



ÅRETS NYTÅRSMENU 2023

Pescetar

Madklubben

BLIV KLAR I KØKKENET

Nu hvor du har afhentet din nytårsmenu fra Madklubben, er der ikke mange skridt til maden er serveret. Men for en sikkerheds skyld, har vi lavet en udstyrs- og tjekliste, så du er helt klar, til når gæsterne kommer.

Udstyr og ingredienser du skal bruge:

- Salt og peber
- Olie
- Ovn
- Stavblender eller piskeris (kan udelades)
- Kokkekniv
- Skærebræt
- Gryde
- Grydeske eller øse
- Spiseskeer
- Teskeer
- Ildfaste fade
- Stegepande
- Køkkenrulle
- Palet
- Køkkenrulle
- Kande eller skål (kan udelades)

Bemærk: Al emballage er genanvendeligt og bør derfor sorteres efterfølgende.

TJEKLISTE

1. Tag inderkasserne op af den store kasse.
2. Dobbelttjek, at alle komponenterne er i kasserne.
3. Sæt alt i køleskabet - bortset fra komponenter markeret med*.
4. Læs hele guiden igennem og dan dig et overblik over tilberedningen.

Bemærk: Se bort fra 'kasse med mellemret' hvis du har en bestilt 3-retters menu.

● Kasse med forret

- Hummerbisque
- Kørvel
- Hummer
- Råsyltet fennikel
- Brød*
- Harissaolie

● Kasse med mellemret

- Vol-au-vent*
- Champagnesauce
- Skaldyr
- Frisk spinat
- Bagte jordskokker
- Syltede jordskokker
- Ørredrogn
- Tallerkensmækere

● Kasse med hovedret

- Helleflynder
- Karl Johan-sauce
- Pommes Meier
- Solbærglaserede rødbeder
- Pocherede løg
- Salsa verde
- Brøndkarse

○ Kasse med dessert

- Chokoladecake
- Vaniljemousse
- Syltede brombær
- Crumble*
- Rød skovsyre

NB: Tjek, at du har alle elementer til din nytårsmenu.

Hvis der mod forventning skulle mangle noget

– kontakt os straks på 33 32 32 34 eller 38 42 42 65.

(d. 30. december senest kl. 20.00 og d. 31. december senest kl. 15.00)

*Komponenter der *IKKE* skal sættes på køl.



FORRET

Hummerbisque med salat af pocheret hummer og råsyltet fennikel.
Med harissaolie, kørvel og surdejsbrød.

● FORRET

TILBEREDNING
ca. 15 min.

Tag alle af rettens elementer ud af køleskabet ca. 20-30 min. før tilberedning.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Stavblender eller piskeris (kan udelades)
- Gryde
- Spiseske
- Grydeske eller øse
- Køkkenrulle

Tilberedning

Tænd ovnen på 175 grader varmluft (*du kan vælge at holde ovnen tændt, da du skal bruge den senere på aftenen*).

Stænk surdejsbrødet med vand og varm det i ovnen i 8-10 min.

Varm i mellemtiden hummerbisquen op, til den koger og skru ned til mellem varme.

Skyl kørvelen i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Anretning

Anret en portion af den råsyltede fennikel i midten af en dyb tallerken eller skål.

Anret hummersalaten oven på i en høj bunke. Anret kørvelen på toppen af hummersalaten.

Hæld bisquen rundt om de anrettede elementer og servér straks sammen med surdejsbrødet og pipetten med harissaolien.

Lad dine gæster selv dryppe harissaolien ud over bisquen ved bordet. Bemærk, at harissaolien er stærk.

Kokkens tips (*kan undlades*)

- Pisk eller blend eventuelt bisquen i gryden med en smule koldt smør, så den skummer lige før servering.
- Hæld først suppen op ved bordet, hvis du har en kande.
- Lun dine tallerkener eller skåle i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTER RETTEN.





MELLEMRET

Vol-au-vent med kammuslinger, håndpillede rejer og krebshealer vendt i cremet champagnesauce.

Med spinat, jordskokker, ørredrogn og tallerkensmækkere.

● MELLEMRRET

TILBEREDNING
ca. 10 min.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Gryde
- Grydeske eller øse
- Ildfast fad
- Spiseske
- Køkkenrulle

Tilberedning

Tag alle af rettens elementer ud af køleskabet.

Skyl tallerkensmækkerne og spinaten i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Varm dine vol-au-vents på en bagerist og de bagte jordskokker i et ildfast fad i ovnen i 5-6 min. ved 175 grader *(du kan vælge at holde ovnen tændt, da du skal bruge den til hovedretten).*

Opvarm sauceen under omrøring til den koger og vend derefter kammusling, krebs og rejer rundt i sauceen - skru herefter straks ned til mellem varme og lad det simre i 1-2 min.

Anretning

Anret din vol-au-vent midt på en tallerken og fyld den med en portion frisk spinat.

Fyld vol-au-venten med sauceen af skaldyr – lad endelige sauceen løbe lidt ud over.

Anret de lune jordskokker oven på og lidt rundt om vol-au-venten.

Top retten af med de syltede skiver af jordskokker og en portion ørredrogn. Nip bladene af tallerkensmækkerne og pynt retten med dem.

Kokkens tips *(kan undlades)*

- Pisk en smule smør i sauceen inden du tilføjer skaldyr og muslinger.
- Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTET RETTEN.





HOVEDRET

Stegt helleflynder med Pommes Meier bagt med Vesterhavssost og timian.
Med solbærglaserede rødbeder, pocherede løg med salsa verde,
Karl Johan-sauce og brøndkarse.

● HOVEDRET

TILBEREDNING

ca. 20-25 min.

Bemærk: Tag fisken ud af køleskabet 15 minutter før tilberedning.

Udstyr du skal bruge

- Ovn
- Gryde
- Grydeske
- Ildfast fad
- Stegepande
- Køkkenrulle
- Palet
- Skeer
- Kande eller skål (kan undlades)

Tilberedning

Forvarm ovnen til 175 grader varmluft.

Del forsigtigt løget i individuelle skaller (2 skaller pr. pers.). Lad dem temperere på køkkenbordet.

Pensl Pomes Meier med lidt olie på toppen. Sæt dem lidt adskilt på et ildfast fad og varm dem i ovnen i 16 min. ved 175 grader.

Varm rødbeder og solbærglace i et ildfast fad, tildækket med stanniol, i ovnen i 12 min. ved 175 grader.

Skyl brøndkarsen i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Opvarm Karl Johan-saucen i en lille gryde under omrøring til den koger. Skru herefter straks ned og hold varm.

Dup fisken af med køkkenrulle og krydr den med salt og peber. Kom en kvart

deciliter olie på en meget varm pande og steg fisken i 2 min. på hver side til den er gylden. Stik en tandstik igennem den tykkeste del af fisken for at tjekke om den er færdig. Den skal glide let igennem. Lad fisken hvile imens du anretter.

Anretning

Dup Pomes Meier af på et stykke køkkenrulle og anret den på tallerkenen. Vend rødbederne i solbærglacen, og kom et styks på tallerkenen sammen med glacen.

Placer fisken ved siden af Pomes Meieren.

Rør salsa verden godt sammen, fyld løgskallerne med den og placer oven på retten. Pynt derefter med brøndkarse.

Hæld en smule Karl Johan-sauce over fisken. Hæld eventuelt resten af saucen i en kande eller skål og servér på bordet.

Kokkens tips (kan undlades)

- Tilføj smør og knust hvidløg ved stegningen af fisken og smag til med citronsaft til slut.
- Hvis du skal lave mange eller forskellige hovedretter, så bag fisken i ovnen ved 175 grader i 9-10 min.
- Lun dine tallerkener i ovnen inden anretning.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF, HVORDAN DU ANRETTER RETTEN.





DESSERT

Intens mørk chokoladecake med vaniljemousse og syltede brombær.
Med en crumble af pistaciennødder, hvid chokolade og solbær og rød skovsyre.

○ DESSERT

TILBEREDNING
ca. 5-8 min.

Tag alt, undtagen mousse, ud af køleskabet 30 min. før anretning.

Udstyr du skal bruge

- Palet
- Spiseske
- Teske
- Kop til varmt vand
- Køkkenrulle

Tilberedning

Skyl den røde skovsyre i en skål med koldt vand, og dup det tørt på lidt køkkenrulle.

Anretning

Anret chokoladekagen midt på tallerkenen.

Dyp en spiseske i varmt vand og form et æg af vaniljemoussen. Læg den i den ene ende ovenpå chokoladekagen.

Placer de syltede brombær oven på og ved siden af kagen med en teske. Kom lagen ud over brombærrene og lidt ud over kagen også.

Pynt desserten af med crumble og rød skovsyre før servering.

SCAN QR-KODEN OG SE VIDEO AF,
HVORDAN DU ANRETTER RETTEN.



GODT NYTÅR!

Start året med en ny frokostordning på din arbejdsplads fra Madklubben

– alle nye kunder får en gratis nytårskur med hele januar

Skriv til frokost@madklubben.dk og hør nærmere.