

Vi anbefaler man køber nogle kryderurter til at pynte retterne med.

Først og fremmest mange tak fordi i valgte Strandmøllekroen nytårsmenu

Husk at sætte passionsisen samt chokoladekagen på frost med det samme når i kommer hjem

Bagning af vores maltbrød:

Brødet tages ud af køleskabet 1 time før bagning, ovnen forvarmes til 200 grader varmluft. Sæt en bakke med vand ind i bunden af ovnen. Det gør skorpen sprødere

Brødet sættes nu i ovnen) & bages i ca. 20 min eller til en kernetemperatur på 92 grader.

Snacken:

Lun vaflen i ovnen 200 grader varmluft i 1 min. Den må endelig ikke blive tør.

Anretning:

Placer vaflen på et spækbræt - smør vaflen med trøffelcremen – fold 1 skive skinke på midten og placer på vaflen – fordel rødløgene herpå – riv nu osten ud over anretningen & pynt til sidst med brøndkarse.

Forretten:

Giv suppen et opkog og lad den simre i et minut, herefter er den klar til servering – pil den lille lukkemuskel af kammuslingerne & skær dem i kvarte (der kan ligge en lille smule vand i bunden af muslingerne da de er rimet med salt & sukker, dette gør ingen ting) – skær de syltede tomater i små mundrette stykker.

Anretning:

Fordel de kvarte kammuslinger i en (gerne forvarmet) dyb tallerken – fordel nu tomaterne rundt herom – dildolien fordeles (hældes ud over kammuslinger & tomater) – til sidst kan man hvis man er rigtig gourmet hælde suppen inde ved bordet eller gør det ude i køkkenet. & voila

Hovedretten:

Opvarmning af hovedret:

Put den karamelliseret løgpure, kartoffelkompotten, samt oksekæberagouten vendt i trøffelsauce i hver sin gryde og lunes op.

Den brændte skalotteløg & kødet tages ud af plastbakken og ligges på et ildfast fad.

Varmes i forvarmet ovn på 200 grader varmluft.

6-8min. Rare, 8-10 min. Medium, 12+ min. Gennemstegt

Husk alle ovne steger forskelligt. Så hold øje med bøffen får den ønskede kernetemperatur.

Havtaskekæber i røget fiske fumé:

Kog en lille gryde op med ca, 1,5 L vand så det kan dække vakumposen med fisk og sauce, lige efter den har kogt trækkes den af varmen og fisken ligges heri med låg på og trækker i 10 min. Åben posen og den er klar til servering.

Efter de 10 min. Klip toppen af posen, tag fisken op og hæld saucen ud over fisken.

Stegning af foie gras:

Steges nu på en varm pande 1-2 min på hver side. Når den er blevet blød og trykke på er den færdig.

Anretning af hovedret:

Anret med en spiseske løgcremen i midten af tallerken, placer bøffen lidt ude til siden & læg en spiseske med de braiserede oksekæber herop af, tag 2 af de brændte skalotteløg & placer dem op af bøffen, fordel kartoflerne på tallerkenerne i en bunke ved siden af bøffen, til sidst pyntes tallerken med de vedlagte timiankviste, og så er der klar til servering. (husk godt med salt og peber på bøffen)

Desserten:

Klargøring & anretning af desserten:

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Vigtigt at ovnen er helt opvarmet.

Kagens sættes direkte fra frost i ovnen. Luk hurtigt ovnen så den ikke tager varme.

Kagen bages i 7 min. Kagen tages ud af ovnen, tag en lille urtekniv og løsne kagen fra formen forsigtigt rundt i kanten. Vend kage i folieformen på hovedet på tallerken der hvor den skal stå. Lad den stå i 2 min.

Anretning af desserten:

Placer isen (skyl foliebakken under lidt lunt vand så er den nemmere at vippe ud) ved siden af kagen på midten af tallerkenen. Fordel de guld belagte mandler oven på kagerne og kom passionssiruppen oven på isen, pynt med skovsyre og så er der serveret.

Tilvalg – Mellem ret med hummer:

Opvarmning & klargøring af mellem ret:

Gør gerne dette før gæsterne ankommer. For at holde friskheden på hummeren er den stadig i skal. Læg hummerhallen på et skærebræt. Tag en køkkenkniv og halver hummerhallen i skallen. Når det er gjort piller man halen ud. Man kan med fordel fjerne den sorte tarm der ligger i. se også videoen på vores hjemmeside. De 2 halve hummerhaler steges i halv olie & halv smør på en varm pande, maks. 30 sek. på hver side (krydres herefter med salt & peber). Den må gerne være glasklar i midten
Vesterhavssaucen varmes forsigtigt op uden at koge, hældes evt. på en lille serveringsgryde og toppes med purløgsolien lige før servering

Anretning af mellemretten:

Læg en ske med blomkålscreme i kanten på tallerken og træk den med skeen imod dig selv, placer hummerhalen heri. Læg hasselnødder og de syltede grøntsager herop af. Fordel ørredrogn på toppen & pynt til sidst med dild. Igen her kan man vælge at gå gourmetvejen og hælde saucen (Vesterhavssaucen inde ved bordet eller tage den forsigtige vej i køkkenet. Husk og hæld purløgsolien i saucen til sidst, rør ikke i saucen efterfølgende da det er meningen at den skal skille saucen.

Natmaden eller 1 januars first aid kittet:

Opvarmning & klargøring:

Kom pulledpork kødet vendt med BBQ sauce i en gryde og varm. Bollen lunes i ovnen på 180 grader varmluft i ca. 4 min. Vend de snittede gulerødder & spidskål sammen med dressingen.

Anretning:

Tag bunden og fordel coleslaw herpå, fordel nu pulled pork kødet og de syltede rødløg herpå og læg toppen på burgeren.

Børnelasagnen:

Der er 2 forskellige størrelser ca. 230gram er portion, ca460 gram er til 2 portioner. Det skal have 30 min i en forvarmet varmluft ovn på 200 grader