

Instruktion til Strandmøllekroens nytårsmenu 2025

Først og fremmest, et kæmpe tak fordi I valgte Strandmøllekroens nytårsmenu. Det sætter vi virkelig stor pris på.

HUSK MEGET GERNE RIS OG ROS

Vi hører meget gerne fra jer på vores mail kontakt@strandmollekroen.dk hvis der skulle være noget. I år holder vi også åbent på Strandmøllekroen til nytår så hvis uheldet skulle være uden har vi åbent og der ville kunne hentes, hvis der skulle blive brug for det. Ring gerne på 39630104 og tryk 1.

Vi holder dog lukket den 1. januar så alle mails bliver besvaret den 2. januar.

Husk at der også ligger instruktionsvideo på vores facebookside.

Vi anbefaler meget at man læser og følger tilberedningerne, gerne inden gæsterne kommer.

Så er der helt ro på aftenen når maden skal tilberedes.

Hver ret er i sin egen bakke. Hovedemner som fisk og kød mm. ligger separat i vakuumposer.

Brød (tilvalg). Brødet er forbagt. Så det skal blot have 8 minutter i en forvarmet ovn 180 grader.

Anretning af forret.

(Hvis du har købt vegetar, anbefaler vi og lune guleroden i 3 min i 180 graders ovn

Forretten er ellers kold, så den skal blot anrettes.

Her er der fri leg, ingen regler. :D

Måden vi har gjort det på er: Fordel æblecremen i midten af tallerken. Herefter anrettes den marinerede kål ovenpå. Så lægges regnbueørreden ovenpå og tilsidst fordeles salsa verden over fisken

Vi har valgt og saucerer inde ved bordet. Det giver lidt mere street credit. Hæld den hvide kærnemælkssauce med peberrod i en lille anretter gryde og hæld så dildolie oven i og drej let med en teske så olie fordeler sig og skiller ud i saucen. Så er den ellers klar til at bliver fordelt på tallerkenerne inde ved bordet. Velbekommen.

Børne pasta kødsovs:

Sæt kødet over i en lille gryde og varme. Pastaen er forkogt. Så der skal blot hældes lidt varmt vand over pastaen. Så er den klar på 1 min.

Hvis I har tilkøbt mellemret med hummer

Sæt hummeren ind i en forvarmet ovn på 160 grader i 3 min. Den kan også sagtens spises kold.

Imens anrettes XO saucen og citronmayoen i små skåle på midten af bordet. Så kan gæsten selv tage efter behov. Anret herefter hummeren på tallerkenen med citronen.

Velbekommen

Hvis I har tilkøbt vegetar mellemret

Varm svampesauce forsigtigt op. Rist brødet imens, evt på en pande med lidt smør. Anret brødet, fordel den varme svampesauce ovenpå. Fordel mandlerne og de syltede rødløg.

Velbekomme.

Opvarmning af hovedretten:

Hav en ovn på 180 grader varmluft klar.

Saucen. Sæt en gryde med 2 cm vand i kog og sluk. Sæt bøtterne med låg med sauce Choron ned i. Ca. 10 min.

Fisken (kulmulen): Kog 1 liter vand i en gryde, sluk for varmen. Hæld så 1 liter koldt vand i gryden. Læg vakuumposen med torsken ned i vandet. Den skal pochere i ca. 10-11 min. Jo flere fisk I skal tilberede jo større mængde vand skal I også have.

Ca. forhold. 1-2 stykker fisk 2 liter vand i alt. 3-6 stykker fisk 3,5 liter vand i alt. 6-10 stykker 5 liter vand i alt

Oksemørbrad Brun bøfferne på en meget varm pande i ca. 1 min. Kom herefter i ovnen til ønskes tilberedning. Medium 6 min. Til welldone 10 min. Hvis I har et stege termometer skal kødet ramme 52 grader for medium, også trække færdigt til 56 grader ca. 4 min.

Husk alle ovne steger forskelligt. Så husk og tjek om den ønskede temperatur er opnået.

Krydre godt med salt og peber.

Garniture.

Blomkålen er vendt med citronolie og broccolien er vendt med hvidløgsolie. Begge er nok faldet lidt af nede i bunden af bakken, så sørg for og vend dem i det inden de ligges over i et ildfast fad.

Læg kompoten i ca 2 cm tykkelse i et ildfast fad sammen med blomkålen og brocolinien og kom i ovnen i 4 min. (hvis du har købt vegetar så læg også den confiterede pastinak ind her)

Krydre godt med salt og peber.

Herefter sættes fadet med mørbraden ind i yderligere 6 min. så grøntsagerne i alt har fået 10 min.

Igen har vi valgt og saucerer inde ved bordet men kan sagtens ske ude i køkkenet. Velbekommen

Stegning af foie gras: Steges på varm pande ca. 1 min på hver side eller til den får en fin gyldenbrun farve. Når den er blevet blød at trykke på, er den færdig. Husk godt med salt og peber. Mere end du tror :D

Desserten:

Anretning af desserten:

Sæt chokoladecake ind i forvarmet ovn 160 i 2 min.

Retten skal anrettes lidt rustikt.

Fordel karamelcremen inden for en 15 cm cirkel på midten af tallerken. Fordel så sensommerbær kompoten ovenpå.

Tag chokoladecaken ud, knæk den med en ske i mindre stykker og fordel den ovenpå.

og drys tilsidst med havre crumblen.

Velbekomme.

Natmad eller 1 januars tømmermands kit.

Stegt bøffen helt færdig på panden ca 1,5 min på hver siden, krydre godt med salt og peber. Med ca 30 sek tilbage på den sidste siden ligges osten på. Bådkartoflerne skal have 180 grader varmluft i 10 min. Bollen og baconen ca. 2 min. Bearnaiscremen kan sagtens være kold.

Tak fordi I valgte os 😊

RIGTIG RIGTIG GODT NYTÅR - Fra alle os på Strandmøllekroen. - Vi håber at se jer i det nye år