

Køreplan til Nytårsmenu fra Hammers køkken 2020.

Læs planen helt igennem i god tid inden aften...

Alt hvad du har modtaget bør opbevares på køl indtil det skal opvarmes. Alt brød samt Knas til desserten er dog en undtagelse. Alt undtagen den rå fisk er forkrydret. Alle låg skal afmonteres inden tilberedning.

Hurtig guide tilberedning:

Suppe: Opvarmes enten i gryde eller i microovn til min. 75 grader.

Fisk: Krebsehaler lægges til side, fisk saltet og steges i ovn ca. 12 min. ved 200 grader. De sidste 5 min. steges krebsehalerne med.

Brød: Bages i ovn ca. 7 min. ved 200 grader

Kød: Opvarmes i stor gryde / balje med det varmeste vand fra hanen mens det stadigvæk er i vaccumposen, i ca. 1 – 1,5 time. Vandet skiftes med nyt varmt vand ca. hvert 20. minut. Herefter pakkes kødet ud, duppes for væske og steges i ovnen ved 250/270 grader og grill i ca. 6 minutter.

Sauce: Opvarmes enten i gryde eller i microovn til min. 75 grader.

Kartoffel: Opvarmes i ovn ca. 15 minutter ved 200 grader

Garniture: Opvarmes i ovn ca. 10 minutter ved 200 grader

Flan i form: Opvarmes i ovn ca. 10 minutter ved 200 grader

Pandekager: Opvarmes i ovn ca. 4 minutter ved 200 grader

Pannacotta: Er færdigtilberedt

Is: Har du selv købt !

Slow guide tilberedning:

Forret:

Du har modtaget:

1. Suppe i plasticbøtte
2. Rå fisk: Kulmule og Laks portionsskåret samt krebsehaler, i alubakke
3. Brød i film

Tilberedningstid i alt ca. 20 min + tiden det tager at få din ovn på 200 grader.

Vejledning:

Tænd din ovn så den er klar på 200 grader når du vil i gang.

Dit brød sættes som det første i ovn på rist i ca. 10 min – eller indtil det virker sprødt når du slår på det. Når brødet er i ovnen hældes suppen over i en passende gryde og opvarmes ved svag/middel varme, omrøres nu og da. Du kan også varme suppen i den medfølgende bøtte i din microovn. Når brødet er færdigbagt tager du brødet ud og sætter det til side, og så er det blevet tid til fisken.

Her gælder det om at tilberede en fisk som er lige nøjagtig færdig, hverken mere eller mindre. Fisk der har fået for meget bliver hård og sej at spise. Derfor er det vigtigt at dine gæster, tallerkener mv. er klar inden fisken kommer i ovnen. Det er også vigtigt at du har styr på at suppen er gennemvarm når fisken er færdig – har du et termometer skal suppens temperatur ramme min. 75 grader. Fisken skal have mellem 10 og 12 minutter i ovnen.

Inden fisken skal i ovnen skal du lige krydre med lidt salt. Krebsehalerne skal ikke krydres og skal kun have ca. den halve tid og skal derfor først ind til fisken efter 5-7 min. Så dem må du lige lægge til side. Efter 10 minutter mærker du på fisken med din pegefingertip – du trykker og mærker: fisken er færdig når du kan mærke at den går fra hinanden i de lameller kødets struktur har. Er den gummiagtig skal den have lidt mere, - er den hård har den fået for meget...

Mens fisken er i ovnen skærer du brødet ud i passende portionsstykker og sætter på bordet.

Anretnings tips:

Der anrettes i dyb tallerken – med et laks og kulmule og et antal krebsehaler så alle får lige meget. Du kan nu enten vælge at servere tallerkenen uden suppen og efterfølgende ihælde den rygende varme suppe ved bordet, eller hælde suppen over inden du serverer – det er dit valg.

Forretten er klar – velbekomme !

Hovedret:

Tilberedningstid i alt ca. 20 min + forberedelse: tiden det tager at få din ovn på 200 grader + tiden kødet skal i varmt vand min. 1 time.)

Du har modtaget:

1. Kød i vaccumpose og alubakke
2. Sauce i plasticbøtte
3. Kartoffler i alubakke
4. Garniture i alubakke
5. Broccoliflan i aluforme + stor alubakke
6. Pynt i klar salatbæger

1. Kødet er færdigtilberedt sous vide i posen det ligger i. Kødet er medium tilberedt og forbliver medium ved følgende fremgangsmåde: Find en stor gryde og fyld den næsten op med det varmeste vand fra hanen, og læg posen med kød ned i vandet. Dette kan du gøre 1 – 1,5 time inden du mener at I skal spise hovedretten. Skift dette vand ud ca. hvert 20. minut således at vandet ikke bliver koldt. Varmt vand fra hanen er ca. 50 grader og er en passende temperatur at opvarme kødet på. Du må ikke hælde kogende vand i gryden – da du ellers overtilbereder dit kød som er tilberedt ved 56 grader. Det er også vigtigt at det forbliver i den uåbnede vaccumpose for at undgå bakteriedannelse.
2. Sauce hældes over i en passende gryde og skal opvarmes under omrøring til lige under kogepunktet og min. 75 grader i 5 minutter, og skal være rygende varm lige inden servering. Denne kan alternativt også opvarmes i den medfølgende bøtte i din microovn.
3. Kartofflerne er næsten tilberedte og skal bare have 15 min. i ovn ved 200 grader
4. Garnituren (svampe og rodfrugter) er også "næsten" færdig tilberedt og skal ind til kartoflerne efter 5 min. – og have ca. 10 min. Det samme skal de runde forme med broccoliflan.

5. Når det hele er varmt tages det ud af ovnen og dækkes ned så det forbliver varmt. Læg evt. stanniol over og noget der kan holde på varmen – et par rene håndklæder f.eks. Herefter skrues du din ovn op på ca. 270 grader og gerne grill funktion. Du klipper posen med kød op og hælder væden fra. Placer kødet på rigeligt køkkenrulle og dup det tør for væde hele vejen rundt. Hæld gerne olie (gerne smagsneutral – f.eks. rapsolie) i bunden af alubakken, læg kødet i bakken og rul kødet rundt så der kommer olie på oversiden. Nu bør ovnen være klar – og hvis den er det, - så skal kødet ind i ovnen i max. 6 min. højt i ovnen. Hold øje med at den ikke brander.

Anretnings tips:

Mens kødet er i ovnen kan du lige kontrollere om saucen har temperatur. Du bør starte med at anrette broccoliflan – som bør falde ud af formen med et velment "klask" mod tallerkenen. Herefter anretter du de forskellige elementer og slutter af med kødet, som vi foreslår i skiver på ca. 1. centimeter. Du slutter af med at dekorere retten med det medfølgende grønne pynt.

Hvis du vil være helt sikker på at saucen er varm, så lad være med at hælde sauce på tallerkenene, men server som det sidste den rygende varme sauce i saucekande og lad dine gæster hælde den op selv.

Voilà' og god appetit.

Dessert:

Tilberedningstid i alt ca. 12 min + forberedelse: tiden det tager at få din ovn på 200 grader

Du har modtaget:

1. Pannacotta i bæger
2. Alubakke med pandekager
3. Klart salatbæger med knas der skal drysses på isen og pandekagen.

Anretnings tips:

Find din is i fryseren så den er klar . Find nogle fornuftig store tallerkener frem, og placér pannacottaen på disse.

Sæt pandekagerne i ovnen – de skal have ca. 4 minutter – de må ikke blive hårde.

Pandekagen placeres nu på tallerkenen, og du laver nu en 1-2 kugler is som du placerer ved siden af pandekagen. Det medfølgende knas fordeles let over is og pandekagen – og desserten er klar. Velbekomme.

Natmad: (Hvis du har bestilt)

Tilberedningstid i alt ca. 15 min + forberedelse: tiden det tager at få din ovn på 200 grader

Du har modtaget:

1. Bøtte med suppe
2. Brød i film

1. Dit brød sættes som det første i ovn på rist i ca. 10 min – eller indtil det virker sprødt når du slår på det.
2. Hæld suppen i en gryde og opvarm den ved middelvarme og under omrøring indtil den når kogepunktet. Hold den på høj varme og uden den brænder på i ca. 5 min. så alt i suppen bliver gennemvarm. Suppen kan alternativt opvarmes i microovn i den medfølgende bøtte. Vi anbefaler at bruge middelvarme og omrøre jævnlige, og tilsikre at fyldet har opnået den korrekte temperatur.

Når suppen har været på min 75 grader i 5 minutter er din natmad klar. Brødet skæres i skiver og serveres hertil.

Godt Nytår fra Hammerbiler / MusikiBilforretningen. Vi håber at maden smagte 😊