

Menu:

1. Ret

Reje ceviche med lime, syltet grønne jordbær og bolsjebeder. Dertil en surdejskrustade med purløgs creme og en kold lime sauce.

Reje ceviche:

Rejer pilles og tjekkes for tarme, som fjernes. (Det er gjort i forvejen) Skæres i små passende stykker. Marineres med ceviche lage inden servering.

Ceviche lage:

Lime 200ml

Jordbær eddike 300ml

Citron saft 300ml

Lakto fermenteret lime 5stk

Salt og sukker

Lime og citron zestes, presses for saft og smages til med eddike salt og sukker. Lakto fermenteret lime skæres i brunoise.

Ceviche fyld:

Skalotteløg

Purløg

Hak skalotteløg og purløg fint. (1/2 tsk. Af hver Per person)

Syltet grønne jordbær:

Grønne jordbær vaskes for jord og dækkes til med æbleeddike i 3 uger.

De grønne jordbær skæres i skiver.

Bolsjebeder:

Bolsjebeder vaskes grundigt for jord. Skæres tyndt på en mandolinjern 2-3mm tykkelse og stikkes ud med en rund udstikker.

Anrettes på krustaden.

Resterne hakkes i fint tern og syltes i en syltelage. Kommes i cevichen ved marinering.

Surdejskrustade:

Surdej 300g

Mel 40g

Vand 300g

Æggeblommer 100g

Salt og Sukker

Vand til at justere konsistens.

Alle ingredienser piskes sammen og frites ved 160-180C.

I en forvarmet olie lægge din krustade jern og få den varmet op. Tag op fra olien, dryp af på en drypbakke og dyp i krustadedej. Hold i 5 sek (indtil boblende lyd er væk) sæt din krustade form tilbage i olien og lad den frit i 5 sek uden at røre bunden. Slip krustaden fri fra formen med hjælp af en metal pincet og frit indtil gyldent. Dryp din krustade af på en drypbakke.

Purløgscreme:

2 bdt purløg
500ml olie

125 g æggeblommer
10g sennep
12 g salt
14 g sherryeddike
500 ml purløgs olie

Vask purløgne og kom dem i en hot mixer, sammen med 500ml smags neutral olie. Blend med høj hastighed i 1 min. Indstil blenderen på 65C og skru ned på hastighed 3 indtil farven på olien er blevet grøn.

Sigt olien igennem et viskestykke. Gem pulpen til fiske salaten.

Kom blommer, sennep, salt og sherry eddike i blenderskålen. Bland olien forsigtigt lidt ad gangen indtil det hele er emulgeret. Fyld i en sprøjtepose.

Kold limesauce:

Piskefløde 500ml
Limesaft
Limeskal

Salt og peber

Piskefløde smages til med limesaft og limeskal samt salt og peber. Man går efter en konsistens hvor saucen nemt kan løbe af en ske.

2. Ret

Lavvarmet fisk med grillet broccolini, syltet blomkål og salvie frit til. Dertil en sauce blanquette skilt med salvie olie.

Lavvarmet fisk:

Fisk: Fisk soigneret og rullet tæt i film. Filmen mikroperforeres med en nål for at få skarp resultat. Fisken tilberedes ved lav temperatur 60C i 20 min. Fisken kølles derefter ned i iskoldt vand. Og skæres i bøffer. Lægges på en bageplade med bagepapir. Fisken varmes i en forvarmt ovn på 160C i 4 min inden den skal serveres.

Grillet broccolini:

Broccolini
Citron

Broccolini 2stk per person, skæres og bundene turneres. Grilles ved rigtig høj varme i kort tid på hvert side på en forvarmet pande. Smages til med salt, peber og rives citronskal henover.

Syltet blomkål:

Lilla blomkål
Sukker 1kg
Eddike 1kg
Vand 1kg

Ligedele sukker, eddike og vand koges op til sirup.

Blomkål pilles frit i små buketter og syltes med en varm syltelage. Skal træk i lagen indtil servering. Ved servering drænes for vaske.

Salvie frit:

Salvie skylles frit for jord og plukkes i blade. Friteres i en friture gryde ved 160C. Sættes på en drypbakke. Krydderes med salt bagefter.

Salvie olie:

1bt salvie
250 ml olie

Vask salvien og kom den i hot mixer, sammen med 250ml smags neutral olie. Blend med høj hastighed i 1 min. Indstil blenderen på 65C og skrue ned på hastighed 3 indtil farven på olien er blevet grøn.

Sauce blanquette:

Smør	1000g
Æg	6stk
Blommer	4stk
Creme fraiche	80g
Dijon sennep	80g
Citron saft	50g

Salt og peber
Varm smør til 70C.

I en gryde mix alle andre ingredienser og pisk med en stavblender. Montere smørem lidt af gangen.

3. Ret

Helleflynder på toast med en estragon soufflé. Dertil pommes rosti med en kålpakke på savoykål fyldt med mornay sauce. Til sidst en oste skum.

Helleflynder:

Helleflynder
Toastbrød

Helleflynder er soigneret hjemmefra. Skal lægges på soufflefars med toast brød og skæres ud. Steges op indtil gylden på toppen. Fiskes lægges på bagepapir med toast siden op ad. Gives et skud på en ovn ved 160C i 4-6 min lige inden servering.

Toastbrød skæres i tynde skiver. Rulles ud med rullebræt.

Estragon souffléfars:

1000g fiskerester
20g sennep
20g salt
Estragon

100g æggehvider
100g fløde

Blend fiskerester, salt, estragon og peber sej til det er en homogen masse.
Tilsæt æggehvide og kør indtil det er samlet.
Tilsæt fløde og kør indtil den er samlet.

Mornay sauce:

Hvedemel 100g
Smør 100g
Sødmælk 800g
Parmesan revet (ca. 300g vurdere efter smag)
Muskatnød
Salt

Lav en opbugning af mel og smør til blond roux.
Tag 2 tredje del roux fra og gem til senere.

Held kold mælk henover og lad den kog ved svag varme under omrøring indtil melsmagen er forsvundet. Tilsæt ost, smag til med salt, peber og muskatnød. (Sørger for at saucen er ret tykt)

Savoykål pakke:

Savoykåls blade plukkes, blanches med i saltet vand med lidt sukker kort (ca. 30 sek) Køles ned i en bælge med iskold vand. Stokkene skæres ud og savoykål spredes ud i silikone formene. Fyldes med mornay og lukkes. Pakkes i en lufttæt beholder og holdes lun ved 60C i ovnen.

Pommes rosti med to slags kartoffel:

Oliven olie 4spsk

Finthakket skalotteløg 4 stk
Finthakket hvidløg 2 stk
Skrællede, groft revne søde kartofler 1 kg
Skrællede, groft revne bagekartofler 1kg
Æg 4stk
Parmesan 350g
Salt og peber

Lad ca. 2 tsk af olien blive varm i en pande. Steg løg og hvidløg i ca. 2 min. til det er gyldent. Bland de revne kartofler sammen med salt og massere dem med hænderne for at presse væske ud. Dræn de revne kartofler fra væske og bland med sammenpisket æg, løgblandingen, ost. Kom bagepapir på en bageplade, pensl det med 1 tsk olie og fordel kartoffelblandingen i smurt anretter ringe. Bag rostien midt i ovnen. Fjern bagepapiret og tage rostierne . Læg dem tilbage på bagepladen - evt. med alufolie. Grill rostien øverst i ovnen til den tager farve lige inden serveringen.

Osteskum:

50 % mælk 400g
50 % fløde 400g
Salt/peber
Hvidløg
Blendet vesterhavsost

Mælk og fløde koges op. Der tilsættes salt, peber, hvidløg og ost (ca. 150g). Lad det stå og trække til smag.

4. Ret

Berliner Pfannkuchen fyldt med æblepuré med brunet smør. Dertil en æble salat vendt i hibiscus brokengel samt en tonga is.

Berliner Pfannkuchen:

40g gær
125g lun mælk
40g rørsukker
Ca 300g mel
40g blødt smør
2 æggeblommer (ca 40g)
En knivspids salt
Olie til friteren

Rør gæren ud i den lune mælk og tilsæt rørsukker og rør det ud i mælken
Tilsæt resten af ingredienserne
Ælt massen glat (evt tilsæt lidt mere mel)
Hæv dejen med opvredet lunt hviskestykker over i ca 20 minutter
Rul ud i ca en cm tykkelse og stik ud
Lad dem hæve

Friter den ved 180C

Æblepure m. Brunet smør:

Skræl æbler og kog dem i æblejuice.
Sæt smør i en gryde og brun den ved høj temperatur. Sigt vollen fra.

Dræn æblerne fra saft! Blend æblerne og monter brunet smør i indtil en homogen masse. Smag til med sukker. Fyld i en sprøjtepose og fyld berlinerne op.

Æblesalat:

Vask æbler. Behold skræl på. Skære æbler i brunoise.

Hibiscus broken gel:

1 spsk tørret hibiscus
1l æblesaft
1% gelan
1% citras

Bland alle ingredienser sammen og sæt dem op og kog. Køl massen ned og blend til purekonsistens.
Marinere æblerne sammen med gellen.

Hibiskus sukker:

I en morter knus tørret hibiskus og hybenroser. Bland sammen med sukker.
Drys over de friterede berliner.

Tongais:

5dl fløde
5dl mælk
150g glukose
150g sukker
2 bl husblas
2 dl æggeblommer
0,5 tonka bønne

I en gryde varm mælk, fløde og glukose og reven tonkabønne. I en skål pisk sukker med blommer. Held en 5 del af den varm masse henover sukkeret og blommerne. Held æggemassen bagefter i det resterne mælkeblanding. Legere indtil 83C og fjern fra varmen. Tilsæt husblas og køl massen ned.

Kør den nedkølet ismasse i en ismaskine hvor man skraber kanterne en gang i mellem indtil ønsket is konsistens.