

HOLD FEST

MENUER TIL ÅRETS
STORE FESTER

UDVIKLET I SAMARBEJDE
MED HHV, KOKKE- &
CATERINGLANDSHOLDET



ufs.com



Unilever
Food
Solutions



GASTRONOMI TIL JERES GÆSTER

Velsmagende retter gør sig allerbedst i selskab med glade gæster. Retter der giver en ekstra dimension til brylluppet, konfirmationen, den runde fødselsdag eller andre store fester, der fortjener lidt ekstra. Derfor får du her velafstemte menuer, som vil hæve niveauet til alle årets store begivenheder. Menuerne er udviklet i samarbejde med hhv. Kokke- & Cateringlandsholdet. Velbekomme.



MENU N°1

Udviklet i samarbejde med hhv.
Kokke- & Cateringlandsholdet



Fisk

POCHERET TORSK

med romaien salat, ærter, blå muslinger,
estragon olie og muslingesauce

Kartoffel

DEHYDRERET KARTOFFEL

med æggeblommecreme og muslinger

Kylling

POUSSIN

med morkler, selleri, syrlig æblepuré og kyllingeskind

Kød

OKSEFILET

med variationer af aske og sat mornay sauce. Savoy dolme
med braiseret bov og broccolisalat. Tærte med confiteret
brissler, løg og luftig hollandaise og rødvinssauce

Dessert

VANILJE/JORDBÆR FROMAGE GLASERET MED JORDBÆR

med yoghurt is, bagt hvid chokolade, yoghurt spongecake,
mandelkage med infuseret jordbær, hvid chokolade ganache
og rødsyre og jordbærgelé



POCHERET TORSK

MED ROMAÏEN SALAT, ÆRTER, BLÅMUSLINGER, ESTRAGONOLIE OG MUSLINGESAUCE

 10 Personer

TORSK

- 1 Torsk
- 20 g Salt
- 20 g Olie

MUSLINGER

- 1 kg Muslinger
- 200 g **Knorr Mad 15%**
- 3 g Xanatana
- Salt

ÆRTEPURÉ

- 400 g Frosne ærter
- 75 g Smør

ROMAÏEN SALAT

- 2 stk. Romain salat

ÆRTESAUCE

- 1 kg Friske ærter
- 100 g Muslingfond
- Ramien rester
- 200 g **Knorr Mad 15%**
- 40 g Smør
- 1 g Xanatana

ESTRAGONOLIE

- 200 g Plukket estragon
- 75 g Spinat
- 500 g Neutral olie

TORSK

1. Torsken filteres og skæres i firkantet stykker á 55 g. Torsken saltes på begge sider og vakuumeres med lidt olie. Tilberedes i 5 min. ved 53°C.

MUSLINGER OG MUSLINGESAUCE

1. Muslingerne vaskes først, og derefter dækkes de med vand. Koges op, og muslingerne sigtes fra og pilles. Boullonen reduceres ned til 1/3. 100 g fond gemmes til senere brug. Knorr Mad 15% tilsættes, og smages til med salt, citronjuice og tyknes med xanatana.

ÆRTEPURÉ

2. Ærterne tøs op, og blendes på en thermomixer. Ærterne sigtes og smørret monteres lidt ad gangen under omrøring.

SALAT

3. Salaten plukkes i blade og vaskes. Stammen skæres i 13 cm. til anretning. Bladene gemmes til senere brug.

ÆRTESAUCE OG PILLET ÆRTER

4. Ærterne pilles. Ærteskallerne blanches, og blendes med romaien bladene. Blandingen sigtes igennem en fin sigte. Ærtejuice, muslingefond, fløde og smør koges op, og xanatana røres i.

ESTRAGONOLIE

5. Det hele blendes i en thermomixer i 12 min. på 80°C.



DEHYDRERET KARTOFFEL

MED ÆGGEBLOMMECREME OG MUSLINGER

10 Personer

ÆGGEBLOMMECREME

10 Æg

MUSLINGER

1 kg Blåmuslinger

1 L Kærnemælk

DEHYDRERET KARTOFFEL

500 g Små kartofler

400 g Muslingfond

400 g **Knorr Professional**
Hønsfond

URTEBUKKET

TIL TEKANDE

Citron melis

Citron verbena

Purløg

ÆGGEBLOMMECREME

1. Æggene lægges i et vandbad i 2 timer på 63,5°C.
2. Æggene kommes derefter i isvand. Æggehviden fjernes, og kun blommen presses igennem en fin sigte og smages til med salt.

MUSLINGER

3. Kærnemælken lunes op til den skiller. Vallen hylles over muslingerne og koges i 10 min.
4. Muslingerne sigtes fra, og boullonen reduceres til det halve.

DEHYDRERET KARTOFFEL

5. Kartofflerne turneres og koges møre i let saltet vand. Tørres i en dehydrater på 53°C i 8 timer.
6. Kartofflerne udblødes i musling og høns fond.
7. Ved servering varmes de op i lidt af fonden og smages til med salt.

URTEBUKKET TIL TEKANDE

8. Urter samles i en bukket og præsenteres i en tekande.



POUSSIN

MED MORKLER, SELLERI, SYRLIG ÆBLEPURÉ OG KYLLINGESKIND

10 Personer

POISSINER

5 stk. Poussiner
200 g Andefedt

MORKELSAUCE

400 g Tørret morkler
3 L Vand
1 L Morkel vand
800 g Knorr Professional
Hønsefond
900 g Sauce
1 kg Smør
300 g Morkler
12 g Salt
270 g Crème fraîche 38%
240 g Pasteuriseret
æggeblomme
Citronjuice

SELLERI

2 stk. Knoldselleri
200 g Fløde
200 g Sødmælk
200 g Smør
70 g Salt

KYLLINGESKIND CRUMBLE

200 g Sprødt kyllingeskind
20 g Salt
40 g Malto

ÆBLEPURÉ

8 stk. Granny Smith æbler
2 stk. Citroner
20 g Salt

POISSINER

1. Lår og vinger fjernes. Brysterne dampes i 67°C i 1 time og 15 min.
2. Lårene saltes i 12 timer, vakuumeres med andefedt og tilberedes i 45 min. ved 90°C.
3. Det øverste ben på låret fjernes, mens det stadigvæk er varmt.
4. Ved servering steges låret op i andefedt og urter.
5. Brysterne skæres fra skroget, og lægges på tallerkenen.

MORKELSAUCE

6. Sauce og morkler koges op og hældes i en thermomixer og sættes på 80°C. Halvdelen af smørret monteres i blenderen. Sauce sigtes over i gryde og resten af smørret røres i.
7. Creme fraîche røres i og til sidst tilsættes æggeblomme lidt ad gangen. Smages til med lidt citronjuice og salt.
8. Skummes før servering.

SALTBAGT OG KARAMELLISERET SELLERI

9. Selleri renses for jord, og bunden skæres af. Flere lag sølvpapir lægges sammen og fint salt lægges i bunden og selleri på skærepladen ovenpå.
10. Det bages i 180°C i 1 time eller indtil det er mørt.
11. Skrællen fjernes efter bagningen, og skæres i både. Udstikkes til halv måne og gemmes til servering.
12. Overskydende selleri karamelliseres med 200 g smør. Fløde og mælk tilsættes og derefter blendes det glat i en blender, sigtes og smages til med salt og citronjuice. Holdes lun indtil servering.

KYLLINGESKIND CRUMBLE

13. Det hele blendes sammen, og tørres i dehydratoren. Sigtes over Poussin brystet ved servering.

ÆBLEPURÉ

14. Æblerne skrælles, halveres og kærnehuset fjernes. Æblerne vakuumeres med juice fra 2 citroner.
15. Æbleposerne tilberedes i mikrobølgeovn i 10 min. på ½ power. Juicen sigtes fra og æblerne blendes til puré og smages til med salt og evt. lidt juice.



OKSEFILET

MED VARIATIONER AF ASKE OG SAT MORNAY SAUCE. SAVOY DOLME MED BRAISERET BOV OG BROCCOLISALAT. TÆRTE MED CONFITERET BRISSLER, LØG OG LUFTIG HOLLANDAISE OG RØDVINSSAUCE

10 Personer

OKSEFILETEN

- 1 Oksefilet
- 20 g Høaske
- 10 g Løgasker
- 10 g Porreaske
- 40 g Fint salt

SAT MORNAY SAUCE

- 100 g Smør
- 100 g Mel
- 600 g Fløde
- 200 g Knorr Professional Kalvefond
- 200 g Knorr Professional Hønsfond
- 200 g Vesterhavssost
- 4 bl. Husblas

DOLME

- 1 stk. Savoy kål
- 1 kg Oksebov
- 1 L Knorr Professional Kalvefond
- 1 L Knorr Professional Oksefond
- 300 g Rødvind
- 30 g Hvidløg
- 40 g Løg
- 10 g Fennikalfær
- 20 g Laurbærblade
- 20 g Peberkorn
- 2 stk. Broccoli

TÆRTE

- 150 g Vand
- 30 g Sukker
- 75 g Smør
- 350 g Mel
- 20 g Salt

BRISSLER

- 1 kg Kalvebrissler
- 200 g Klaret Smør
- 40 g Timian
- 80 g Fint salt

LUFTIG HOLLANDAISE

- 700 g Klaret smør
- 100 g Pasteuriseret æggeblommer
- 75 g Pasteuriseret æggehvider
- 40 g Æbleddike
- 20 g Salt

PORTVINS SAUCE

- 2 L Knorr Professional Kalvefond
- 2 L Knorr Professional Oksefond
- 2 L Knorr Professional Hønsfond
- 1 L Æbleci der eddike
- 2 fl. Portvin
- 2 spsk. Akacie honning
- 10 stk. Laurbærblade
- 8 stk. Skalotteløg
- ½ bdt. Timian
- ½ bdt. Rosmarin
- 1 stk. Hvidløg
- 1 pk. Lurpak smør
- Citronsaft

OKSEFILTEN

- Oksefilden pudses til en ensartet størrelse og derefter lægges i 4% saltlage i 30 min.
- Kødet tørres med et viskestykke og dækkes hele vejen rundt med aske og rulles op i film.
- Tilberedes på 58°C i 2 timer.

SAT MORNAY SAUCE

- Mel og smør røres til en melbolle. Fløde, fond og ost røres sammen til en tyk konsistens. Udblødt gelatine røres sammen med, og det hele sigtes over i en flad gastro bakke på en tykkelse af 0,5 cm og sættes på køl.
- Før servering skæres der på langs et stykke lige så langt som kødet, og en bredde på ca. 5 cm som lægges oven på kødet efter tilberedning.
- Brænd med en brænder så overfladen karamellisere lidt og pynt med urter.

DOLME

- Okseboven brunes af i ovnen på 230°C i 40 min. Derefter skrues der ned til 110°C, og fond, rødvind og urter tilsættes, og tilberedes i ca. 5-6 timer til det er helt mørt.
- Efter tilberedning, tages kødet op og plukkes i små stykker.
- Lagen reduceres til det halve, sigtes og smages til.
- Savoykålet pilles fra hinanden og udstikkes. Blancheres i saltet vand og rulles flad med en kagerulle.
- Det udstukket kål kommes i en passende rund form og fyldes med det plukket kød der er vendt med noget af den reducerede fond.
- Kålpakken strammes op i film og dampes på 80°C før servering.
- Broccoli skrælles i toppen så alt det grønne forsvinder, derefter skæres i små buketter, og skæres tyndt til crudite på et mandolinjern.
- Broccoli cruditen vendes i lidt olie og salt og lægges oven på dolmen ved servering.

TÆRTE MED CONFITERET BRISSLER OG LUFTIG SAUCE

- Det hele køres sammen på en røremaskine, filmes og sættes på køl i min. 30 min. før brug.
- Derefter rulles dejen så tyndt som muligt på en pastarullemaskine. Dejen trækkes over en tærteskal form og lægges i pres med en mager til. Tilberedes på 150°C i 18 min.

BRISSLER

- Brisslerne saltes i 12 timer på køl. Derefter skylles de godt igennem i koldt vand. Dryppes af og vakuumeres med klaret smør og timian.
- Tilberedes i 3 timer på 58°C i et vandbad.
- Brisslerne tages op, og fjernes fra diverse fedt hinder, og derefter skæres de i mindre stykker.
- Ved servering ristes stykkerne af i klaret smør og almindeligt smør.

LUFTIG HOLLANDAISE

- Æg, salt og eddike blendes sammen på en thermomixer på 60°C. Det afklaret smør monteres lidt ad gangen. Smages til med salt og lidt eddike. Hældes på en sifonflaske og holdes lun til servering.

PORTVINS SAUCE

- Skalotteløg, timian, rosmarin, hvidløg, laurbærblade og peberkorn ristes let af i smør til løgene er blevet glasklarer. Tilsæt æblecider eddike og kog af, derefter tilsættes portvinden og reduceres ind til 1/3 del.
- Nu tilsættes fondene og saucen koges ind til ønsket konsistens. Sigtes gennem etamine og smages til med smør og citronsaft.



VANILJE/JORDBÆR FROMAGE

GLASERET MED JORDBÆR, YOGHURTIS MED BAGT HVID CHOKOLADE, YOGHURT
SPONGECAKE MANDELKAGE MED INFUSERET JORDBÆR, HVID CHOKOLADE GANACHE
OG RØDSYRE, JORDBÆRGELE

10 Personer

FROMAGE

- Jordbær, vanilje og sukker piskes hvidt. Husblas udblødes og smeltes i jordbærpuréen. Jordbærmassen vendes med jordbær og derefter vendes de med flødeskum. Fromagen fyldes i forme og disse sættes på frost.

JORDBÆRGELE / GLACE

- Husblasen udblødes. Jordbærpuré, sukker og gelatine smeltes sammen. Når massen er 35°C hældes den over de frosne jordbærfro-mager.

YOGHURTIS

- Alt undtagen yoghurt smeltes sammen. Når massen er kølet ned hældes yoghurten i og røres rundt og kommes i pacobæger.

BAGT HVID CHOKOLADE

- Chokoladen bages ved 150°C i 18 min. Køles ned og hakkes med en brød kniv.

YOGHURT SPONGECAKE

- Alt blendes sammen til glat masse, sigtes og hældes på sifon flaske.
- Der tilføres to sifon patroner og flasken rystes godt. Kaffekoppen fyldes 2/3 op og bages i mikrobølgeovnen i 1,2 min. på 80%.
- Køles ned i koppen med bunden op ad. Brækkes ud i ønsket størrelse ved servering.

MANDELKAGE

- Sukker, marcipan og smør røres sammen. Tilsæt mel og mandelmel og derefter til sidst æg.
- Massen bages i en gastro bakke på 150°C til de er gyldne.
- Køles ned og skæres i en bar på 6 cm lang og 2 cm bred.

INFUSERET JORDBÆR

- Jordbærerne renses og bunden skæres fra.
- Sukkersirup og puré røres sammen. Jordbær og væske kommes over i en 3 L condibøtte og vakuumeres 4 gange til jordbærerne skifter farve.
- Dryppes af for væske. 3 jordbær lægges oven på mandelkagen på en række.

HVID CHOKOLADE GANACHE

- Fløden koges op sammen med vaniljen og hældes over chokoladen. Rør rundt i chokoladen til det er smeltet. Sæt på køl, og pisk fast inden brug.

FROMAGE

- 1 L Fløde, let pisket
- 4 stk. Vaniljestænger
- 150 g Sukker
- 200 g Pasteuriseret æggeblommer
- 250 g Jordbærpuré
- 50 g Frysetørret jordbær
- 8 bl. Husblas

JORDBÆRGELE / GLACE

- 1 L Jordbærpuré
- 100 g Sukker
- 35 bl. Husblas

YOGHURT IS

- 200 g Fløde
- 175 g Sukker
- 50 g Glukose
- 5 bl. Gelatine
- 1 L Yoghurt

HVIDCHOKOLADE

- 200 g Hvid chokolade

SPONGECAKE

- 700 g Pasteuriseret æggehvider
- 200 g Sukker
- 200 g Mandelmel

MANDELKAGE

- 275 g Yopol
- 10 g Salt
- 10 Papir kaffekopper

MANDELKAGE

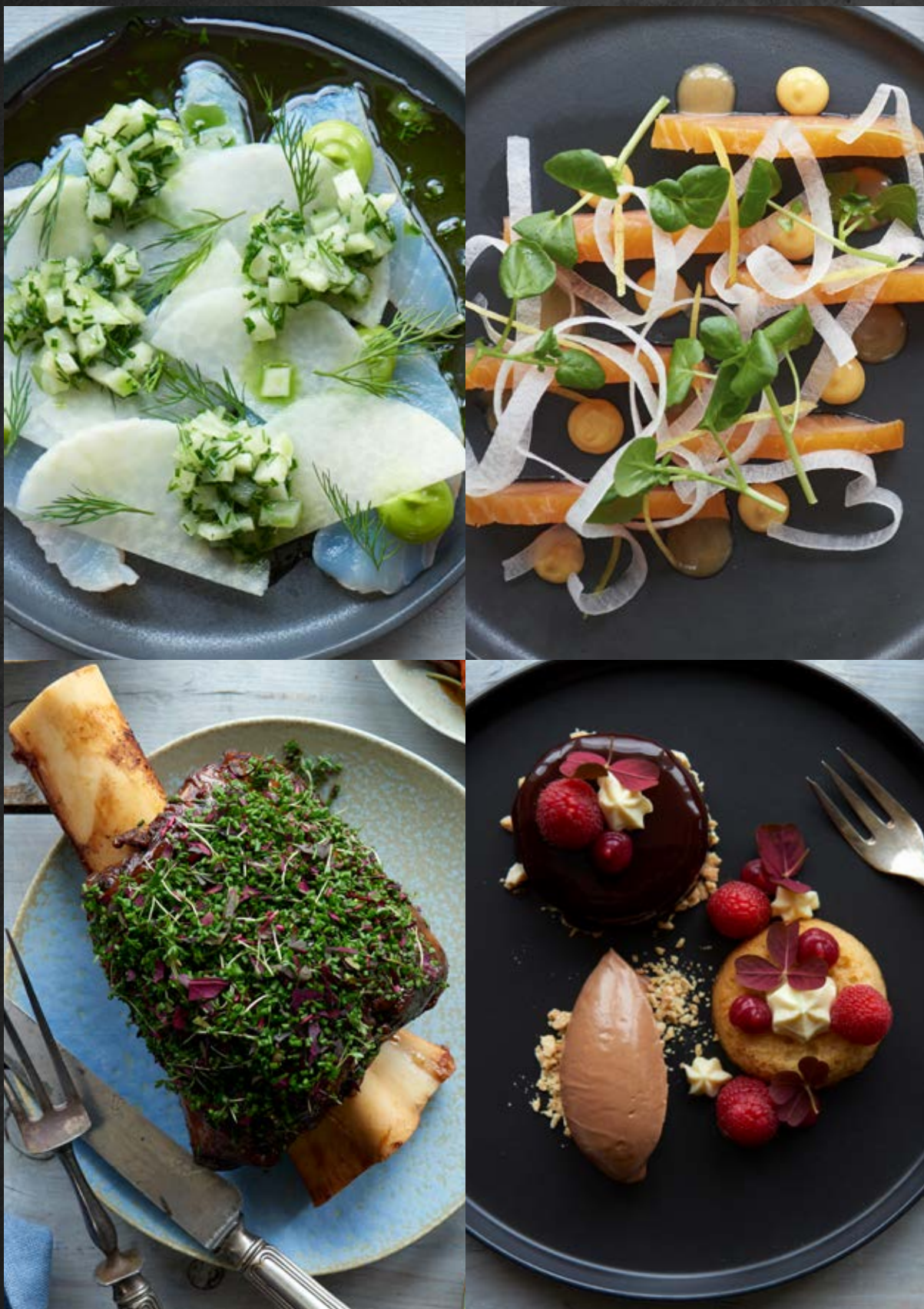
- 150 g Mandelmel
- 100 g Marcipan
- 200 g Smør
- 200 g Sukker
- 40 g Hvedemel
- 2 Æg

INFUSERET JORDBÆR

- 30 Ens jordbær
- 300 g 50/50 sukkersirup
- 200 g Jordbærpuré

GANACHE

- 500 g Fløde
- 600 g Hvidchokolade
- 1 stk. Vaniljestang



MENU N°2

Udviklet i samarbejde med hhv.
Kokke- & Cateringlandsholdet



Fisk

SALTET TORSK

med persille creme, glaskåls crudite, persille vinaigrette,
syltet glaskål og hakket urter

Fisk

SALTET FLAMMEGRILLET LAKS

med hoisin sauce på skaldyrsfond, radise bånd, saltet citron skal
og chili mayonnaise

Kød

LANGTIDS BRAISERET KALVESKANK

med US okse flap meat med variationer af gulerødder, gar-
niture, små kartofler med kartoffel skum og karse og spid-
skålssalat med kålskud, brændt kålcreme, cashewnødder og
citron verbena olie

Dessert

GLACERET CHOKOLADEBAR

med vanijle finanche, bagt hvid chokolade og chokoladeis



SALTET TORSK

MED PERSILLECREME, GLASKÅLS CRUDITE, PERSILLE VINAIGRETTE, SYLTET GLASKÅL OG HAKKET URTER

 10 Personer

TORSK

- 1 Side torsk
- 100 g Salt
- 50 g Sukker
- Skal fra en ½ citron
- 5 g Korianderfrø
- 10 g Fennikelfrø

PERSILLECREME

- 200 g Plukket rensset persille
- 200 g Spinat
- 900 g Neutral olie
- 200 g Pasteuriseret æggeblommer
- 50 g Citron juice
- Salt

GLASKÅLS CRUDITE

- 2 stk. Glaskål
- 100 g Æbleeddike
- 100 g Sukker
- 100 g Vand

PERSILLE VINAIGRETTE

- 100 g Persille olie
- 10 g Hakket skalotteløg
- 10 g Snittet purløg
- 20 g Æbleeddike

TORSK

1. Torsken fjernes for skind, ben og urenheder.
2. Ingredienserne blendes sammen.
3. Torsken saltes på begge sider i ca. 12 timer.
4. Derefter skæres i skiver på ca. 1 cm.

PERSILLECREME

5. Olie, spinat og persille kommes i en thermo-mixer og blendes på 80°C i 8 min. Sigtes og køles ned.
6. 600 g af den grønne persille-olie laves til mayonnaise, resten gemmes til vinaigrette.

GLASKÅLS CRUDITE

7. Glaskålene skrælles og skæres tyndt på et mandolinjern, derefter udstikkes de i en passende størrelse og lægges i isvand.
8. Sukker, eddike og vand koges op.
9. Resterne fra glaskålene skæres i ensartet stykker, og syltelagen hældes over.

PERSILLE VINAIGRETTE

10. Ved servering vendes det hele nænsomt sammen og hældes over anretningen før servering.



SALTET FLAMMEGRILLET LAKS

MED HOISIN SAUCE PÅ SKALDYRSFOND, RADISE BÅND, SALTET CITRONSKAL
OG CHILI MAYONNAISE

 10 Personer

LAKS

- 1 Side fersk laks
- 100 g Salt
- 50 g Sukker
- Skal fra en ½ citron
- 5 g Korianderfrø
- 10 g Fennikelfrø

HOISIN SAUCE

- 20 g Soya
- 2 stk. Hvidløg
- 70 g Honning
- 100 g **Reduceret Knorr Proffesional Skaldyrsfond**
- 40 g Sesampaste
- 40 g Citronjuice
- 25 g Æbleeddike
- 5 g Salt

KINARADISE

- 1 stk. Kinaradise

SALTET CITRONSKAL

- 1 stk. Citron
- 50 g Salt
- 40 g Sukker

CHILI MAYONNAISE

- 5 stk. Mellemstærke røde chilier
- 900 g **Hellmann's Mayonnaise**

LAKS

- 1. Laksen fjernes for skind, ben og urenheder.
- 2. Ingredienserne blendes sammen.
- 3. Laksen saltes på begge sider i ca. 12 timer. Derefter skæres i skiver på ca. 1 cm.
- 4. Ved servering lægges lakse skiverne på tallerkenen og brændes på den ene side.

HOISIN SAUCE

- 5. Det hele blendes sammen, sigtes og smages evt. til med lidt syre og salt.

KINARADISE

- 6. Radisen skrælles, og køres på et japansk mandolinjern så man får nogle lange bånd, og derefter over i isvand.

SALTET CITRONSKAL

- 7. Citronen skrælles på langs og skæres papirtyndt med en kniv. Blancheres 3 gange, og derefter vakuumeres med salt og sukker.

CHILI MAYONNAISE

- 8. Chili og Hellmann's Mayonnaise blendes.

SERVERING

- 9. Ved servering, dækkes fad eller tallerkenen med laks og brændes på den ene side. Hoisin saucen hældes lidt over laksen. Chili mayonnaisen pyntes lidt over det hele. Radise båndene afdryppes for vand og lægges oven på, derefter lidt saltet citron skal.



LANGTIDS BRAISERET KALVESKANK

MED US OKSE FLAP MEAT MED VARIATIONER AF GULERØDDER, GARNITURE, SMÅ KARTOFLER MED KARTOFFEL SKUM OG KARSE OG SPIDSKÅLSSALAT MED KÅLSKUD, BRÆNDT KÅLCREME, CASHEWNØDDER OG CITRON VERBENA OLIE

10 Personer

KALVESKANK

1. Skankene ridses vandret og salt gnides godt rundt over det hele, og sættes på køl i 12 timer.
2. Skankene sættes ind i en forvarmet ovn på 250°C i 35 min.
3. Derefter kommes resten af ingredienserne i gastrobakken og temperaturen skrues ned til 110°C i 4-5 timer.
4. Lagen hældes fra og reduceres til det halve. Sigtes, og smages til med citronjuice og smør.
5. Ved servering, anrettes skankene i en dyb tallerken og saucen hældes over, og der anrettes med diverse urter.

US OKSE FLAP MEAT

6. Kødet fjernes for fedt og urenheder. Saltes på begge sider og sættes på køl i 12 timer.
7. Kødet skæres i tre stykker. Brunes af på begge sider ved høj varme.
8. Vakuumeres med smør, fond og timian.
9. Tilberedes i et vandbad på 58°C i 5 timer.

GULERØDDER

10. 200 g store gulerødder skrælles. Top og bund skæres væk og derefter deles de på midten.
11. Gulerødderne koges møre i let saltet vand, derefter over i en dehydrater og tørres helt ind.
12. Derefter udblødes de i 400 g gulerodsjuice og 150 g smør.
13. Steges i smør før servering.
14. Friske gulerødder renses og skrælles.
15. Tilberedes i 50 g smør og 50 g vand og lidt salt.
16. 100g skrællet gulerod koges møre i 100 g gulerodsjuice og 250 g vand.
17. Sigtes, og køres glat på en blender med lidt salt og 50 g smør.

18. Ved servering anrettes puréen i bunden af en tallerken. Kødet lægges oven på i skiver på 1 cm tykkelse. Derefter anrettes rehydreret og gulerod med top oven på, og til sidst pyntes der med blomsterkarse.

SMÅ KARTOFLER MED SKUM OG KARSE

19. De små kartofler koges op og tages fra og trækker i vandet til de næsten er helt møre.
20. Spise kartoflerne skrælles, og koges helt møre. Vandet sigtes fra og fløden hældes over og koges op.
21. Kartofler, fløde og æggehvider blendes sammen med 10 g salt og sigtes.
22. Kommes på en sifon flaske og holdes lun til servering.

SPIDSKÅLSSALAT

23. Spidskålene renses, og de tre yderste lag fjernes og gemmes.
24. Resten af spidskålet snittes fint med en kniv og lægges i isvand.
25. Kålskudene renses og deles eventuelt.
26. De yderste lag af kålene brændes på begge sider på en pande eller med en brænder.
27. Blendes derefter med 200 g æggehvider, hvidløg, lidt salt og olien monteres stille og roligt.
28. Sigtes igennem en fin sigte og kommes på en sprøjte pose.
29. Citron verbenaen plukket og blendes sammen med spinat og 600 g olie i en thermomixer på 80°C i 8 min.
30. Ved servering blandes kålskudene sammen med spidskålet. Hyldeblomst saft og 100 g citron verbena olie vendes sammen med kålen.
31. Der pyntes med kål cremen rundt omkring, derefter cashewnødder.

KALVESKANK		OKSEFLAP		SMÅ KARTOFLER		SPIDSKÅLSSALAT	
2	Kalveskanke	1 kg	Flap meat	200 g	Små kartofler	2 stk.	Grøn spidskål
350 g	Mørk øl	50 g	Smør	100 g	Spisekartofler	75 g	Hyldeblomstsaft
350 g	Æblejuice	100 g	Knorr Professional oksefond	100 g	Fløde	50 g	Cashewnødder
2 L	Knorr Professional kalve fond	20 g	Timian	100 g	Pasteuriseret æggehvider	150 g	Blandet kålskud
1 L	Knorr Professional hønsse fond	50 g	Fint salt	30 g	Salt	100 g	Citron verbena
2 stk.	Hvidløg	GULERØDDER		1 bk.	Karse	100 g	Spinat
20 g	Laurbærblade	300 g	Store gulerødder			600 g	Neutral olie
20 g	Fennikelfrø	100 g	Gulerødder med top			200 g	Æggehvider
20 g	Peberkorn					2 stk.	Hvidløg
50 g	Frisk timian	500 g	Gulerodsjuice			500 g	Neutral olie
50 g	Frisk rosmarin	300 g	Smør				
100 g	Fint salt		Blomsterkarse				



GLACERET CHOKOLADEBAR

MED VANIJLE FINANCHE, BAGT HVID CHOKOLADE OG CHOKOLADEIS

10 Personer

Chokoladebar

- 100 g Mørk chokolade
- 100 g Lys chokolade
- 50 g Sukker
- 50 g Æggeblommer
- 200 g Fløde
- 1 Vaniljestang
- 50 g Mørk chokolade
- 50 g Fløde
- 350 g Sukker
- 270 g Vand
- 180 g Kakaopulver
- 100 g Fløde
- 20 g Gelatine

Finanche

- 75 g Mandelmel
- 50 g Marcipan
- 100 g Smør
- 100 g Sukker
- 20 g Hvedemel
- 1 Æg
- 1 Vanilje stang

Chokoladeis

- 350 g Mørk chokolade
- 150 g Lys chokolade
- 200 g Æggeblommer
- 1 L Fløde
- 300 g Sukker

Bagt hvid chokolade

- 100g Hvid chokolade

CHOKOLADEBAR

1. Chokoladen smeltes i et vandbad.
2. Sukker, æggeblommer og vanilje piskes luftigt.
3. Fløden koges op, og hældes i æggemassen, derefter over i chokoladen.
4. Massen sættes i ønsket forme, og på frost.
5. Fløde og chokolade kommes i et vandbad indtil chokoladen er smeltet.
6. Chokoladen hældes over på formene i 2 millimeter tykkelse som en bund for chokoladeformene.
7. Det hele lunes op undtagen gelatinen. Gelatinen røres i og derefter sigtes massen.
8. Massen hældes over de støbte chokolader når chokolade glazen har en temperatur på 34°C.

FINANCHE

9. Sukker, marcipan, vanilje og smør røres sammen. Mel og mandelmel tilsættes derefter og til sidst ægget.
10. Massen bages i ønsket forme på 150°C til de gyldne.

CHOKOLADEIS

11. Blommer og sukker piskes luftige. Fløden koges op og monteres under omrøring i æggeblommerne. Lageres til 83°C, og derefter hældes over chokoladen.
12. Rør godt rundt, og hæld derefter på pacobæger og på frost.

BAGT HVID CHOKOLADE

13. Chokoladen fordeles ud på en gastrobakke med bagepapir i bunden og bages ved 150°C i 12 min. Køles ned og hakkes fint med en brødkniv.
14. Ved servering anrettes den glacerede chokoladebar til venstre på tallerkenen, derefter kagen, lidt bagt hvid-chokolade og til sidst isen.
15. Pynt evt. med rødsyre og bær.

MENU N°3

Udviklet i samarbejde med hhv.
Kokke- & Cateringlandsholdet



Fisk

RIMMET LAKS

med syltede dildgurker, grøn bonjour creme,
confiteret cherrytomater, sprød rugbrød og urter

Suppe

GRILLET BLOMKÅLSSUPPE

med trøffel, sprød havregrød,
revet havgus og karse

Kød

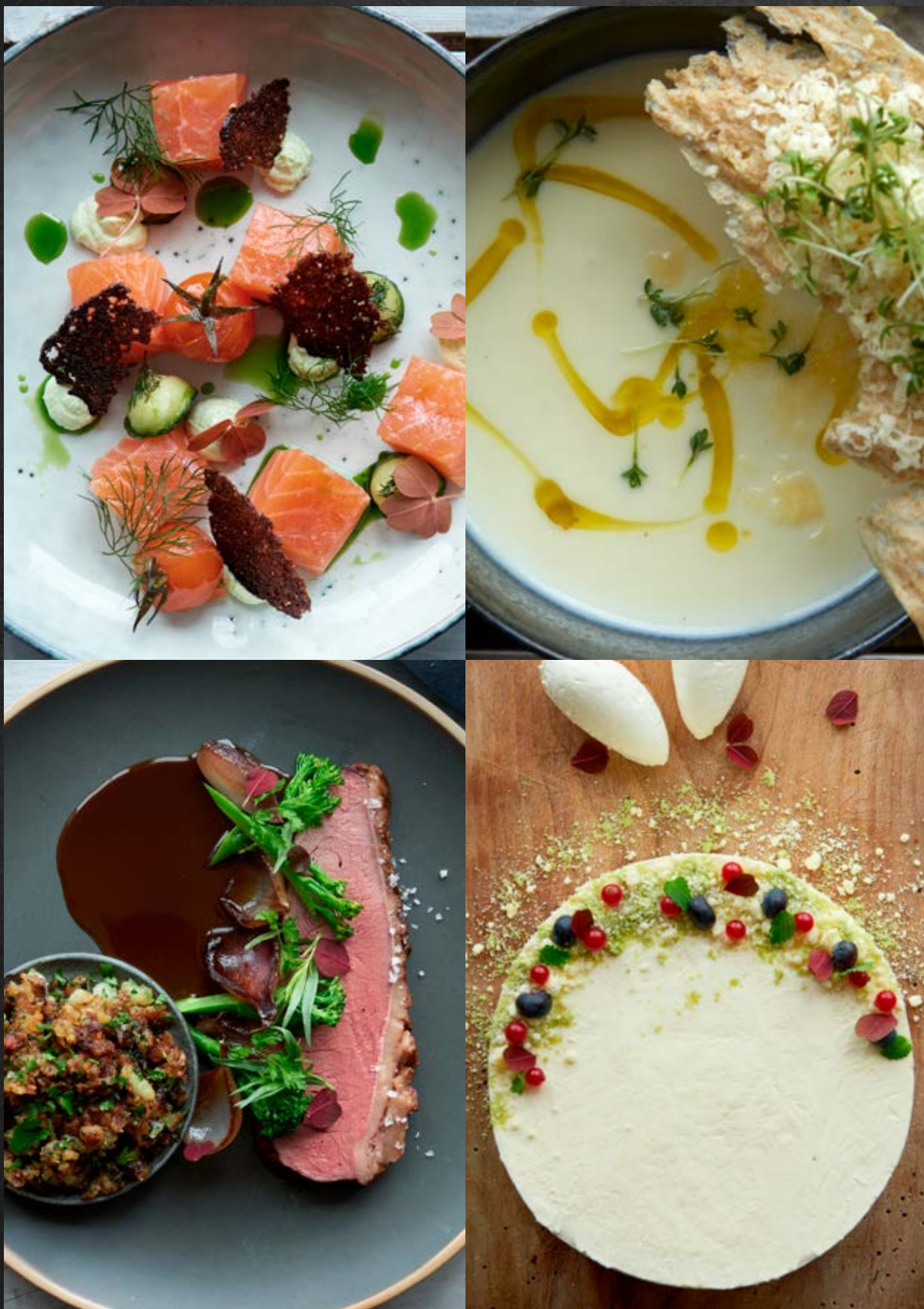
SØDMÆLKS CULOTTE

med variation af nye løg vendt i balsamico og løgfond,
smørdampet broccoliasparges vendt i urter, knuste kartofler
med persille og rødvinsreduceret demi glace

Dessert

CITRONFROMAGE KAGE

med pisket softice, friske bær, karamelliseret
hvid chokolade og grøn sukker





RIMMET LAKS

MED SYLTEDE DILDAGURKER, GRØN BONJOUR CREME,
CONFITERET CHERRYTOMATER, SPRØD RUGBRØD OG URTER

 10 Personer

LAKS

- 1 kg Laksefilet
- 50 g Fint salt
- 50 g Sukker
- 2 stk. Agurker
- 300 g Eddike
- 300 g Sukker
- ½ bdt. Dild
- 500 g Creme Bonjour
- ½ bdt. Persille
- 100 g Vand
- Citronsaft
- 600 g Cherrytomater
- 300 g Olivenolie
- ½ bdt. Rosmarin
- 300 g Rugbrød
- 30 g Smør
- Rød skovsyre
- Bronzefennikel

LAKS

1. Bland salt og sukker og strø det ud over laksefilletten. Lad det rime i ca. 4 timer.
2. Skræl agurken og lav kugler eller grove tern. Kog eddike og sukker op, lad det køle ned og hæld herefter syltelagen over agurkerne. Hak dilden groft og vend det sammen. Vakuumpak agurkerne og lad dem sylte i mindst 12 timer.
3. Varm vand og persille op til 60°C og blend det helt fint. Sigt persillevandet og blend det så sammen med Creme Bonjour. Smag til med citronsaft, salt og peber.
4. Kom tomat, olie og rosmarin i en bakke med låg. Forvarm ovnen til 90°C og bag i 3 timer.
5. Skær rugbrødet i skiver på 1,5 mm tykkelse, pensl skiverne med smeltet smør og bag dem mellem to silikone ved 175°C i ca. 15 min.
6. Skær laksen i tern eller skiver, anret agurker, creme, sprød rugbrød og urter.



GRILLET BLOMKÅLSSUPPE

MED TRØFFEL, SPRØD HAVREGRØD, REVET HAVGUS OG KARSE

 10 Personer

BLOMKÅL

- 2 stk. Blomkål
- ½ dl Olie
- 6 dl Sødmælk
- 4 dl Vand
- 3 dl **Knorr Piske 31%**
Citronsaft
Trøffelolie

HAVREGRØD

- 200 g Havregryn
- 100 g Vand
- 50 g Havgus
- 1 bk. Karse

BLOMKÅL

1. Pluk blomkål i små buketter og vend dem sammen med olie, salt og peber.
2. Forvarm en ovn til 250°C og bag blomkålene til de har sorte pletter.
3. Kom blomkål, sødmælk og vand i en gryde og kog massen til kålene er møre. Sigt væsken fra og gem halvdelen, kom kålene i en blender sammen med Knorr Piske 31% og blend puréen helt glat. Brug kogelagen til at justere tykkelsen på suppen.
4. Smag suppen til med trøffelolie, citronsalt, salt og peber.

HAVREGRØD

5. Kog en havregrød af havregryn og vand, smag den til med salt, blend havregrøden så den er helt fin, smør den på plader der er sprøjtet med sprayfedt og bag så chipsene ved 14°C i ca 20 min.
6. Anret suppen med chips, revet havgus og karse.



SØDMÆLKS CULOTTE

MED VARIATION AF NYE LØG VENDT I BALSAMICO OG LØGFOND, SMØRDAMPET
BROCCOLIASPARGES VENDT I URTER, KNUSTE KARTOFLER MED PERSILLE OG
RØDVINSREDUCERET DEMI GLACE

10 Personer

SØDMÆLKS CULOTTE

- 2 kg Culotte
- 2 kg Blandet løg
- Olie
- 2 dl Vand
- 1 dl **Knorr Løgfond**
- 1 dl Balsamico
- 500 g Broccoli asparges
- 150 g Smør
- 2 kg Kartoffler
- 30 g Persille
- 200 g Løg
- 1 L **Knorr Demi Glace**
- 0,5 L Rødvin
- 1 stk. Løg
- 2 stk. Gulerod
- 2 fed Hvidløg
- 1 kvist Rosmarin

1. Fjern sener og det værste fedt fra culotten. Brun kødet af på en pande og sæt det i ovnen ved 60°C i 4 timer.
2. Klargør løgene og del dem i to, steg dem ved mellem varme med skæresiden nedad. Skru ned for varmen når de har fået farve, tilsæt 2 dl vand, Knorr Løgfond og balsamico og lad det reducere.
3. Klargør broccoli og tilbered dem nænsomt i vand og smør.
4. Kog kartofler møre. Knus dem med en grydeske. Kom olie på og bag dem gyldne og sprøde ved 220°C. Vend rundt i dem, så de bliver stegt jævnt. Inden servering vendes de sammen med fint hakket persille og løg.
5. Skær løg, gulerod og hvidløg i mindre stykker, steg dem i olie sammen med rosmarin, kom rødvin på og lad det reducere. Tilsæt Knorr Demi Glace og lad det reducere til ønsket smag og konsistens.



CITRONFROMAGE KAGE

MED PISKET SOFTICE, FRISKE BÆR, KARAMELLISERET
HVID CHOKOLADE OG GRØN SUKKER

 10 Personer

CITRONFROMAGE KAGE

- 2 L **Knorr Piske 31%**
- 200 g Vand
- 400 g Sukker
- 2 stk. Øko citron, skal heraf
- 200 g Æg
- 60 g Past. æggeblomme
- 20 stk. Husblas
- 300 g Citronsaft

- 4 stk. Æg
- 300 g Sukker
- 250 g Mel
- 60 g Smør
- 150 g Mælk
- 2 spsk. Bagepulver

- 2 L **Knorr Piske 31%**
- 200 g Flormelis
- 30 g Vaniljesukker

- 200 g Sukker
- 100 g Vand
- 80 g Hvid chokolade

- 100 g Sukker
- ½ bdt. Citronmelisse

Blandet bær
Melisse til pynt

CITRONFROMAGE KAGE

1. Kog sukker, citronskal og vand op, legér blommer og æg heri til 80°C og lad det køle ned.
2. Udblød husblassen i vand, og smelt den i en gryde sammen med citronsaft.
3. Pisk Knorr Piske 31% stift, og vend sukkerlagen og citronsaften sammen heri og stil til side.
4. Pisk æg og sukker helt hvidt og luftigt, det skal gerne køre i mindst 4-5 min., kom skiftevis mel, smeltet smør og mælk i. Tilsæt til sidst bagepulver og lad det mixe i 30 sek.
5. Smør en form eller bradepande og kom massen heri. Bag den i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 15 min.
6. Når kagen er afkølet hældes fromagen ovenpå, og sættes på køl.
7. Pisk Knorr Piske 31% stift sammen med flormelis og vanilje, sæt skummen på frost, inden servering tages den ud og piskes igennem igen.
8. Kog vand og sukker op, lad det reducere til det er en tyk masse, hæld massen over den hakkede hvide chokolade og hæld så massen ud på et bagepapir og lad det afkøle. Hak det eller bræk det i stykker
9. Blend sukker og citronmelisse indtil sukkeret er grønt.
10. Anret kagen med is, friske bær, grønt sukker og melisse.

MENU N°4

Udviklet i samarbejde med hhv.
Kokke- & Cateringlandsholdet



Fisk

DAMPET LETSALTET TORSK

med asparges, radiser, persille mayo,
sprød havregrød og urter

Kød

OKSEBOV

braiseret i mørk øl og demi glace sat i terrine.
Spæde grøntsager, selleri creme brulé, pommes anna

Ost

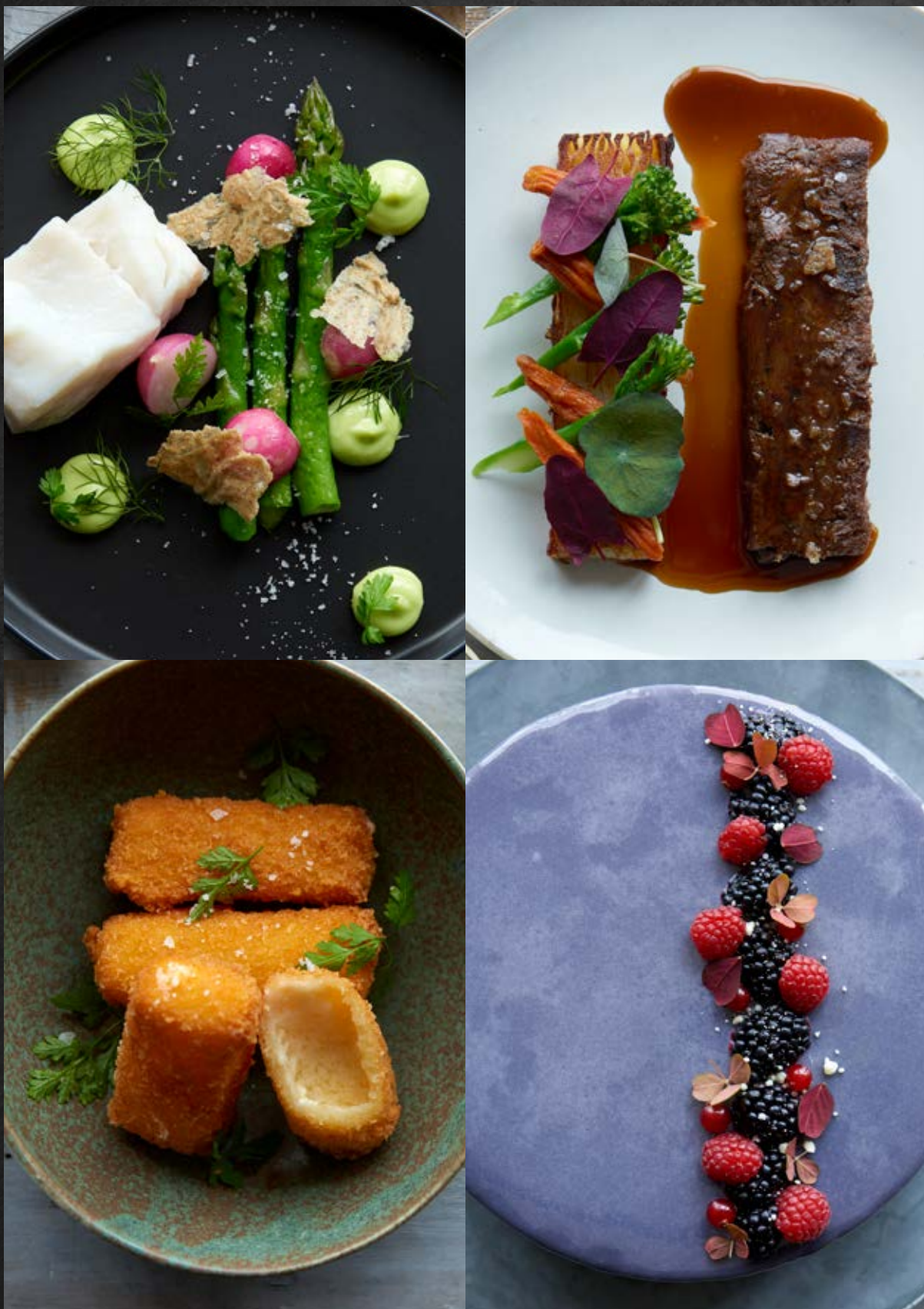
DYBSTEKT GAMMEL KNAS

med solbærkompot

Dessert

CHOKOLADE LAGKAGE

5 lags chokolade lagkage med glasering,
pisket creme fraiche og bær





DAMPET LETSALTET TORSK

MED ASPARGES, RADISER, PERSILLE MAYO, SPRØD HAVREGRØD OG URTER

 10 Personer

TORSK

1,5 kg Torsk
30 g Salt
30 stk. Asparges
20 stk. Radiser
200 g Smør
1 bdt. Persille
4 dl Rapsolie
500 g **Hellmans mayo**
200 g Havregryn
100 g Vand
Blandet urter

DAMPET LETSALTET TORSK

1. Strø salt ud over torsken og vakuumpak den. Lad den salte i ca. 5-6 timer.
2. Klargør asparges og radiser. Del radiserne i 2.
3. Blend persille og olie i en thermomixer ved 60°C i 5 min. Sigt olien og kør noget af den sammen med Hellmanns mayo indtil den bliver grøn. Gem resten af olien til at anrette med.
4. Kog en havregrød af havregryn og vand, smag den til med salt. Blend havregrøden så den er helt fin, smør den på plader der er sprøjtet med sprayfedt og bag så chipsene ved 140°C i ca. 20 min.
5. Tilbered torsken ved kombidamp på 55°C til torsken har en kernetemperatur på 45°C.
6. Tilbered grøntsagerne i vand med smør og salt. De skal være al dente.
7. Anret alle komponenter og server straks.



BRAISERET OKSEBOV

BRAISERET I MØRK ØL OG DEMI GLACE SAT I TERRINE. SPÆDE GRØNTSAGER,
SELLERI CREME BRULÉ, POMMES ANNA

10 Personer

OKSEBOV

- 3,5 kg Oksebov
- 1 L Mørk øl
- 2 L **Knorr Demi Glace**
- 3 stk Gulerødder
- 2 stk. Løg
- 2 stk. Laurbær
- 10 stk. Sort peberkorn
- 15 stk. Husblas
- 30 stk. Mini gulerødder med top
- 5 stk. Løg med top
- Vand
- 200 g Smør
- 1 stk. Knoldselleri
- 3 dl Mælk
- 1 dl **Knorr Piske 31%**
- 9 stk. Æggeblommer
- Isomalt eller sukker
- Karse
- 3 kg Bagekartofler
- 500 g Smør
- Salt og peber
- Urter til pynt

OKSEBOV

1. Brun kødet godt af sammen med gulerødder og løg. Kom kødet i en gastrobakke sammen med øl, Knorr Demi Glace, laurbær og peberkorn. Braiser det under låg i 5 timer ved 180°C eller til det er mørt. Sigt lagen fra og udblød husblassen i koldt vand.
2. Ta en liter lage og smelt husblassen heri. Riv kødet i strimler og vend det sammen med lagen. Smag til med salt og peber og kom så kødet i en form og sæt det på køl. Reducér den resterende lage og anvend den til sauce.
3. Klargør gulerødderne og del løgene i to. Steg løgene i smør med skæreflader nedad ved lav varme indtil de er gyldne og tilberedt hele vejen igennem. Gulerødder skal tilberedes i vand og smør med salt.
4. Skræl eller skær skallen af sellerien, og skær den i små stykker.
5. Kog sellerien mør i vand og mælk. Kom massen op i en blender, og kød den helt glat, smag til med Knorr Piske 31%, salt og peber.
6. Tilføj blomsterne og blend en ekstra gang.
7. Hæld massen op i passende skåle eller glas, og tilbered dem ved kombidamp ved 90°C i ca. 30 min. Tjek evt. temperatur. Den skal over 80°C.
8. Sæt cremen på køl. Kom lidt isomalt eller sukker på toppen og brænd.
9. Serveres med karse og evt. syltede løg mm.
10. Creme bruléen kan også lunes inden servering.
11. Smelt smørret og skær tynde skiver af kartoflerne på mandolinjern eller på lægsmaskine. Taglæg 3 lag kartofler, kom så smør, salt og peber på. Fortsæt denne proces og afslut med et lag smør.
12. Bag kartoflerne i pres ved 180°C i 1½ time. Sæt kartoflerne på køl i pres natten over.
13. Skær kartoflerne ud og steg dem gyldne og varm dem færdig i ovnen, sammen med kødet.
14. Anret alle komponenter og server.



DYBSTEKT GAMMEL KNAS

MED SOLBÆR KOMPOT

 10 Personer

GAMMEL KNAS

1 kg Gammel knas
300 g Pankorasp
5 stk. Æg
500 g Solbær
300 g Sukker
Fritureolie
Urter til pynt

GAMMEL KNAS

1. Skær osten i sticks eller passende størrelse.
2. Blend raspen fin og pisk æggene sammen.
3. Dobbelt panér osten og sæt den i fryseren.
4. Kog solbær op med sukker og lad det reducere til passende konsistens.
5. Frituresteg den panerede ost ved 150°C og anret osten med solbær kompotten og urter.



5 LAGS CHOKOLADE LAGKAGE

MED VANILJE GLASERING, PISKET CREME FRAICHE OG BÆR

 10 Personer

CHOKOLADE LAGKAGE

8 stk. Æg
600 g Sukker
500 g Mel
120 g Smør
300 g Mælk
4 spsk. Bagepulver
100 g Kakaopulver

1 kg Chokolade 60%
8 dl Sødmælk
1,6 L **Knorr Piske 31%**
13 stk. Husblas

390 g Vand
600 g Sukker
600 g Glucose
430 g Kondenseret mælk
18 stk. Gelantine
650 g Hvid chokolade
Sort farve

Crème fraiche 38%
Friske bær

CHOKOLADE LAGKAGE

1. Pisk æg og sukker helt hvidt og luftigt. Det skal gerne køre i mindst 4-5 min. Kom skiftevis mel, smeltet smør og mælk i, tilsæt til sidst bagepulver og lad det mixe i 30 sek.
2. Smør en form eller bradepande og kom massen heri. Bag den i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 15 min.
3. Hak chokoladen fint. Udblød husblassen i koldt vand, kog mælken op sammen med husblassen, og hæld mælken over den hakkede chokolade.
4. Pisk Knorr Piske 31% stift og vend det sammen med chokolademassen når den er under 30°C varm.
5. Del kagen på langs i mindst 3 dele. Hæld chokolademoussen imellem hvert lag, det sidste lag skal være kagebund. Sæt kagen på køl og lad den sætte sig i ca. 4 timer, herefter 2 timer i fryseren.
6. Vand, sukker og glucose koges op.
7. Tages af varmen og der tilsættes kondenseret mælk, og udblødt gelantine.
8. Hældes over chokoladen og blendes i 5 min. Tilsæt farve efter behov.
9. Pisk crème fraiche til den er stiv.
10. Sæt kagen på en rist og hæld forsigtigt den lune glasering over kagen, gentag et par gange så kagen får et ordentligt lag og bliver ens farvet.
11. Anret alle ingredienser og server.

