

VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU 2024

Tak fordi du har valgt at købe vores nytårsmenu fra Restaurant Holmegaard.

Vi håber, at vi har fået sammensat en menu, der vil stimulere jeres smagsløg og mætte jeres sanser, og som samtidig vil frigive tid til det der betyder mest – samværet med dem, I holder af.

Vi ønsker jer et rigtig godt nytår!

Tjek meget gerne om alt er med i kasserne. Er alt ikke som det skal være, så ring inden kl. 16.00 til kok **Niclas Jensen** på +45 31 25 96 39

Læs gerne hele vejledningen igennem til at starte med.

[Parfaiten til desserten sættes i fryseren](#)

Komponenterne til hver ret er påskrevet med antal kuverter og i hver deres farve – farven kan ses ud fra hver ret. Følg vejledningen for hver ret nedenfor.

Vi ønsker jer en god aften og et godt spring ind i det nye år. Vi glæder os til at tage imod jer på den anden side af det nye år!

**HOLME
GAARD
VÆRK**

FORRET

Marmoreret nytårstorsk — syltede tomater fra i sommers — edamamebønner — frisée — urter — skummet vallesauce

Serveres med lunt brød a part

DETTE SKAL DU BRUGE:

- Gryde
- Piskeris
- Dybe tallerkener til anretning
- Spiseske
- Forvarmet ovn på 180 grader
- Evt. stavblender

TJEKLISTE:

- Marmoreret torsk
- Syltede tomater
- Edamame bønner
- Friseé og urteblanding
- Vallesauce
- Kuvertbrød



FORBEREDELSE TIL ANRETNING:

1. Lun vallesaucen i en gryde under omrøring.
2. Lun brødet i 10-12. minutter i ovnen.

ANRETNING:

1. Fordel tallerkener ud.
2. Anret den marmorerede torsk centreret på tallerkenen.
3. Derefter fordeles de syltede tomater og edamamebønnerne ud oven på torsken.
4. Pynt med blandingen af friseé, karse og dild oven på.
 - (kan enten "formes som en bold i hånden og lægges oven på torsken
 - eller lægges som en rede oven på torsken)
5. Tag den lune vallesauce i gryden og skum den evt. med en stavblender.
6. Hæld vallesaucen rundt om retten med en spiseske eller hæld den ned i "reden".
7. Server kuvertbrødet a part i en skål eller i en brødkurv

HOVEDRET

Medaljon af okse højreb – karamelliseret løgpuré – syltet skal af salatlæg – svampe og skorzonerrødder – veloutésauce – pommes Anna – grøn salat – sennepsvinaigrette

DETTE SKAL DU BRUGE:

- Forvarmet ovn 180 grader
- Gryde
- Piskeris
- Evt. stege termometer
- Lune flade tallerkener til anretning
- Lille serveringsgryde eller saucekande
- Skål til salat

TJEKLISTE:

- Oksehøjreb
- Karamelliseret løgpuré
- Løgskal med fyld af svampe og skorzonerrødder
- Ekstra fyld af svampe og skorzonerrødder
- Pommes Anna
- Velouté sauce
- Blandet grøn salat
- Senneps vinaigrette



FORBEREDELSE TIL ANRETNING:

1. Hæld saucen i en gryde og bring til kogning kortvarigt under omrøring (derefter svag varme).
2. Fjern låget på kødet, Pommes Anna og den karamelliserede løgpuré.
3. Sæt bakken med kød, Pommes Anna, løgpuré, fyldte løgskaller og ekstra fyld i ovnen i ca. 15. minutter.
4. Kødet skal have en kerntemperatur på 57 grader hvis det ønskes medium. Det kan variere alt efter ovn hvor lang tid kødet skal have (15 minutter burde i de fleste ovne være rigeligt).
5. Når kødet har nået den ønskede tilberedning tages det ud af ovnen og hviler i 10 min.
6. Imens kødet hviler anrettes Pommes Anna på et fad eller en tallerken og den grønne salat i en skål. Vinaigretten kan evt. fordeles ud over salaten som et slør.
7. Tallerkenene kan hvis ønskes lunes i ovnen i få minutter.

ANRETNING:

1. Fordel de lune tallerkener ud.
2. Skær kødet i medaljoner eller skiver alt efter hvad i foretrækker.
3. Anret kødet på tallerkenen så det ligger klokken 9.
4. Placer en spiseskefuld karamelliseret løgpuré til højre for kødet.
5. Lig den fyldte løg skal nænsomt oven i den karamelliserede løgpuré.
6. Fyld velouté sauce i løgskallen.
7. Server overskydende sauce a part på bordet i en lille gryde eller saucekande.
8. Salaten og Pommes Anna serveres ligeledes a part på bordet.

DESSERT

Vores fortolkning af "Kæmpe Eskimo" – kage med crumble – solbærmousse – gele – sukkersyltede solbær – chokoladekerner – vaniljeparfait

DETTE SKAL DU BRUGE:

- Desserttallerkener
- Spiseske

TJEKLISTE:

- Kage med crumble, solbær mousse og gele
- Sukkersyltede solbær
- Chokoladekerner
- Vanilje parfait

SÅDAN GØR DU:

1. Parfaiten tages ud af fryseren ca. 10 min før anretningen.
2. Tag kagen ud af køleskabet.
3. Find de syltede solbær og chokoladekerner frem.

ANRETNING:

1. Kagen placeres kl. 9.
2. Chokoladekerne hæles ud til højre for kagen.
3. De sukker syltede solbær drysses ud over chokoladekerne.
4. Parfaiten ligges oven i solbær og kerner.



SNACKS

Hummerespresso – Estragon-dråber

Kroket af torsk og kartoffel – urter – citron – dildcreme

Sprøde linsechips – asiatisk dip

DETTE SKAL DU BRUGE:

- Lille gryde
- Piskeris
- Forvarmet ovn på 180 grader
- Fade eller tallerkener alt efter hvor mange i er
- Lille shotglas
- Saks
- Teske

TJEKLISTE:

- Hummer espresso
- Estragon dråber
- Kroket af torsk med kartoffel og urter
- Dildcreme
- Linsechips
- Asiatisk dip



SÅDAN GØR DU:

1. Find alle tingene frem.
2. Sæt kroket af torsk med kartoffel og urter i ovnen i 10 – 15 minutter.
3. Lun Hummer espressoen op i en gryde under omrøring.

ANRETNING:

1. Fordel hummer espresso ud i små glas.
2. Dryp estragon dråber i med en teske.
3. Tag kroket af torsk og kartoffel med urter og anret på fad eller tallerken.
4. Sprøjt dildcremen i en skål eller lav en dut oven på chipsene.
5. Læg linsechips i en skål eller fad.
6. Sprøjt den asiatiske dip i en skål eller lav små dutter på chipsene