

Nytårsmenu fra Casablanca Familien

Tak fordi I har valgt Casablanca Familiens nytårs menu – det er vi glade for i en svær tid.

Vi håber, at I med hjælp fra denne enkle vejledning får en skøn aften med dejlig mad og ikke mindst minimalt køkkenarbejde. Det er vigtigt, at læse denne vejledning grundigt igennem inden i starte tilberedningen.

Når I pakker jeres nytårskasse ud, anbefaler vi, at I opdeler kasserne/retterne. Det vil lette arbejdesgangen, ligesom i med fordel kan finde gryde, skåle og fade frem allerede nu.

Kasse 1 – 7 indeholder alt til forretterne

Kasse 8 – 15 indeholder alt til hovedretterne

Kasse 16 – 21 indeholder alt til desserterne

VIGTIGT: Kasse 16 og 17 kommer **på frost** ved udpakning

I kan med fordel brune oksemørbrad af inden gæsterne kommer (Nr.8.)

**Oksemørbraden brunes af på en varm pande i varm olie og kommes i et ildfast fad (læs længere nede)*

Vi håber, I får et godt og lykkebringende nytår – og naturligvis noget rigtig dejlig mad. Med den efterfølgende vejledning er I hjulpet godt på vej.

Rigtig godt nytår og velbekomme!

Venlig hilsen

Casablanca familien

CASABLANCA FAMILIEN

Casablanca

MEJERIET
— RESTAURANT —

— MOR —
ANNA

Sjette Frederiks Kro

Tilberedning og anretning – trin-for-trin guide

Forret

Bagt Vesterhavsfisk med urtepanade, syltet græskar, sauté af porre samt cremet skaldyrsbisque

Tilberedning

- Sæt ovnen på varmluft og lad den opvarme til 160C
- Varm hummerbisque (Nr. 7) op i en lille kasserolle ved medium varme (lige op til kogepunktet)
- Varm de syltede græskar (Nr.2) op i lagen (mikrobølgeovn eller gryde) og stil dem tilside, gerne med låg på, så de holdes lune
- Sæt fisken (Nr. 1) i den forvarmede ovn og giv den 5-7min.
- Græskar puré (Nr.4) varmes i en lille gryde eller mikrobølgeovn
- Smelt en smule smør i en gryde og sautéer de snittede porre (Nr.3)
Smages til med lidt salt og peber

Anretning

- I en dyb tallerken kommes en spiseskefuld græskarpuré (Nr.4)
- Herpå kommes en spiseskefuld lun syltet græskar (Nr. 2)
- Anretningen toppes med en spiseskefuld porre (Nr. 3)
- Med en lille ske rundes anretningen af hele vejen rundt med dildolie (Nr. 5)
- Tag den ovnbagte fisk med en palette
- anret den på toppen af puré, porre etc. (Nr 1)
- Pynt fisken af med brøndkarse (Nr.6)
- Forretten serveres og hummerbisquen hældes i tallerkenen ved bordet (Nr.7)



Hovedret

Oksemørbrad med braiseret spidsbryst
Tærte med vintergrønt, syltede beder samt Pommès Anne
Hertil svampe og trøffel sauce

Tilberedning

- Sæt ovnen på varmluft og lad den opvarme til 220C
- Kom Pommès Anne (Nr.9) i ovnen og varm dem ca. 10 min til de er gennemvarme
- Varm oksebrystet op i den tilhørende braisserlage, som oksebrystet i forvejen er pakket i (Nr. 11)
- Varm bederne op i lagen i en lille gryde, stil dem tilside, gerne med låg på, så de holdes lune (Nr.10)
- Varm svampe & trøffel sauce op i en lille kasserolle ved medium varme. Dette skal op og koge ganske kort (Nr. 15)
- Kom tærterne (Nr. 13) samt oksemørbraden (Nr.8) i et ildfast fad og sæt i ovnen til kartoflerne (der forsat skal stå i ovnen)
- Skru temperaturen ned til 160C og varm ca 6-8 min.. herefter tages oksemørbraden samt tærterne og kartoflerne ud
 - Lun gerne tallerkenerne de sidste min af stagetiden inden i starter selve anretning – kan gøres i ovn, mikroovn eller meget varmt vand
- Lad mørbraden trække (ca.5-6 min. u/folie) imens i starter anretningen
- Tallerkenen er anrettet og i skærer kødet ud i den ønskede størrelse

Anretningen

- På en flad hovedrets tallerken sættes tærten (Nr. 13) tilhøjre for center
- Pommès Anne (Nr. 9) placeres ved siden af tærten.
- Det lune braiserede oksebryst (Nr. 11.) drysses i de sprøde flæskesvær (nr.12) og anrettes på toppen af tærterne (Nr.13)
- De lune gule beder(Nr. 10) anrettes ved siden af tærten
- Pynt af med ærtespirer (Nr. 14.)
- Skær oksemørbraden efter ønsket størrelse (Nr. 8) og anret på tallerknen
- Server saucen (Nr. 15) á part (ved siden af) ved bordet



Dessert

Gateau Marcel chokoladekage med bærkompot og knas.

- Tag kasserne 16 & 17 ud af fryseren ca. 10 min før anretning påbegyndes

Anretning

- Anret en spiseskefuld "brændt" hvid chokolade (Nr. 18) på (den kolde) tallerknen
- Herefter kommes den hvide chokolade mousse (Nr. 17) ovenpå den brændte hvide chokolade
- Anret Gateau Marcel kagen (Nr. 16) ved siden af den hvide mousse
- Klip et lille hul i posen med hindbær gele (nr.20) og lav fine symetriske prikker på tallerkenen
- Drys krystaliseret sukker (Nr.19) ud over Gateau Marcel kagen
- Pynt den hvide chokolade mousse (Nr. 17) af med kørvel (Nr. 21)

Velbekomme og rigtig godt nytår.

