Den Dekadente
Nytårsmenu

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tak, fordi I valgte at bestille Den 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 sammensætte en lækker og festlig menu og glæder os over at kunne levere alle de gode råvarer og forberedte elementer, så I selv kan færdiggøre og anrette menuen hjemme.

Vi anbefaler, at I starter med at pakke kassen ud, tjekker at alt er med og sætter alle kølevarer i køleskab så hurtigt som muligt.

Del gerne ingredienserne op efter den ret, de skal bruges til, så I har et godt overblik, inden I går i gang.

Tjekliste

Kassens indhold til hhv. 2 og 3 personer:

- Caviar Baerii "Skagenfood Selection", 10/15 g
- Boghvedeblinis, 6/9 stk.
- Crème fraîche 38 %, 100 ml
- Citron-mascarponecreme i sprøjtepose, 100/150 g
- Kalix løjrom, 20/30 g
- Saccottine, 10/15 stk.
- Parmesan-trøffelsauce, 100/150 ml
- Parmesan, 25/50 g
- Afpudset krondyrfilet fra Klosterheden, 260/390 g
- Mild pebersauce, 100/150 g
- Færdig kartoffelgratin, 2/3 stk.
- Færdigtilberedte små hele jordskokker, 250/375 g
- Tyttebærconfit, 35/50 g
- Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri, 1 bøtte

Tilkøb:

- Frisk trøffel, 20/30 g
  inkl. trøffelhøvl.

Kitkassen indeholdende øvrige ingredienser til hhv. 2 og 3 personer:

- Citron, 1 stk.
- Sprøde kræmmerhuse, 4/6 stk.
- Hasselnødder, 1 pose à 35 g
- Frisk salvie, 1 kvist
- Artisan-surdejsboller, 2/3 stk.
- Cox Orange, 1 æble
- Brøndkarse, 1 potte
- Vinaigrette, 1 pose
- Timian, 1 bundt
- Hvidløg, 1 helt hvidløg
- Blandede svampe, 100/150 g
- Skalotteløg, 1/2 stk.
- Klassisk kransekage, 2/3 stk.

Du skal selv have:

- Smør
- Salt og peber
- Neutral olie
- Evt. tørre, ukogte ris

Snack



Du modtager fra Skagenfood:

- Caviar Baerii "Skagenfood Selection", boghvedeblinis og crème fraîche 38 %
- Sprøde kræmmerhuse
- Citron-mascarponecreme i sprøjtepose
- Kalix løjrom

Du skal selv have:

- Smør til at lune blinis på panden
- Eventuelt tørre, ukogte ris eller en anden stabil støtte til kræmmerhusene

Estimeret tidsforbrug: 10-15 minutter

Caviar Baerii "Skagenfood Selection" med lune boghvedeblinis og crème fraîche. Sprøde kræmmerhuse med citron-mascarponecreme og Kalix løjrom.

Sådan gør du:

Blinis

Smelt lidt smør på en pande, og giv blinisene ca. 1 min på hver side, til de netop tager lidt farve.

Caviar

Anret blinis med crème fraîche, og servér caviar direkte fra dåsen, så gæsterne selv kan fordele den.

Kræmmerhuse

Stil kræmmerhusene oprejst, for eksempel i en lille skål med tørre, ukogte ris, eller brug en anden løsning, der holder dem stabilt. Fyld dem 2/3 op med citron-mascarponecremen direkte fra sprøjteposen kort før servering, og top op med Kalix løjrom. Risene bruges kun som støtte.

Anretning

Servér de lune blinis og caviar sammen med de friskfyldte kræmmerhuse. Fyld først kræmmerhusene, når gæsterne er klar, så de bevarer deres sprødhed.

Forret



Du modtager fra Skagenfood:

- Saccottine
- Parmesan-trøffelsauce
- Hasselnødder
- Frisk salvie
- Parmesan
- Citron (deles med hovedretten)
- Artisan surdejsboller
- Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri

Eventuelt tilkøbt frisk trøffel.

Du skal selv have:

- Salt til kogevandet
- Smør til pastaen

Estimeret tidsforbrug: 20 minutter

Saccottine med brunet smør, hasselnødder og frisk salvie, parmesan-trøffelsauce og friskrevet parmesan.

Gør klar

Tænd ovnen på 200°C varmluft - skal bruges til surdejsbollerne. Hak hasselnødderne. Skyl salviebladene - (brug ca. 2-3 pr. pers . Riv en lille smule citronskal (kun det gule, undgå det hvide).

Kog pastaen

Kog saccottinen i rigeligt letsaltet vand i 2 minutter. Hæld pastaen i en sigte, og lad den dryppe af.

Surdejsboller

Lun bollerne i en forvarmet ovn ved 200°C varmluft i 4–5 minutter, og servér med det medfølgende smør.

Parmesan-trøffelsauce

Varm parmesan-trøffelsaucen forsigtigt op i en lille gryde, og rør undervejs. Smag til sidst saucen til med 5–7 dråber citronsaft for at balancere syren.

Brun smørret

Kom en lille klump smør i gryden fra pastaen, og lad det bruse op og blive nøddebrunt. Tilsæt de hakkede hasselnødder, og rist dem i smørret i 1–2 minutter, til de er gyldne.

Skyl salviebladene - brug ca. 2–3 blade pr. person. Riv lidt citronskal; brug kun det gule.

Anretning

Fordel 5 saccottine på hver tallerken sammen med lidt nødder og salvie.

Hæld den varme parmesan-trøffelsauce hen over, og riv rigeligt frisk parmesan over retten.

Slut med finthøvlet frisk trøffel, hvis den er tilkøbt. Servér surdejsboller og smør dertil.



Du modtager fra Skagenfood:

- Afpudset krondyrfilet fra Klosterheden
- Mild pebersauce
- Færdig kartoffelgratin
- Færdigtilberedte hele jordskokker
- Blandede svampe
- Skalotteløg
- Cox Orange
- Brøndkarse
- Tyttebærconfit
- 1 pose vinaigrette
- Blød timian
- Hvidløg
- Citron (deles med forretten)

Du skal selv have:

- Salt og peber
- Neutral olie samt smør til kødet og svampene

Estimeret tidsforbrug: 45 minutter

Hovedret

Helstegt krondyrfilet fra Klosterheden med mild pebersauce, kartoffelgratin, ristede blandede svampe og lun jordskokkesalat med Cox Orange, brøndkarse og tyttebærconfit.

Sådan gør du:

Tilbered kød, svampe, sauce og salat, mens gratin og jordskokker varmes. Stegetiden afhænger af kødets tykkelse; brug stegetermometer.

Gratin og jordskokker

Varm ovnen til 200°C varmluft. Læg gratin og de færdigtilberedte jordskokker i samme ovnfaste fad, gerne i hver sin ende. Varm dem sammen i 20–25 minutter, til begge dele er gennemvarme.

Brun kødet

Dup kødet tørt, og krydr med salt. Varm en passende pande op med lidt neutral olie, og brun kødet på alle sider. Tilsæt smør, letknust hvidløg og 3-4 stk timiankviste. Øs stegesmør over kødet i 1–2 minutter, og krydr med peber. (Du kan med fordel forberede dette punkt før gæsterne kommer og lade det stå i et ovnfast fad - klar til at sætte i ovnen)

Steg færdigt og lad hvile

Læg kødet i et ovnfast fad, og steg det færdigt i ovnen. Brug et stegetermometer i den tykkeste del. Tag kødet ud, før den ønskede sluttemperatur er nået, da temperaturen stiger under hvilen. Lad kødet hvile tildækket et lunt sted i ca. 10 minutter.

Vi anbefaler medium rare: 54-56°C efter hvile. Ønskes kødet medium, sigtes efter 57-59°C efter hvile.

Jordskokkesalat

Skær Cox Orange i fine strimler på et mandolinjern eller i små tern med en kniv. Smag til med salt og peber. Vend de lune jordskokker med æble samt vinaigrette, og vend forsigtigt brøndkarsen i lige før servering.

Rist svampene

Rens svampene, og del de største i mindre stykker. Pil skalotteløgene, og hak dem fint. Varm panden fra kødet op med lidt neutral olie. Rist svampene, til de har fået god farve. Skru lidt ned, tilsæt de finthakkede skalotteløg, og lad dem blive bløde uden at branke. Tilsæt en lille klump smør og lidt plukket blød timian, og vend det hele sammen. Smag til med salt og peber.

Pebersauce

Varm pebersaucen forsigtigt op under omrøring. Smag til sidst saucen til med nogle få dråber citronsaft (op til 5-7 dråber).

Anretning

Skær kødet i skiver, og anret på varme tallerkener med gratin, de ristede svampe, den lune jordskokkesalat og pebersauce. Sæt 3-5 små dutter tyttebærconfit på hver tallerken, og afslut med lidt frisk timian.

Til kl. 24

Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.

Du modtager fra Skagenfood:
- Kransekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

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



Ingrediensliste og næringsindhold - Den Dekadente Nytårsmenu

Snacks & appetizers:

Prunier Caviar "Selection Skagenfood" Baerii

Ingredienser: Størrogn (FISK), salt.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1039 kJ/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	4 g

Franske blinis

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), SØDMÆLK, vand, ÆG, SMØR, bagepulver (hævemiddel (E450, E500) HVEDESTIVELSE), rørsukker, salt
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1149 kJ/275 kcal
Fedt	13,8 g
heraf mættede fedtsyrer	7,6 g
Kulhydrat	29,9 g
heraf sukkerarter	3,4 g
Protein	6,7 g
Salt	1,77 g

Creme fraiche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% - syrnet med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1494 kJ/363 kcal
Fedt	38 g
heraf mættede fedtsyrer	24 g
Kulhydrat	2,7 g
heraf sukkerarter	2,7 g
Protein	2,5 g
Salt	0,07 g

Mascarponecreme med citron

Ingredienser: Mascarpone (fløde (MÆLK), syrningsmiddel (citronsyre)), crème fraîche 38 % (fløde (MÆLK), mælkesyrebakteriekultur), citronsaft, purløg, salt, hvid peber
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1530 kJ/371 kcal
Fedt	37,8 g
heraf mættede fedtsyrer	25,3 g
Kulhydrat	4,1 g
heraf sukkerarter	3,9 g
Protein	3,5 g
Salt	0,78 g

Kræmmerhus

Ingredienser: HVEDEMEL og rismel, sødestof: lactitol*, vegetabilsk fedt (kokos), kakaosmør, HVEDEGLUTEN, emulgatorer: lecithiner (E322) og E471, salt, antioxidant: E300
Kan indeholde spor af ÆG, MÆLK, SENNEP, SOJA, SESAM og NØDDER.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1877 kJ/449 kcal
Fedt	24,6 g
heraf mættede fedtsyrer	19 g
Kulhydrat	59,6 g
heraf sukkerarter	0,6 g
Protein	6,5 g
Salt	0,7 g

Kalix löjrom (Coregonus albula)

Ingredienser: Kalix löjrom (FISK), salt
Næringsindhold pr. 100 g

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

Forret:

Saccotini

Ingredienser: Durum HVEDE semolina, ricotta ost (MÆLKEVALLE, salt, surhedsregulerende middel: mælkesyre), ÆG, brødkrummer (HVEDE, salt gær), solsikkeolie, MÆLKEVALLEPULVER, citron skal, mozzarella (MÆLK, salt, osteløbe), salt vand, SMØR.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	976 kJ/232 kcal
Fedt	6,9 g
heraf mættede fedtsyrer	2,5 g
Kulhydrat	32 g
heraf sukkerarter	5,5 g
Protein	9,8 g
Salt	1,2 g

Parmesan/trøffel sauce

Ingredienser: Vand, smør (MÆLK), ÆG, crème fraîche 38 % (fløde (MÆLK), mælkesyrebakteriekultur), ÆGGEblomme, dijonsennep (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, antioxidant (kaliumdiSULFIT, E224), surhedsregulerende middel (citronsyre)), æbleeddike, Parmigiano Reggiano (MÆLK, salt, løbe), sort vintertrøffel (Tuber melanosporum), kyllingekoncentrat (vand, kyllingeskrog, kyllingevinger, salt, fermenteret ris), salt, sort peber, salvie, fortykningsmiddel (xanthangummi)
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1259 kJ/306 kcal
Fedt	31,7 g
heraf mættede fedtsyrer	19,1 g
Kulhydrat	0,7 g
heraf sukkerarter	0,5 g
Protein	4,2 g
Salt	2,08 g

Parmesan

Ingredienser: MÆLK*, salt OSTEløbe
*=økologisk
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1671 kJ/402 kcal
Fedt	30 g
heraf mættede fedtsyrer	20 g
Kulhydrat	0 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	32 g
Salt	1,6 g

Ingrediensliste og næringsindhold - Den Dekadente Nytårsmenu

Hasselnødder
Ingredienser: Økologiske HASSELNØDDER
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2629 kJ/628 kcal
Fedt	61 g
heraf mættede fedtsyrer	4,5 g
Kulhydrat	17 g
heraf sukkerarter	4,3 g
Protein	15 g
Salt	0 g

Artisanboller
Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL*, fuldkornsHVEDEsurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), HVEDEFLAGER*, havsalt med jod, lys BYGMALT*, gær.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	837 kJ/209 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	1g
Kulhydrat	41,5 g
heraf sukkerarter	0,5 g
Protein	6,3 g
Salt	1,5 g

Gammeldags Kærnet Smør fra Aabybro Mejeri
Ingredienser: Pasteuriseret PISKEFLØDE, MÆLESYREKULTUR, salt, 2% sydesalt, vand
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2971 kJ/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

Hovedret:

Krondyrfilet, dansk

Mild pebersauce
Ingredienser: Kalvefond (vand, kalveben, løg, porre, pastinak, gulerod, timian, hvidløg), fløde (MÆLK), portvin (SULFITTER), rødvin (SULFITTER), salt, sort peber, skalotteløg, gulerødder, persille
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1088 kJ/261 kcal
Fedt	15,6 g
heraf mættede fedtsyrer	10 g
Kulhydrat	7,1 g
heraf sukkerarter	6,1 g
Protein	22 g
Salt	2,42 g

Kartoffelgratin
Ingredienser: Kartofler (60%), delvist skummet MÆLK, FLØDE (CREME, stabilisator: E407), OST (vand, schweizisk OST 33%, SMØR, salt, fortykningsmiddel: (E415), fransk schweizerost, kartoffelstivelse 1,2%, ÆGGEBLOMME, salt, hvidløgspulver, 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	4,52g
heraf mættede fedtsyrer	2,83 g
Kulhydrat	16,95 g
heraf sukkerarter	0,7 g
Protein	3,5 g
Salt	0,275 g

Vinaigrette
Ingredienser: Ekstra jomfruolivenolie*, condimento bianco (vineddike, koncentreret druemost)*
*=økologisk
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2822kJ/684 kcal
Fedt	70 g
heraf mættede fedtsyrer	9,8 g
Kulhydrat	12 g
heraf sukkerarter	12 g
Protein	<0,5 g
Salt	<0,01 g

Confiterede jordskokker
Ingredienser: Jordskokker, rapsolie, timian, salt, sort peber
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	400 kJ/95 kcal
Fedt	2,5 g
heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	15,2 g
heraf sukkerarter	9,1 g
Protein	2,0 g
Salt	1 g

Tyttebærconfit
Ingredienser: Økologisk citron, sukker, tyttebær
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	659 kJ/155 kcal
Fedt	0,2 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	36,7 g
heraf sukkerarter	34 g
Protein	0,7 g
Salt	0 g

Til kl. 24.:

Klassisk kransekage
Ingredienser: Sukker MANDLER, vand, ÆGGEHVIDER, glukosesirup, kartoffelstivelse, emulgator E322 (soja), naturlig vanillearoma.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1825 kJ/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!

Del jeres nytårsmiddag med os

Vi vil gerne se, hvordan nytårsmenuen tager sig ud hjemme hos jer!

Del gerne billeder og små videoer på Instagram - fra forberedelserne i køkkenet, anretningen eller middagen ved bordet.

Tag Skagenfood, og brug **#skagenfood** og **#nytårsmenu**, så vi kan følge med. Tak, fordi vi må være med ved bordet!

skagenfood.dk
Kundeservice tlf. 7020 0630 - onsdag 30/12 kl. 8-12.
Mail: kundeservice@skagenfood.dk