

# Skagenfood Valentines Menu

## TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tillykke

Tak fordi du har bestilt årets Valentines menu fra Skagenfood. Vi er glade for og stolte af, at vi må være med til at gøre jeres Valentines middag helt særlig. Vi har gjort os umage for at lave en lækker og spændende menu.

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 og gambas 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 dem blive i flamingokassen og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

## Tjekliste (2 personer)

---

### Forret:

- Kammuslinger, 4 stk
- Patagonske Red shrimps, Gambas uden skal, 4 stk.
- Fiskesuppe, 350 ml
- Artisan boller, 2 stk

### Hovedret (OBS: kød eller fisk):

- Oksemørbrad, 2 x 150 g (\* til kød)
- Rødtunge/skærisingfilet uden skind, 300 g (\* til fisk)
- Sauce bearnaise, 1 glas (\* til kød)
- Sauce hollandaise, 1 glas (\* til fisk)
- Trøffelpuré, 1 glas
- Kartoffelgratin, 2 stk

### Tilkøb caviar:

- Ægte Caviar, Skagenfood selection, 15 g
- Boghvedeblinis, 6 stk
- Creme fraiche 38%, 100 g

### Kitkassen med alle øvrige ingredienser indeholder:

- Kørvel, 1 potte
- Citron, 1 stk
- Skalotteløg, 2 stk
- Hvidløg, 1 stk
- Østershatte, 200 g
- Brøndkarse, 1 potte
- Bredbladet persille, 1 bundt
- Timian, 1 kvist



## Caviar (hvis du har tilkøbt dette)



**Om Caviaren:** Caviaren er en Acipenser Baerii, Siberian Baerii, og vi kalder den Skagenfood Selection. Baerii støren, der også kaldes den Siberiske stør, giver en caviar, som har en fyldig og cremet smag, som man ellers kun finder i den meget kostbare og sjældne Beluga caviar. Æggene er silkebløde og smelter på tungen, hvorefter der bliver efterladt en umamismag, som man bare skal opleve. Støren 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 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. Baerii er en bestseller, og du finder den på menuen på mange af de kendte Michelin restauranter rundt omkring i Europa.

### Til denne ret skal du bruge:

- Caviar
- Boghvedeblinis
- Creme fraiche 38%

### Du skal selv have:

- Smør

### Caviar Baerii, Skagenfood Selection serveret med lune blinis & creme fraiche

**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.

**Anretning:** På tallerkener anrettes tre blinis pr. person. Læg en lille skefuld creme fraiche og lidt caviar på hver af de lune blinis.

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.

## Forret

---



### Til denne ret skal du bruge:

- Kammusling
- Patagonske Red schrimps (gambas)
- Fiskesuppe
- Kørvel
- Artisan boller
- Hvidløg
- Citron

### Du skal selv have:

- Salt og peber
- Sukker
- Neutral olie
- Smør

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.

## Cremet flødelegeret fiskesuppe med stegte gambas og karamelliserede kammuslinger dertil kørvel og boller

### Sådan gør du:

**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.

**Gambas & kammusling:** 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), og lad dem trække i 10-15 min. Tag en pande, der passer i størrelsen, til dine kammuslinger og gambas (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. Kom også gambas på

panden nu. Skru lidt ned, og lad kammuslingerne og gambas brune uden at røre for meget ved dem. Når de begynder at blive flot gyldne, tilsætter du 1 lille fed hakket hvidløg og et par tern koldt smør. Lad smørret bruse op, mens du laver forsigtige cirkelbevægelser med panden. Vend skaldyrene, og steg videre for svag varme, mens du "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en ske og hælde det over. Fortsæt drypstegningen i ca. 1 min. **OBS.** Skaldyrene skal max være på panden i sammenlagt 1,5-2 minutter. Krydr med salt og peber.

**Anretning:** Fordel den varme suppe i varme tallerkener. Kom to kammuslinger og to gambas i midten af hver tallerken, og fordel skyllet og plukket kørvel omkring. Servér suppen med lune boller & smør.

## Hovedret (med kød)

---



**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 vintertroffel (*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.

# Hovedret (med kød)

---

## Til denne ret skal du bruge:

- Oksemørbrad
- Sauce bearnaise
- Trøffelpuré
- Kartoffelgratin
- Skalotteløg
- Hvidløg
- Østershatte
- Brøndkarse
- Bredbladet persille
- Timian
- Citron

## Du skal selv have:

- Smør
- Olivenolie
- Salt & peber
- Neutral olie

Estimeret tidsforbrug: 45 minutter.

Tournedos af dansk krogmodnet oksemørbrad serveret med trøffelbearnaise spækket med masser af italienske trøfler, dertil stegte østershatte, gremolata, brøndkarse samt kartoffelgratin

## Sådan gør du:

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

**Gremolata:** Pluk persille, og skyl det hele grundigt. Tør det derefter lige så grundigt. Riv citronskallen på et rivejern. Undgå at få det hvide lag bag skrællen med, da det giver en bitter smag. Hak og knus 1 fed hvidløg, og bland det hele sammen med fintsnittet persille. NB. Det er vigtigt at persille, citron og hvidløg er tørt, når du hakker det - ellers bliver din gremolata til en puré i stedet for.

**Sauce bearnaise med trøffel:** Bemærk at denne sauce er en ægte sauce, som dermed ikke må varmes op til mere end omtrent 60-65 grader. Bliver den varmere, vil den skille, så vær forsigtig! Kom glasset, med løsnet låg, i en gryde/kasserolle af passende størrelse med koldt vand, og tænd for varmen på ca. 1/2 blus. Når vandet netop koger, slukkes der for blusset. Lad derefter glasset med saucen blive i vandet i mindst 5 min., gerne længere. Skru låget fast igen, og ryst glasset et par gange undervejs. Vend den lune sauce med trøffelpuréen.

**Østershatte:** Rengør og del østershatte i mindre stykker, og steg dem på en pande i lidt olivenolie og smør. Steg svampene så de bliver lækre og gyldne. Pil og finhak løg og hvidløg,

kom det på panden med svampe, og rist med i 2 minutter. Smag til med salt og peber, og vend de stegte svampe med halvdelen af gremolataen.

**Oksemørbrad:** 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 salt. Varm en pande, der passer i størrelse, op til jævn til hård varme. Tilsæt lidt neutral olie eller klaret smør, og læg kødet på. Steg ved medium til hård varme til kødet begynder at tage farve. Vend og gentag på alle sider. Tilsæt et par klatter smør, et letknust hvidløgsfed 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 stege-smør fra panden med en spiseske, og hælde det over kødet. Fortsæt drypstegningen i 1-2 min. Jacob, vores huskok, anbefaler at stege kødet medium/rare med en temperatur på ca. 55-56 grader i kernen, eller til du opnår din ønskede stegegrad.

**Anretning:** Placer de ristede østershatte og kartoffelgratin i midten af en varm tallerken, kom kødet ovenpå svampene, og top kødet med den sidste gremolata. Anret lidt af trøffelsaucen omkring. Pynt med resten af den friske timian og klippet brøndkarse, og server det resterende sauce i en skål.

## Hovedret (med fisk)



**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 vintertroffel (*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.

# Hovedret (med fisk)

---

## Til denne ret skal du bruge:

- Rødtunge/skærisingfilet
- Sauce hollandaise
- Trøffelpuré
- Kartoffelgratin
- Skalotteløg
- Hvidløg
- Østershatte
- Brøndkarse
- Bredbladet persille
- Timian
- Citron

## Du skal selv have:

- Smør
- Olivenolie
- Salt & peber
- Flagesalt
- Hvede- eller rugmel

Estimeret tidsforbrug: 45 minutter.

Rødtunge/skærisingfilet serveret med trøffel-hollandaise spækket med masser af italienske trøfler, dertil stegte østershatte, gremolata, brøndkarse samt kartoffelgratin

## Sådan gør du:

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

**Gremolata:** Pluk persille, og skyl det hele grundigt. Tør det derefter lige så grundigt. Riv citronskallen på et rivejern. Undgå at få det hvide lag bag skrællen med, da det giver en bitter smag. Hak og knus 1 fed hvidløg, og bland det hele sammen med fintsnittet persille. NB. Det er vigtigt at persille, citron og hvidløg er tørt, når du hakker det - ellers bliver din gremolata til en puré i stedet for.

**Sauce hollandaise med trøffel:** Bemærk at denne sauce er en ægte sauce, som dermed ikke må varmes op til mere end omtrent 60-65 grader. Bliver den varmere, vil den skille, så vær forsigtig! Kom glasset, med løsnet låg, i en gryde/kasserolle af passende størrelse med koldt vand, og tænd for varmen på ca. 1/2 blus. Når vandet netop koger, slukkes der for blusset. Lad derefter glasset med saucen blive i vandet i mindst 5 min., gerne længere. Skru låget fast igen, og ryst glasset et par gange undervejs. Vend den lune sauce med trøffelpuréen.

**Østershatte:** Rengør og del østershatte i mindre stykker, og steg dem på en pande i lidt olivenolie og smør. Steg svampene så de bliver lækre og gyldne. Pil og finhak løg og hvidløg,

kom det på panden med svampe, og rist med i 2 minutter. Smag til med salt og peber, og vend de stegte svampe med halvdelen af gremolataen.

**Rødtunge/skærising:** Krydr fileterne med salt og peber, og fold dem, så de er lige tykke. Vend dem evt i lidt hvede eller rugmel, og steg fileterne på en godt varm pande i rigeligt smør og olivenolie. Steg primært på den ene side (start med den flotte ensartede side) i 3-4 min., til de er pænt gyldne. Vend fiskene, og steg dem i kort tid på den anden side. Krydr med god flagesalt ovenpå.

**Anretning:** Placer de ristede østershatte og kartoffelgratin i midten af en varm tallerken, kom fisken ovenpå svampene, og top fisken med den sidste gremolata. Anret lidt af trøffelsaucen omkring. Pynt med resten af den friske timian og klippet brøndkarse, og server det resterende sauce i en skål.



**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](mailto:kundeservice@skagenfood.dk)