

FASAN

FRB // KBH

GÅRDEN

Tak fordi, I har ladet os sætte smag på jeres nytårsaften. Vi har lagt os i selen for at lave præcis den menu, som vi drømmer om at servere her på Fasangården, hvis vi selv skulle invitere nytårsgæster.

Vi har håndplukket de ingredienser, vi synes er sjovest at lege med og som giver det lille ekstra, som gør maden på årets sidste aften til noget ganske særligt. Vi har vores gode leverandører i tankerne, som har gjort et stort arbejde i at finde de bedste råvarer til os og hinanden.

Vi ønsker jer en god aften og et godt spring ind i det nye år.
Vi glæder os til at tage imod jer på den anden side af det nye år!

VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU

1. FORRET

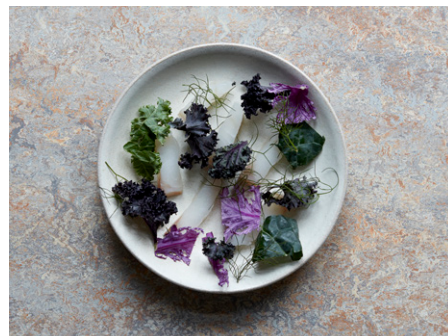
Saltet torsk fra Langø med vinterkål,
heltrogn og muslingevinaigrette med kærnemælk

TJEKLISTE:

1. Saltet torsk
2. Helt rogn og musling-kærnemælkvinaigrette
3. Grøn olie
4. Blandede kål og bronzefennikel

SÅDAN GØR DU:

1. Sæt torsken på køl indtil anretning
2. Skær torskefileten ud i tynde skiver på cirka ½ cm. (*Obs: torsken er saltet*)
3. Fordel torsken i halvdysede tallerkener
4. Fordel kålen i et jævnt lag ud over torsken.
5. Fordel muslingevinaigretten hen over anretningen.
6. Dryp urteolien over retten og servér straks



VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU

2. MELLEMRER

Cremede byg med dashi, syltede trompetsvampe, Vesterhavsost og crumble på ristet rugbrød, sesam og gærflager

TJEKLISTE:

1. Cremede byg, gule beder, og østershatte
2. Dashifløde
3. Syltede trompetsvampe
4. Crumble
5. Vesterhavsost
6. Shiso-karse



SÅDAN GØR DU:

1. Hæld dashi-fløden i en gryde med den cremede byg, og lun forsigtigt grøden op i en kasserolle, til kogepunktet.
2. Fordel den cremede byg i bunden af små dybe skåle
3. Fordel trompetsvampene oven på grøden
4. Fordel crumblen og shiso-karsen ud over anretningen
5. Riv Vesterhavsost ud over hele retten



HAR DU TILKØBT CAVIAR?

Fordel caviaren over retten.



VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU

3. HOVEDRET

Dansk råvildtkølle, hø-bagt knoldselleri, efterårstrøfler,
bitre salater og sauce på vildt med brunet smør

TJEKLISTE:

1. Råvildt
2. Bagt knoldselleri i brud
3. Selleripuré med hakkede syltede trøfler
4. Bitre salater
5. Sauce

SÅDAN GØR DU:

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
2. Tag råvildt ud af poserne, og lad det gerne ligge på køkkenbordet i 10 min. inden stegning
3. Hæld selleripuréen op i en gryde og lun forsigtigt op til kogepunktet
4. Hæld saucen op i en gryde og lun forsigtigt op til kogepunktet
5. Steg råvildtet i olie på en rygende varm pande og brun dem godt af på alle sider med salt, peber og en god skefuld smør. Tag kødet af panden og tilføj brud af knoldselleri, og steg knoldsellerien gylden i resten af stegesmørret
6. Kom det stegte kød og selleri i et fad og tilbered det yderligere i ovnen i 12-15 min. og lad det dernæst trække 5 min., før det skæres
7. Læg ca. 2 spsk knoldselleripuré på hver tallerken
8. Skær kødstykkerne mod fibrene og anret dem omkring puréen.
9. Anret knoldselleri og bitre salater
10. Fordel en god mængde sauce omkring hele anretningen



VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU

4. DESSERT

Vandbakkelse, vaniljecreme og mørke bær

TJEKLISTE:

1. Vandbakkelse
2. Vaniljecreme
3. Kompot på mørkebær
4. Vallekaramel
5. Skovsyre

SÅDAN GØR DU:

1. Tænd ovnen på 160 grader varmluft
2. Lun vandbakkelserne i ovnen i 2-3 min.
Tag dem ud og lad dem køle af
3. Skær toppen af vandbakkelserne med en brødkniv
4. Kom vaniljecremen i bunden af vandbakkelsen
5. Fordel vallekaramellen udover vaniljecremen
6. Placér ca. 2 spsk. bærkompot oven på cremen og top med skovsyre
7. Placer låget på toppen af vandbakkelsen inden servering



5. KRANSEKAGE

Kransekagen er klar til servering