

Tilberedning og anretning af nytårsmenu 2025

Snack - Tuntatar med avokadocreame og sesam



Fremgangsmetode;

Start med at lægge avokadocreame med en ske i bunden, kom derefter tuntataren halvt ovenpå så man stadig kan se avokadocremen. Pynt af med karse, ristet sesam og rispirchipsen.

Forret - Mosaik af kuller med hummersauce pyntet med fennikel og krydderurter



Fremgangsmetode;

Start med at lune hummersaucen i en gryde, imens anrettes mosaiken på en flad eller dyb tallerken efter eget ønske. Krydre fennikelen med lidt salt og peber, Læg det ved siden af mosaiken og pynt af med krydderurteblandingen. Til sidst kommes den lune hummersaucen på tallerkenen.

Hovedret med 2 x kalv - Braiseret kalvebryst og medaillon af kalvemørbrad, serveret med græskarpure, syltet bøgehatte, röstikartoffel og kalvesauce



Fremgangsmetode;

Start med at tænde ovnen på 180 grader. Sauce og græskarpure kommes i hver sin gryde og varmes op. Når ovnen er varm sættes; röstikartofler, kalvebryst og mørbrad ind i ovnen, når der er gået ca. 6-7 minutter tages mørbradmedaillon ud. Vend den om og sæt den til at trække tildækket imens kalvebryst og kartoffel får yderligere 10 minutter i ovnen.

Anretning som ovenstående: Læg kødet på tallerken sammen med sauce, kartoffel, græskarpure og top med bøgehatte samt pynt med ærteskud.

Dessert - Pistaciemazarin med hindbærmousse og chokolade creameaux



Fremgangsmetode;

Desserten anrettet og skal blot sættes på en tallerken og serves.

Velkommen og rigtig godt nytår

HOLMEGAARDS
— lille køkken —