



DESSERT

Guldkugle af mørk chokolade
med ananas, vanilje og crunch

Anretning

- Guldkugle (tages direkte fra køl) og placeres i midten af tallerkenen.
- Der lægges Malibusyltede ananastern rundt om kuglen.
- Der sættes en dut ananaspuré på toppen af kuglen.
- Der sættes et blad citronmelisse på ananaspuréen.
- Crunch drysses ud over til sidst.

Godt Nytår!

Se vores instruktionsvideo her / www.md-gastro.dk



- en del af AAGE DAMGAARD

 BRYGGERIET A HEREFORD BEEFSTOUW ALBERT ELMER Å46 A VINSTOUW  MØLLER & DAMGAARD  GASTRO



2025 | Tilberedning & Anretning



FORRET

Tuntatar med kimchi og saltet agurk

BRØD

Surdejsbollerne varmes
10 minutter
i forvarmet varmluftsovn
ved **160°**

Anretning

- Surdejsboller - 2 stk. pr. person.
Varmes i **forvarmet** varmluftsovn ved **160°** i **10 min.**
- Tuntatar - deles i **X** antal portioner,
og lægges på midten af hver tallerken.
- Kimchi-mayo - sprøjtes ovenpå tataren i 3 "dutter".
- Agurkebånd - (1 stk. pr. gæst) foldes hen over tataren.
- Frisée/radise cress - foldes nænsomt og lægges på toppen af tataren.
- Kartoffelchips - drysses nænsomt hen over tataren som det sidste.



MELLEMRER

Jordskokke consommé med
rødtunge og ristede jordskokker



Anretning

- **Suppe / dyb tallerken**
- Jordskokkeconsommé - koges op og holdes varm til servering.
- En dut jordskokkepuré placeres på fisken (midt på fisken), inden den kommes i ovnen.
- De forstegte jordskokker (2 pr. gæst) lægges i kanten af foliebakken (**Se foto ovenfor**).
- Foliebakken med fisk, osv. bages sammen med jordskokketerrinen i **7-8 min.** ved **160°**.
- Terrinen løftes til midten af en dyb tallerken.
(**Brug en paletkniv - terrinen kan godt være lidt blød**).
- Fisk med jordskokkepuré placeres oven på terrinen.
- De varme forstegte jordskokker lægges nænsomt fast i jordskokkecremen (oven på fisken).
- Der kommes en spsk. urteolie i bunden af tallerkenen.
- Fisken pyntes med jordskokkechips og brøndkarse (serveres straks).
- Den varme suppe hældes på tallerkenen foran gæsten.

HOVEDRET

Rosastegt oksestripløin med pommes
gratin, svampe og sauce bordelaise

Anretning

- Sauce varmes op og holdes varm til servering.
- **OBS:** Kødet skal først skæres ud **EFTER** opvarmning.

Kødet bages i **forvarmet** ovn ved **160°** i **12-15 min.**
(**mærk på kødet efter 12 min., om det evt. føles lunt, og giv det 2-3 min. mere**), da der er stor forskel på ovne, er det vigtigt, at man mærker godt efter på sit kød, inden man tager det ud af ovnen.

Kødet hviler i **3-4 min.**, inden man skærer det i **X** antal lige store portioner, som vist på billedet. *Der kan forekomme en mindre sene og lidt fedtkant på kødet, pga. udskæring på oxen.*

- Crunch drysses på den flade af kødet, der vender opad, inden kødet sættes på tallerkenen.
- Pommes gratin med sellericreme varmes i foliebakke sammen med kødet (mærk evt. efter ligesom med kødet. Kartofflen skal være så varm, at man ikke kan holde sin finger på den i mere end 2-3 sekunder).
- Ragout med svampe, perleløg og gulerod, lægges nænsomt i bakken med kartofler inden bagning.
- Når kartofflen tages ud af ovnen, pyntes den med de varme grøntsager.
- Kartofflen pyntes med lidt kørvel.
- Kartofflen sættes lige ved siden af kødet i midten af tallerkenen.
- Sauce kommes på tallerken ved bordet.

