



# VEJLEDNING TIL FORÅRETS GASTRO MENU

**Velkommen til Forårets Gastro Menu.**

Vi har gjort os umage for at lave en lækker menu til dig og dine gæster. Vores dygtige køkkenchef, Christian Nurup, har sammensat en eksklusiv menu bestående af sæsonens bedste råvarer og forberedt retterne, så hver ret kræver en minimum køkkenindsats kort før servering.

Din menu er pakket med én ret i hver bakke og dertil er en bakke med tørre ingredienser. Vi anbefaler, at du ser kassens indhold igennem, så snart du kommer hjem. Den øverste bakke, som indeholder de tørre ingredienser, skal opbevares et tørt sted - fx på køkkenbordet. De øvrige bakker stilles køligt - fx i et skur, på altanen eller i køleskabet. Vi har desuden lavet forskellige videovejledninger, der kan ses på vores YouTube kanal "Familien Bühlmann"

Har du spørgsmål, er vi klar til at hjælpe på telefon +45 9818 3233.

**Velbekomme**



# FORÅRETS GASTRO MENU

## SNACKS

- Tapioka chips med trøffelmayo
- Krustade med rygeost og karse
- Melon marineret i citron, timian og yuzu

## CAVIAR

- 10g Baerii Caviar
- Fint snittet purløg
- Creme fraiche
- Sprøde croutoner

## FORRET

- Rimmet kammusling ledsaget af stenbiderrogn, og spicy kærnemælkssauce
- Hertil dildolie, ærteskud, mizuna og sprøde rugflager

## MELLEMRRET

- Lav bagt vesterhavstorsk serveret med skummende muslingesauce og ramsløgsole
- Hertil grønne asparges, frisk ramsløg og dild

## HOVEDRET

- Stegt kalvefilet ledsaget af confit grillede løg og stegte violette gulerødder
- Hertil puré på grillede peberfrugt, rosmarin, skysauce og stegte timian/rosmarin kartofler

## DESSERT

- Mousse på saltet karamel - dyppet i hvid chokolade og penslet med guld
- Hertil lemon curd, krystalliseret hvid chokolade og rød skovsyre



### I BAKKEN

- Marineret melon
- Rygeostcreme
- Karse
- Krustade (er i øverste bakke)
- Kyllingechips (er i øverste bakke)
- Trøffelmayo

## SNACKS

### SÅDAN GØR DU

- Pak de marinerede meloner ud af kassen og dryp dem lidt af. Anret dem på en tallerken.
- De sprøde krustader, som er i øverste bakke, fyldes med rygeostcreme og pyntes med karse.
- Kyllingechipsene, som også er i øverste bakke, anrettes i en skål. Hertil serveres den tilhørende trøffelcreme i en passende lille skål.



### I BAKKEN

- Sprøde blade (er i øverste bakke)
- Creme fraiche
- Caviar
- Purløg

## CAVIAR

### SÅDAN GØR DU

- Åben caviardåsen med bagenden af en teske, og anret dåsen på knust is eller en lille tallerken.
- De sprøde blade, som er i øverste bakke, anrettes på en tallerken eller i en skål.
- I to små skåle anrettes henholdsvis creme fraiche og det finthakkede purløg.
- Brug de sprøde blade, som er i øverste bakke, som en ske. Få både lidt caviar, purløg og creme fraiche med i hver mundfuld.



### I BAKKEN

- Rimmet kammusling
- Stenbiderrogn
- Spicy kærnemælkssauce
- Purløgsolie
- Ærteskud
- Mitzuna
- Sprøde rugflager (er i øverste bakke)

## FORRET

### SÅDAN GØR DU

- Varm ovnen til 180 grader (gerne varmluft), og lun brødet i 7 minutter.
- Skær kammuslingen ud i 5-6 tynde skiver og anret dem herefter.
- Kom en lille ring i bunden af tallerkenen, og anret rundt om den.
- Start med kammuslinger, drys herefter med stenbiderrogn og pynt med uter og rugflager.
- Skil kærnemælkssaucen med purløgsolie, og hæld den på midten af tallerkenen ved bordet.



### I BAKKEN

- Lav bagt vesterhavstorsk
- Skummende muslingesauce
- Ramsløgsolie
- Frisk ramsløg og dild

## MELLEMRET

### SÅDAN GØR DU

- Fjern låget fra foliebakken. VIGTIGT! Tag asparges, urter, muslingesauce og ramsløgsolie ud af bakken.
- Sæt bakken med torsk i oven på 100 grader i 16 minutter sammen med x-antal tallerkener.
- TIP: Pensl gerne torsken med lidt olie, og krydr med salt/peber for et endnu bedre resultat.
- Varm muslingesaucen i en gryde under omrøring til den begynder at dampe.
- Aspargesene skræres ud på skrå i en passende størrelse på cirka 3-4 stykker.

## VEJLEDNING TIL FORÅRETS GASTRO MENU

- Ramsløgsbladene skæres ligeledes ud på skrå i en passende størrelse på cirka 4-5 stykker.
- Aspargesene tilberedes ved at komme en lille mængde smør eller olie i en gryde, hvorefter der tændes for middelvarme. Når smørret er smeltet uden at tage farve, kommes de skårede asparges i gryden sammen med 1 spsk. vand. Der krydres med salt og peber. Aspargesene er færdige, når vandet er fordampet væk, og når aspargesene er glaseret ind i smørret (de skal stadig have lidt bid).
- Når torsken er færdigtilberedt fjernes filmlaget rundt om torsken forsigtigt, og den anrettes i midten af den varme tallerken. Herpå anrettes aspargesene, ramsløg og dild.
- Muslingesaucen skummes med en stavblender og kommes på (cirka 2,5 spsk.).
- Herefter kommes ramsløgsolien på, så den skiller med saucen.



### I BAKKEN

- Stegt kalvefilet
- Confit grillede løg
- Stegte violette gulerødder
- Puré på grillet peberfrugt
- Rosmarin skysauce
- Tallerkensmækker
- Apart stegte timian/rosmarin kartofler

## HOVEDRET

### SÅDAN GØR DU

- Sørg for, at ovnen er 150 grader varm (gerne varmluft).
- Fjern låget fra foliebakkerne. VIGTIGT: Tag tallerkensmækker, peberfrugtpuré og skysauce ud af bakken.
- Sæt bakkerne ind i ovnen i cirka 20-25 minutter. Efter cirka 18 minutter sættes x-antal tallerkener ind.
- Varm skysaucen op, til den næsten når kogepunktet og varm peberfrugtpuréen op, til den damper.
- Anret den varme peberfrugtpuré i den ene side af tallerkenen, så der ligger to masser.
- Herefter kommes det grillede løg i midten af puréen, og gulerødder lægges i forlængelse af puréen og pyntes med tallerkensmækker.
- Kartoflernes kommes i en skål.
- Kødets skæres ud til x-antal gæster, og lægges i den anden side af tallerkenen.
- Saucen kommes på tallerkenen inde ved bordet.



#### I BAKKEN

- Mousse på saltet karamel dyppet i hvid chokolade og penslet med guld
- Lemon curd
- Krystalliseret hvid chokolade (er i øverste bakke)
- Røde skovsyreblade

## DESSERT

### SÅDAN GØR DU

- Placér x-antal tallerkener i køleskabet før anretning.
- Kom en passende mængde lemon curd i midten af tallerkenen, og drys herefter krystalliseret hvid chokolade udover.
- Forsigtigt tages moussen op af bakken og lægges oven på cremen.
- Til sidst pyntes der med røde skovsyreblade.