

NYTÅRSMÅLTIDSKASSEN

6 PERSONER

Af Morten Schou



Morten Schou er uddannet kok, tjener og sommelier, og har bl.a. været køkkenchef på restaurant Musling og restaurant Ensemble. Med sin forkærlighed for grøn velsmag og skarpe sans for alt det bedste, sæsonerne har at byde på, er Morten med til at udvikle Aarstidernes hverdags- og højtidsmåltider.

Menu

Forret:

Koldrøget torsk med fennikel, radicchio, kapers og brødvinaigrette

-

Hovedret:

Bøf bearnaise med knuste, gratinerede kartofler, østershatte og grønne bønner med ristede hasselnødder

-

Dessert:

Mørk chokoladecake med lun vinterfrugtsalat med valnødder, karamelliseret ingefær og citrongræs

Sådan læser du opskrifterne: Grøntsagerne og frugten i ingredienslisterne er efterfulgt af en parentes, hvor der står, hvordan de skal håndteres, fx "i både", "groft revet", "i tern" osv.

Klædt på til nytårssucces

Som kok findes der næsten ikke noget bedre end en god 'mise en place' – dvs. klargøringen og opsætningen af de ingredienser og redskaber man skal bruge i madlavningen. Det gør, at man har overblik, har god tid og stråler af overskud. Det bedste, der findes, er selvfølgelig at have glade gæster, der er vilde med ens mad – men lige det afhænger også ret meget af det næstbedste.

Jeg har altid lært, at der er ingen, der kommer og trykker din hånd og siger tak, fordi du ventede til sidste øjeblik. Eller tak, fordi du gjorde det svært for dig selv. Derfor forslår vi, at du går i gang med forberedelserne i god tid, læser alle opskrifterne igennem, og får dig et overblik.

På de første sider har vi samlet tre korte opskrifter på noget af det, du uden problemer kan lave i god tid. Men vil du være ekstra godt med, kan du også snildt fx plukke og skylle estragonen til hovedretten og pakke den i bakker, nippe de grønne bønner samt riste hasselnødderne, så de er klar, når du skal bruge dem.

Husk også, at du kan lave flere ting til retterne samtidig: Du kan fx lave de knuste kartofler, mens du laver brødsaucen, og lave vinterfrugtsalaten, samtidig med du plukker urter og dækker bordet.

Og så husk at hygge... specielt i køkkenet, og husk på, at de bedste fester er køkkenfester. Og sidst, men ikke mindst, husk at smage maden til, og at varm mad altid anrettes på varme tallerkener.

Godt nytår!

Bedste hilsner, Morten



Forberedelser

Samlet arbejdstid: ca. 1 time

Knuste kartofler (til hovedretten)

Arbejdstid: ca. 25 minutter

2 poser kartofler
1½-2 kartoner fløde

Tjek, at du selv har: Havsalt og sort peber.

Køkkennote: Klargør fadet med knuste kartofler i god tid – de har godt af at stå og trække i køleskabet, og desuden sparer du på denne måde en masse tid under hovedretten.

1. Sæt vand over til kartofler, fx i en elkedel.
2. Kog kartoflerne møre i gavmildt saltet vand i 18-20 minutter, og lad dem trække 5-7 minutter.
3. Kasser kogevandet, og lad kartoflerne dampe af.
4. Knus kartoflerne let med et piskeris eller bagsiden af en ske, og kom dem i et ildfast fad. Hæld fløde henover, og krydr med havsalt og sort peber. Dæk fadet til, og sæt på køl, til du skal i gang med hovedretten.

Syltet vinterfrugtsalat (til desserten)

Arbejdstid: ca. 20 minutter + kogetid og afkøling

3 poser valnødder
4 poser dadler (i mindre stykker)
2 poser rosiner
6-8 cm ingefær (revet fint)
1½-2 stængler citrongræs (i helt fine, tynde skiver)
¾-1 citron (i små tern – med eller uden skal)

Tjek, at du selv har: Sukker.

Køkkenoter: Pil de yderste blade af citrongræsset, og skær 5-10 cm af den hvide bund, inden du skærer resten fint.

Vil du gerne have din karamelliserede frugtsalat mindre bitter, kan du skære skallen og det hvide af citronen, inden du skærer frugtkødet i tern.

1. Rist valnødderne på en tør, varm pande, til de er velduftende og har fået godt med farve.
2. Skyl og klargør dadlerne, ingefæren, citrongræsset og citronen som beskrevet i ingredienslisten.
3. Kom de tørrede frugter, ingefæren og citrongræsset i en kasserolle sammen med tern af citron og ca. 3 spsk. sukker, og tilsæt vand, så det dækker halvt op.
4. Lad det hele simre under låg i 15-20 minutter ved svag varme, til det er kogt tæt og er sirupsagtigt.
5. Vend de ristede valnødder i gryden.
6. Lad den lune frugtsalat afkøle et par minutter. Kom den på køl, til du skal anrette desserten.



Forberedelser til forretten

Arbejdstid: ca. 25 minutter

- 1½-2 glas kapers i havsalt
- 2 fennikler (skåret papirtyndt, gerne på et mandolinjern)
- 1 radicchio (skåret i tynde bånd)
- ½ surdejsbrød (brudt i grove krummer)
- 4 poser solsikkekerner
- 2 bundter dild (plukket)
- 2-3 skalotteløg (skåret i fine tern)

Tjek, at du selv har: Olivenolie og eddike (fx æbleeddike).

Køkkennote: Du kan klargøre næsten hele forretten i god tid. På den måde skal du kun bruge et øjeblik på at anrette forretten, når gæsterne er ankommet. Følg fremgangsmåden herunder, og kom de forskellige delementer i bølter og på køl.

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Skyl kapersene i koldt vand i en sigte.
3. Skyl og klargør alle grøntsagerne, brødet og dilden som beskrevet i ingredienslisten.
4. Kom tyndtskåret fennikel og radicchio i koldt vand, så det krøller flot og holder sig helt sprødt. Sæt på køl.
5. Vend brødkrummerne med lidt olivenolie, alle solsikkekernerne og halvdelen af kapersene. Kom dem i et ildfast fad, og rist dem sprøde i ovnen i 10-12 minutter.
6. Rør en vinaigrette af ¾ dl eddike og 2¼ dl olivenolie.
7. Vend fintskåret dild, skalotteløg og resten af de friske kapers med ristet brød, kapers og solsikkekerner i vinaigretten, til du har en tæt brødsauce. Opbevar på køl.

Nytårsaften

Samlet arbejdstid: ca. 2 timer

Forret:

Koldrøget torsk med fennikel, radicchio, kapers og brødvinaigrette

Arbejdstid: ca. 20 minutter

- 1 citron (i 8 både)
- ½ surdejsbrød (i skiver)
- 1 pakke koldrøget torsk
- 1 portion brødvinaigrette
- 1 portion fintskåret radicchio og fennikel

Tjek, at du selv har: Evt. olivenolie.

1. Skær 1 citron i 8 både.
2. Skær brødet i skiver.
3. Skær forsigtigt den koldrøgede torsk i flotte, tynde skiver med din skarpeste kniv.
4. Find resten af de klargjorte ingredienser til retten frem, så de er klar til at anrette. Afdryp den fintskårne radicchio og fennikel helt.
5. Varm en grillpande (eller en almindelig stegepande) godt op, og grill eller rist brødsiverne på begge sider, til de er flot gyldne – bruger du en almindelig pande, så tilsæt lidt olie.

Servering

Fordel sirligt skiver af koldrøget torsk på seks tallerkener. Dryp brødsaucen henover, top med sprød fennikel og radicchio, og nyd grillet brød og citronbåde til.



Hovedret:

Bøf bearnaise med knuste, gratinerede kartofler, østershatte og grønne bønner

Arbejdstid: ca. 60 minutter

- 1 oksefilet (delt i tre)
- 1 bundt fransk estragon (plukket og skåret fint – gem stilkene)
- 3 skalotteløg (finthakket)
- 1 stykke parmesan
- 1 fad knuste kartofler i fløde
- 3 poser hasselnødder
- 6 æg
- 3 pakker smør
- 2 bakker østershatte (brudt i mindre stykker)
- 3 bakker grønne bønner (enderne nippet)
- 1 pakke feta
- 2 æbler (i tern a 1 x 1 cm)
- 2 breve dijonsennep

Tjek, at du selv har: Olivenolie, havsalt, sort peber, sorte peberkorn, eddike (fx æbleeddike) og evt. cayennepeber.

Køkkennote: Hovedretten består af flere forskellige små delelementer og tager altså også længere tid at lave end de andre to retter.

Sørg for at læse opskriften grundigt, inden du går i gang – så går det nemmere med at komme fra punkt til punkt, når først musikken spiller.

Forberedelser og kartofler

1. Tag oksefileten ud fra køl, gerne mindst 1 time inden I skal spise hovedret. Del den i tre stykker.
2. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
3. Skyl og klargør alle grøntsagerne og estragonen som beskrevet i ingredienslisten.
4. Kom estragonstilkene samt 2¼ dl eddike, 4-5 sorte peberkorn og 1½ hakket skalotteløg i en gryde, og kog eddiken ind til det halve. Lad eddike-essensen trække, til det har stuetemperatur, og sigt stilke og peberkornene fra.
5. Riv parmesanen over fadet med knuste kartofler. Kom fadet i ovnen, og gratiner dem gyldne og sprøde, 15-20 minutter. Hold dem lune.
6. Kom hasselnødderne i et andet fad, og rist dem gyldne i ovnen 6-7 minutter. Sæt til side, og afkøl.

Bearnaisesauce

7. Del æggeblommerne fra hviderne, og kasser hviderne (eller gem dem på køl til en anden gang).
8. Kom smørret i en lille gryde (gem ca. 4 spsk. til bøffer og bønner), og smelt det ved lav varme, til det deler sig i to: En hvid del, der ligger i bunden, og en gul del, der ligger i toppen. Det er vigtigt, at smørret ikke koger på noget tidspunkt.
9. Hæld forsigtigt den klarede, gule del af smørret over i en ren kasserolle, og kasser vollen (den hvide del i bunden). Varm det klarede smør op til 50 grader – brug evt. et stegetermometer.
10. Kom samtidig æggeblommerne og eddike-essensen i en anden kasserolle, og pisk det sammen. Varm forsigtigt blandingen op ved svag varme, mens du pisker, til den er legeret.

[Fortsættes på næste side...]



[... hovedret fortsat:]

11. Hæld forsigtigt klaret smør i æggemassen i en tynd stråle, mens du pisker, til du har en gaffelvenlig bearnaisesauce.

12. Vend friskskåret estragon i saucen, smag til med eddike, salt og peber, og krydr gerne med lidt cayennepeber. Hold saucen lun, til I skal spise.

Bøffer og tilbehør

13. Del hver bøf i to lige store stykker, og krydr med havsalt.

14. Varm en eller to store pander godt op, tilsæt olie og lidt smør, og steg bøfferne 4-5 minutter på hver side – vend dem jævnligt, så de bliver ligeligt stegt. Lad kødet trække, til I skal spise.

15. Steg østershattene hårdt i olie på en anden pande, til de er flot gyldne og dufter skønt. Krydr med havsalt og sort peber.

16. Kom bønnerne i en gryde med en smule vand og en klat smør i bunden, og damp dem 3-4 minutter under låg. Kasser vandet fra bønnerne.

17. Bryd fetaen i mindre stykker. Hak de ristede hasselnødder groft. Skyl æblerne, og skær dem i tern a 1 x 1 cm.

18. Rør en vinaigrette af dijonsennep, ca. ½ dl eddike og 1-1½ dl olivenolie.

19. Vend de dampede bønner med brud af feta, groft hakkede hasselnødder og ca. 1½ hakket skalotteløg. Top bønnensalaten med æbletern og dryp med senneps-vinaigrette.

Servering

Anret bøffer af oksefilet med bearnaise og knuste, gratinerede kartofler på tallerkener. Giv ristede østershatte og grøn bønnensalat til, og server.

Dessert:

Chokoladekage med lun vinterfrugtsalat med ingefær og citrongræs

Arbejdstid: ca. 30 minutter

4 mandariner

6 chokoladekager

1 portion syltet vinterfrugtsalat

3 bægre creme fraiche

Tjek, at du selv har: Havsalt.

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

2. Skær skrællen af mandarinerne, og skær frugtkødet fri af de hvide lameller med en lille, skarp kniv. Halver mandarinfileterne.

3. Kom chokoladekagerne i et ildfast fad, og varm dem i ovnen i 12-15 minutter.

4. Lun imens vinterfrugtsalaten op i en lille gryde. Vend mandarinfileterne i den lune frugtsalat lige inden servering.

5. Rør creme fraichen med en smule havsalt.

Servering

Anret de varme chokoladekager på tallerkener, og fordel vintersylt hen over kagerne. Tegn med tynde streger af saltet creme fraiche over, og server.

Godt nytår!



AARSTIDERNE

Kassen indeholder:

- 4 poser solsikkekerner, 20 g (Biogan, DK)
- 1 pakke koldrøget torsk, 400 g (DK)
- 1 surdejsbrød, 700 g [frost]
(Nordens Brød, DK)
- 2 bundter dild, 20 g (Maisecologico, PT)
- 1 radicchio 'castelfranco', 200 g
(Biolatina, IT)
- 1 oksefilet, 1200 g
(Ecologica dels Pireneus, ES)
- 8 æg (Dueholm, DK)
- 2 net skalotteløg (Ø-Grønt, DK)
- 2 glas kapers i havsalt, 35 g
(Produceret for Aarstiderne A/S, ES)
- 3 pakker smør, 200 g (Øllingegaard, DK)
- 1 pakke fetaost, 180 g
(Ecofarm Peloponnesse, GR)
- 3 bakker grønne bønner, 250 g (ES)
- 2 bakker østershatte, 250 g
(Arat Natura, IT)
- 2 kartoner fløde, 250 ml (Øllingegaard, DK)
- 1 stykke parmesan, 50 g
(Dalter Alimentari, IT)
- 3 pakker chokoladekager, 2 stk.
(Nordens Brød, DK)
- 2 Holsteiner Cox-æbler (Allesø, DK)
- 1 bundt fransk estragon, 40 g (NL)
- 3 bægre creme fraiche 18%, 100 ml
(Øllingegaard, DK)
- 2 poser vaskede kartofler, 550 g
(Danespo, DK)
- 4 mandariner (Isola della Natura, IT)
- 4 poser dadler, 35 g (Biogan, DK)
- 3 poser valnødder, 20 g (Biogan, DK)
- 2 pose korender-rosiner, 50 g
(Staphylus Korinthos, GR)
- 1 knold ingefær, 100-140 g (La Grama, PE)
- 2 stængler citrongræs (Enrique Vallejo, ES)
- 2 breve dijonsennep, 15 g
(Westcountry Spice, UK)
- 2 fennikler (Ecollevant, ES)
- 2 citroner (Enrique Vallejo, ES)
- 3 poser hasselnødder, 20 g (Biogan, DK)

Tjek desuden, at du selv har:

- Olivenolie
- Havsalt
- Sort peber
- Sorte peberkorn
- Eddike (fx æbleeddike)
- Sukker
- Evt. cayennepeber

