

## Premium Nytårs Menu

### Forret:

#### **Bisque de Homard**

Skummende og flamberet hummerbisque med intens smag af skaldyr og et strejf af cognac

#### **Mousse de Saumon Fumé**

Delikat røget laksemousse toppet med stenbiderrogn, frisk dild og en syrlig note af lime

### Hovedret:

#### **Steak de Faux-Filet Mariné aux Herbes**

Mør, urtemarineret ribeye stegt til perfektion, serveret med vilde svampe, årstidens garniture og pommes Anna med den gode flagesalt, friskkværnet peber og friske timiankviste

#### **Sauce**

**Klassisk bearnaisesauce med frisk estragon**

### Dessert:

#### **Chokoladebrownie**

Mørk chokoladebrownie med eksotisk mango-ananas kompot og sprød crumble

#### **Plat de Fromage**

Et udsøgt udvalg af tre danske og udenlandske gourmetoste, serveret med sprødknækbrød og syltede nødder

## Vejledning til tilberedning

### Forret: Bisque de Homard

#### Opvarmning:

Hæld bisquen over i en gryde.  
Opvarm ved medium varme under omrøring, indtil bisquen er varm (ca. 70-80 °C).  
Pas på, at den ikke koger, da det kan ødelægge smagen.

#### Servering:

Hæld bisquen op i en dyb tallerken eller skål. Servér straks.

### Forret: Mousse de Saumon Fumé

#### Ingredienser:

Røget laksemousse  
Sprød salat  
Stenbiderrogn (i en skål)  
Frisk dild  
Lime

#### Forberedelse:

Tag laksemoussen og stenbiderrognen ud af køleskabet ca. 10 minutter før servering, så de får tid til at temperere let.  
Skyl og tør salaten, hvis det er nødvendigt, og anret den som en base på tallerkenen.

#### Anretning:

Brug en ske til at placere en pæn portion laksemousse midt på salatbasen.  
Fordel en lille mængde stenbiderrogn ovenpå moussen.  
Pynt med friske dildkviste for en aromatisk og visuelt flot præsentation.  
Server en limebåd ved siden af, så gæsten selv kan presse lidt saft over laksemoussen for at tilføje en frisk og syrlig note.

#### Tip til servering:

Servér forretten med sprødt brød, som kunden selv kan varme let i ovnen (valgfrit).  
Sørg for, at laksemoussen er flot afrundet og anrettet med fokus på detaljerne.

## Hovedret: Steak de Faux-Filet Mariné aux Herbes

### Forberedelse af ribeye:

#### Som steg:

Forvarm ovnen til 200 °C (kke varmluft), Placer ribeyen på en bageplade og varm det i ca. 10-15 minutter, indtil det er gennemvarmt.

Tag kødet ud af ovnen. Læg det på skærebræt og dæk det med stanniol. Lad det hvile i ca. 10 min.

Efter hviletiden skæres kødet i tynde skiver med en skarp kniv.

Sørg for at skære på tværs af fibrene for at opnå den bedste tekstur.

#### Som steak:

Skær ribeyen i ca. 2 cm. skiver.

Varm en pande op ved høj varme, og tilsæt en smule olie eller smør.

Steg steaken i 2-3 minutter på hver side for en medium-stegegrad, eller justér tiden efter ønsket stegegrad.

Lad steaken hvile i 2-3 minutter inden servering for at bevare saftigheden.

### Tilberedelse af garniture og pommes anna:

Varm de vilde svampe og årstidens garniture forsigtigt op i en pande med lidt smør eller olie.

Opvarm pommes Anna i ovnen ved 180 °C i ca. 10 minutter, indtil de er sprøde og gyldne.

### Anretning:

Placér ribeye midt på tallerkenen.

Arrangér de opvarmede svampe og garniture rundt om kødet.

Læg pommes Anna ved siden af og pynt med friske timiankviste.

### Sauce: Klassisk bearnaise sauce

#### Opvarmning:

Hæld saucen i en lille gryde.

Opvarm ved lav varme under konstant omrøring for at undgå, at saucen skiller sig.

#### Servering:

Hæld saucen i en lille saucekande eller server direkte på tallerkenen ved siden af bøffen.

**Tip:** Sørg for at anrette tallerkenerne med fokus på æstetik, så maden præsenteres lige så smukt, som den smager. Bon appétit!