvidløg
- Purper Cress

Du skal selv have:

- Salt
- Sort peber
- Smør
- Neutral olie, mindst 2-3 dl
- Smør til stegning.

Estimeret tidsforbrug: 20 minutter

Karamelliserede kammuslinger med sprøde panipuri fyldt med puré af sicilianske pistacienødder og jordkokker dertil citronconfit & skummende fiskefumé med løjrom og Purper Cress.

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

Pani Puri: Kom ca. 2-3 dl neutral olie i en lille gryde. Varm olien op til ca. 175-180 grader (når det syder let omkring enden af en tændstik, du dypper forsigtigt i olien, så er den klar). Når dine pani puri (se QR koden) er poppet op, vendes de forsigtigt med en hulske eller anden ske, og steges videre på den anden side. Pani puri friteres, indtil de er sprøde, og olien ikke syder mere. Dryppes af på fedstsugende papir, og drysses med lidt fint salt.

Pani puri fyldt med citronconfit: Prik et lille hul i bunden af hver panipuri, og kom en smule confit i hver pani puri. Ikke mere end en lille ært i størrelsen og du skal bruge ca. halvdelen af citronconfiten her.

Pistacienødder: Hak ca. 2/3 af nødderne groft. Gem 1/3 til at rive over retten til sidst. Puré af sicilianske pistacienødder og jordkok-

ker: Kom ca. 1 liter vand i en lille gryde med tilhørende låg. Opvarm vandet til kogepunktet, put bøtten med puré (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.

Når indholdet i bøtten bliver varmt, dannes der tryk i bøtten som bevirker at låget kan poppe af! For at undgå dette, lettes kortvarigt på låget efter et par minutters opvarmning og låget lukkes på igen mens indholdet luner færdigt.

Fiskefumé: Kom fiskefuméen over i en lille tykbundet gryde eller kasserolle, og kog den op. Tilsæt nu 10-15 g koldt smør i tern pr. person. Smørret blendes i saucen med en stavblender, til det er opløst og saucen skummer. Sluk for varmen, og smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft.

Kammuslinger:

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 steger dem. Lad kammuslingerne trække, gerne i 10-15 min. før du steger dem.

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 flade, 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.

Anretning: Som vist på billedet. Kom 3 små klatter af den varme puré af pistacie og jordkokker på varme tallerkener. Sæt derefter 3 små dutter af citronconfit omkring. Placer nu 3 stegte pani puri på tallerkenerne, og kom de stegte kammuslinger på. Fordel grofthakkede pistacienødder omkring på tallerkenen. Nu kommer 3 små dutter løjrom på hver tallerken, og fiskefuméen hældes på. Afslutningsvis rives de sidste hele pistacier på et fint rivejern over retten sammen med en smule citronskal (kun det gule). Server lunt brød og smør dertil.

Fif: Lad evt. ovnen stå tændt, så den er klar til hovedretten.

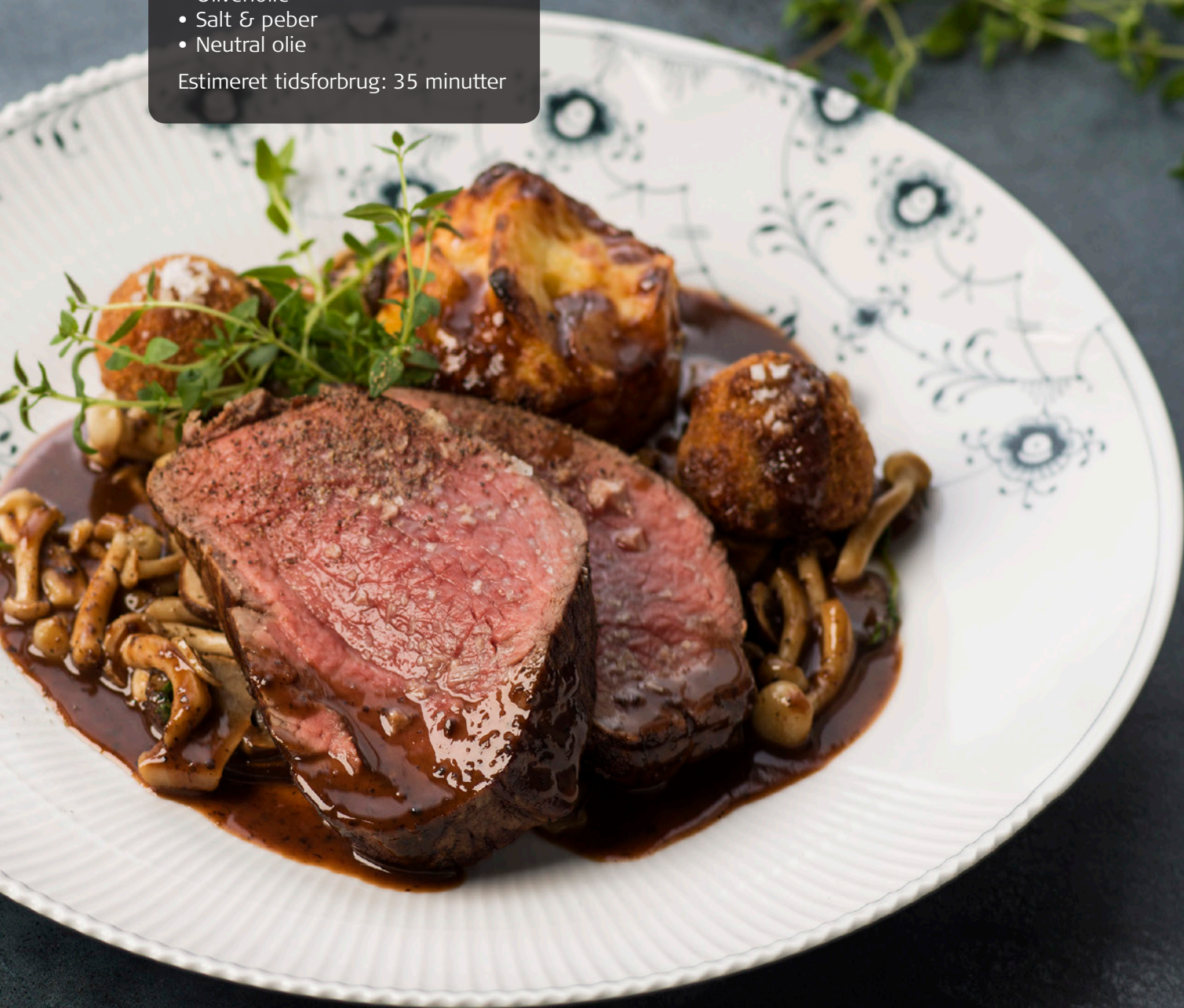
Du modtager fra Skagenfood:

- Chateaubriand af oksemørbrad
- Friske trøfler (Tuber Melanosporum) + trøffeljern (tilkøbsmulighed)
- Croquettes af oksehaler
- Trøffelsauce
- Kartoffelgratin
- Blandende svampe
- Timian
- Hvidløg
- Citron
- kørvel
- Skalotteløg

Du skal selv have:

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

Estimeret tidsforbrug: 35 minutter



Hovedret

Chateaubriand af oksemørbrad med croquettes af langtids-braiserede oksehaler serveret med trøffelsauce spækket med masser af sorte trøfler (Tuber Melanosporum) hertil stegte svampe og kartoffelgratin.

Sæt ovnen på 200 grader.

Kartoffelgratin: Kartoffelgratin: Kom kartoffelgratinerne i et ildfast fad med bagepapir. Dryp med et par dråber god olivenolie, og bag dem i en forvarmet ovn ved 200 grader i 20-25 minutter.

Chateaubriand: Åbn pakken med kød, og dup det tørt. Krydr med salt. Varm en pande op til medium-høj varme, tilsæt olie eller klaret smør, og brun kødet på alle sider. Tilsæt smør, knuste hvidløgsfed og timian. Krydr med mere salt og peber. Drypsteg ved at hælde stegesmør over kødet i 1-2 minutter. Læg kødet i et ovnfast fad, og steg i en forvarmet ovn ved 200 grader i 6-10 minutter. Steg til en kerne på 55-57 grader for medium/rare. Lad kødet trække tildækket i mindst 15 minutter, mens du luner croquettes, steger svampe og varmer sauce op.

NB. Genbrug evt. panden hvor du brunede kødet til at stege svampe på senere!

Croquettes af oksehaler: Lun croquettesne sammen med kartoflerne i ca. 10 minutter. Drys croquettesne med lidt fint salt.

Stegte svampe: Rens svampene, og skær dem i mindre stykker. Pil og hak skalotteløg fint. Rist svampene på en varm pande, brug eventuelt samme fedtstof og pande, som kødet er blevet stegt på. Rist svampene, indtil de er gyldne. Krydr med salt og peber, tilsæt skalotteløg, og rist i yderligere et par minutter. Pluk og hak det sidste kørvel og vend i svampene til sidst.

Trøffelsauce: Hæld trøffelsaucen i en lille tykbundet gryde eller kasserolle og bring den i kog. Tilsæt 10-15 g koldt smør i tern pr. person. Pisk smørret ind i saucen, indtil det er helt opløst. Sluk for varmen. Smag til med salt, peber og et par dråber citronsaft.

Anretning: Skær kødet i tykke skiver på tværs af kødets kødfibre. Fordel på varme tallerkener med kartoffelgratin og stegte svampe. Hæld trøffelsauce over og pynt med timian. (Har du tilkøbt friske trøfler, rives disse over med det medfølgende trøffeljern - gør det gerne inde ved bordet, og riv dem i så tynde skiver det er muligt!)

Om Trøfler: Trøfler har i over 100 år været en meget populær spisesvamp. Førhen brugte man grise til at opsnuse dem under jorden. Grisene havde dog svært ved at styre deres begejstring, så når de fandt trøflerne, kunne de finde på at spise dem. Der går også historier om, at trøffeljægere har mistet fingre til grisene, når de har forsøgt at få fat i trøflerne før grisen. I dag bruger man derfor specialtrænede hunde til at finde trøflerne. Den sorte vintertrøffel (tuber melanosporum) er kendt for en fyldig og dyb smag og duft med noter af chokolade, cognac, svesker og moskus. Dens indvendige farve går fra brunlig til sort med flotte hvide marmoreringer. Sæsonen løber fra november til marts i Europa og fra juni til august i Australien. Kaldes også Périgord trøffel (område i Frankrig).

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.



Ingrediensliste og næringsindhold - Den Dekadente Nytårsmenu

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

Boghvedeblinis:

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

Næringsindhold pr. 100 g

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

Vagtelæg

Ingredienser: VAGTELÆG.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	714kJ/172 kcal
Fedt	13 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	0,7 g
heraf sukkerarter	0,3 g
Kostfibre	0 g
Protein	13 g
Salt	0,34 g

Crème fraiche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% syrnet med mælkesyre-kultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.

Allergener: MÆLK

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1494kJ/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

Kammuslinger:

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
Protein	17,2 g
Salt	0,4 g

Kalix löjrom 30g

Ingredienser: Löjrom fra vildtfanget HELTLING (FISK) (Coregonus albula).

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	527 kJ/126kcal
Fedt	2,3g
Heraf mættede fedtsyrer	0,4g
Kulhydrater	1,5g
Heraf sukkerarter	0g
Protein	24,5g
Salt	4g

Panipuri

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), majsstivelse, tapiokastivelse, salt, bagepulver, vegetabilisk olie (palmeolie)

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1548 kJ/370 kcal
Fedt	0,5 g
heraf mættede fedtsyrer	0,0 g
Kulhydrat	82 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Protein	8,9 g
Salt	0,7 g

Citronconfit

Ingredienser: Citron, sukker, vand.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	670kJ/160 kcal
Fedt	0,6 g
heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	35 g
heraf sukkerarter	35 g
Protein	0,3 g
Salt	0 g

Pure af sicilianske pistacienødder og jordskokker

Ingredienser: Jordskokker, FLØDE, SØDMÆLK (konventionel), pistacienød (NØDDER), SMØR, citronsaft, salt, sort peber

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	780kJ/187 kcal
Fedt	15,2 g
heraf mættede fedtsyrer	8,5 g
Kulhydrat	8,8 g
heraf sukkerarter	3,9 g
Protein	3,1 g
Salt	0,94 g

Pistacienødder

Ingredienser: Pistacienødder (NØDDER).

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2351kJ/562 kcal
Fedt	45 g
heraf mættede fedtsyrer	6 g
Kulhydrat	28 g
heraf sukkerarter	8 g
Protein	20 g
Salt	0 g

Ingrediensliste og næringsindhold - Den Dekadente Nytårsmenu

Fiskefumé

Ingredienser: FISK, SELLERI, FLØDE, JOMFRUHUMMER-SKALLER, HVIDVIN, løg, fennikel, NOILLY PRAT, COGNAC, tomatpure, SMØR, porre, hvidløg, paprika, peber, koriander, fennikelfrø og dild.

Næringsindhold pr. 100 g/ml

Energi	481 kJ/115 kcal
Fedt	8,1 g
heraf mættede fedtsyrer	5,0 g
Kulhydrat	2,7 g
heraf sukkerarter	1,4 g
Protein	5,3 g
Salt	0,18 g

Croquettes af oksehaler

Ingredienser: Okseskank, oksehaler, kalvefond, pankomel (GLUTEN), ÆG, rødvin (SULFITTER OG SVOVLIOXID), gulerod, BLADSELLERI, HVEDEMEL, løg, champignon, tomatpure, timian, persille, hvidløg, rosmarin, laurbærblade

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	699kJ/167 kcal
Fedt	9,1 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	6,2 g
heraf sukkerarter	0,7 g
Protein	13,9 g
Salt	0,16 g

Trøffelsauce

Ingredienser: Kalvefond (SELLERI), rødvin og portvin (SULFITTER, SVOVLIOXID), løg, gulerod, trøffel, SMØR.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	335 kJ/80 kcal
Fedt	1,3 g
heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	2,4 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Protein	8,5 g
Salt	0,02 g

Kartoffel gratin

Ingredienser: Kartoffler (60%), delvist skummet MÆLK, FLØDE (CREME, stabilisator: E407), OST (vand, schweizisk OST 33%, SMØR, salt, fortykningsmiddel: (E415), fransk schweizerost, kartoffelstivelse 1,2%, ÆGGEBLOMME, salt, hvidlødspulver, modificeret kartoffelstivelse, solsikkeolie, peber, fortykningsmiddel: E415. Kan indeholde spor af GLUTEN, SELLERI, SKALDYR, SESAMFRØ, SENNEP, FISK, SULFITTER, JORDNØDDER, LUPINER

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	480kJ/114,5 kcal
Fedt	4,52 g
heraf mættede fedtsyrer	2,83 g
Kulhydrat	16,95 g
heraf sukkerarter	0,7 g
Protein	3,5 g
Salt	0,275 g

Gammeldags kærnet smør:

Ingredienser: Pasteuriseret PISKEFLØDE, 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

Ølandshvedeboller

Ingredienser: vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), fuldkornshvedesurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), GROFT ØLANDSHVEDEMEL* (7,2%), BYGKERNER*, HVEDEFLAGER*, salt med jod.

* = Økologisk

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	959kJ/229 kcal
Fedt	1 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	45,6 g
heraf sukkerarter	0,3 g
Protein	7,1 g
Salt	1,3 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

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 I
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