

Gourmetaften

Onsdag d. 20. marts 2024

Menu

Velkomst

Små hapsere

Vin: Marquise de Leroy-Beauval - Cremant du Bordeaux

Forret

Torsk pocheret med urter, friterede asparges og krydderurts hollandaise.
Microgreens på toppen

Vin: Fitzroy Bay Marlborough Sauvignon blanc fra New Zealand. Fanger essensen af druerne der dyrkes i det maritime klima i vindistriktet Marlborough, på den nordøstlige del af Sydøen. Byder på levende aromaer af citrus, bær og urter, der matcher perfekt til hvid fisk.

Mellemret

Pocheret æg, stenbidderrogn, urter/skilt sauce

Vin: Ruffino Pinot Grigio fra Venezia, Italien. Den er let og frisk og vil komplettere rettens subtile smag af æg og urter. Dens lette krop og blide frugtnoter harmonerer godt med den delikate stenbiderrogn og skilte sauce.

Hovedret

Okse ribeye, pomme duchesse, Madagascarpøbersauce, grillede urter. Microgreens

Vin: Catena familien har i 4 generationer dyrket vin i det højtliggende Mendoza område i Argentina. Den tilbyder bløde taninner og fyldig frugtighed. Dens rige smag af mørke frugter og krydderier til matche den kraftige smag af oksekød og stærk sauce.

Dessert

Citronsorbet, mandelkage, puffedé ris, hvid chokoladesorbet

Vin: Moscato d' Asti er en let boblende, forfriskende og alkoholsvag dessertvin. Den vil tilføre desserten en forfriskende dimension Dens blomsteragtige aroma og søde smag passer fint til frugt og chokolade.

Opskrifter til gourmetmenuen

Torsk ristet og pocheret med urter, friterede asparges og krydderurts hollandaise sauce, og Microgreens pynt

Ingredienser:

- 3 kg torskefilet
- Friske urter (f.eks. dild, persille, estragon)
- 48 asparges
- Microgreens til pynt
- Salt og peber efter smag

Krydderurts hollandaise sauce:

- 16 æggeblommer
- 800 g smør
- Saft af 2 citroner
- Friske krydderurter efter smag (f.eks. estragon, dild, persille)
- Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

#####Forberedelse af torsken:

1. Skær torskefileten i 16 portioner og krydr dem med salt og peber.
2. Hak de friske urter fint og drys dem over torskestykkerne.

#####Friterede asparges:

1. Skyl aspargesene og fjern den træede ende.
2. Varm en dyb pande med olie til friturestegning.
3. Dyp aspargesene i mel, derefter i pisket æg, og til sidst i panko eller rasp.
4. Frituresteg aspargesene, indtil de er gyldne og sprøde. Læg dem på køkkenrulle for at dryppe af.

Pochering af torsken: / Eller stege - frit valg.

1. Opvarm en stor gryde med let saltet vand til lige under kogepunktet. Eller pande hvis steges
2. Pochér torskestykkerne i det simrende vand i ca. 6-8 minutter, indtil de er gennemstegte og flager let. / eller rist på pande - frit valg ;)

Krydderurts hollandaise sauce:

1. Smelt smørret i en gryde.
2. I en anden gryde, pisk æggeblommerne sammen med citronsaften over lav varme, indtil det begynder at tykne.
3. Tilsæt det smeltede smør langsomt til æggemassen under konstant piskning, indtil saucen er cremet og tyk.
4. Tilsæt hakket friske urter og smag til med salt og peber.

Anretning:

1. Placer en portion ristet eller pocheret torsk på hver tallerken.
2. Anbring friterede asparges ved siden af torsken.
3. Hæld krydderurts hollandaise sauce over torsken.
4. Drys med Microgreens som pynt.

Mellemret: Pocheret æg, stenbiderrogn, urter/skilt sauce

Ingredienser:

- 16 æg
- 600 g stenbiderrogn
- Friske urter til pynt (f.eks. dild, estragon)
- 500 g smør
- 1 spsk hvidvinseddike
- Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

1. Forbered en gryde med let simrende vand, tilsæt hvidvinseddike for at hjælpe med at holde æggene sammen under pocheringen. Eller vi laver dem i husholdningsfilm og vi kan servere alle på en gang :) begge måder er ok :)
2. Knæk et æg ad gangen i en lille skål, og slip det forsigtigt ned i det simrende vand. Pocher æggene i 3-4 minutter, indtil hviderne er stivnede, men æggeblommerne stadig er bløde. Brug en hulske til at fjerne de pocherede æg fra vandet og læg dem på et rent viskestykke for at dryppe af.

Hvis de er i film følges samme procedure, men ca 1/2 min mere - mærk på dem de skal være faste udenpå og bløde indeni ..

3. Del stenbiderrognen i 16 portioner.
4. Smelt smørret i en lille gryde over medium varme, og lad det simre, indtil det bliver let gyldent og dufter nøddeagtigt. Pas på, at det ikke brænder på. Når smørret begynder at danne et lag af skum på toppen, skal du fjerne gryden fra varmen og lade den sidde et øjeblik for at skille. Brug en ske til at fjerne det klare smør, der ligger øverst, og hæld det over i en anden beholder, så du efterlader de faste mælkebestanddele på bunden af gryden.
5. Anret de pocherede æg på varme tallerkener, og læg en portion stenbiderrogn på toppen af hvert æg. Hæld det skiltede smør over æggene, og drys med friske urter. Krydr med salt og peber efter smag.

Hovedret: Okse Ribeye med Pomme Duchesse, Madagascar Pebersauce, Grillede Urter og Microgreens

Ingredienser:

- 4 kg dansk okse ribeye-bøffer
- Salt og friskkværnet sort peber
- Olivenolie

Pomme Duchesse:

- 2 kg kartofler (f.eks. bagekartofler)
- 200 g smør
- 4 æggeblommer
- Salt og muskatnød efter smag

Madagascar Pebersauce:

- 1000 ml oksefond
- 400 ml fløde
- 100 g smør
- 4 - 8 spsk Madagascar peberkorn
- Salt og friskkværnet sort peber efter smag

Grillede Urter:

- Assorterede friske urter (f.eks. rosmarin, timian, oregano)
- Olivenolie
- Salt og friskkværnet sort peber

Microgreens:

- En bakke Microgreens efter eget valg (f.eks. spirer, karse, rucola)

Fremgangsmåde:

1. Start med at forberede pebersaucen, da den kan tage lidt tid. Knus Madagascar peberkornene let i en morter.
2. I en gryde, kombiner oksefond og knuste peberkorn, og lad det simre over lav varme, indtil det reduceres til ca. halvdelen.
3. Tilsæt fløde og lad det simre videre, indtil saucen begynder at tykne. Smag til med salt og peber.
4. Monter saucen med smørret ved at røre det ind, indtil det er smeltet og saucen er glat og cremet. Hold saucen varm, indtil den skal serveres.
5. Forvarm ovnen til 200°C. Skræl kartoflerne og kog dem, indtil de er møre. Pres dem igennem en kartoffelpresse eller mos dem godt.
6. Bland de mosede kartofler med smør, æggeblommer, salt og muskatnød, og pisk dem indtil de er luftige og cremede.
7. Overfør blandingen til en sprøjtepose med en stjernetylle, og sprøjt små duchesse-kartoffeltoppe på en bageplade beklædt med bagepapir.
8. Bag pomme duchesse i ovnen i ca. 20-25 minutter, eller indtil de er gyldne og sprøde.
9. Mens kartoflerne bager, forbered grillen til at grille ribeye-bøfferne. Krydr bøfferne generøst med salt og friskkværnet sort peber, og pensl dem let med olivenolie.
10. Grill bøfferne i ca. 3-4 minutter på hver side, eller indtil de har fået en flot grillmærke og er tilberedt efter din foretrukne stegningsgrad. Lad dem hvile i et par minutter, inden de skæres ud.

11. Mens bøfferne hviler, forbered de grillede urter. Pensl urterne med olivenolie og krydr med salt og peber. Grill dem i et par minutter på hver side, indtil de er let karamelliserede og duftende.
12. Anret ribeye-bøfferne i skiver på varme tallerkener sammen med pomme duchesse og grillede urter. Hæld Madagascar pebersaucen over bøfferne og drys med Microgreens som pynt.

Selvfølgelig, her er de inkluderede opskrifter på desserten:

Dessert: Citronsorbet, mandelkage, puffed ris, hvid chokoladesorbet

Citronsorbet:

Ingredienser:

- 9 dl vand
- 950 g sukker
- Saft og skræl fra 15 citroner

Fremgangsmåde:

1. Kog vand og sukker i en gryde, indtil sukkeret er opløst, og siruppen tykner let.
2. Tilsæt citronsaft og -skal til siruppen og rør godt.
3. Afkøl blandingen helt, og hæld den derefter i en ismaskine. Følg ismaskinens instruktioner og frys sorbeten, indtil den er fast.

Mandelkage:

Ingredienser:

- 400 g smør
- 400 g sukker
- 400 g mandelmel
- 8 æg
- 2 tsk bagepulver

Fremgangsmåde:

1. Forvarm ovnen til 180°C og smør en kageform.
2. Pisk smør og sukker sammen, indtil det er let og luftigt.
3. Tilsæt æggene ét ad gangen, og pisk godt efter hver tilføjelse.
4. Bland mandelmel og bagepulver og sigt det i æggemassen. Fold forsigtigt ingredienserne sammen, indtil de er godt kombinerede.
5. Hæld dejen i den forberedte form, og bag kagen i ovnen i ca. 25-30 minutter, eller indtil den er gyldenbrun og en tandstikker indsat i midten kommer ud ren.
6. Lad kagen køle af i formen i et par minutter, før du vender den ud på en rist for at køle helt af.

Hvid chokoladesorbet:

Ingredienser:

- 1000 ml mælk
- 400 g hvid chokolade, groft hakket
- 200 g sukker
- Saft og skræl fra 1 citron

Fremgangsmåde:

1. Varm mælken op i en gryde, og tilsæt den groft hakkede hvide chokolade. Rør indtil chokoladen er smeltet og blandingen er glat.
2. Tilsæt sukker og citronsaft og -skal, og rør indtil sukkeret er opløst.
3. Afkøl blandingen helt, og hæld den derefter i en ismaskine. Følg ismaskinens instruktioner og frys sorbeten, indtil den er fast.

Puffede ris:**Ingredienser:**

- 200 g parboiled ris

Fremgangsmåde:

1. Varm en tør pande op over medium varme.
2. Tilsæt risene til panden, og rist dem under omrøring, indtil de begynder at puffe op og blive let gyldne.
3. Fjern dem straks fra varmen og lad dem køle af.

Sammenstilling af desserten:

1. Anret en skive mandelkage på midten af hver desserttallerken.
2. Placer en kugle citronsorbet ovenpå kagen og drys med puffede ris for sprødhed og tekstur.
3. Server en kugle hvid chokoladesorbet ved siden af kagen som en forfriskende kontrast.