

MEYERS

VALENTINES HOME EDITION

VEJLEDNING



Så er der serveret kærlighed!

Eller næsten..... Meyers kokke har tilberedt og sammensat en gloende hed Valentines menu. Med kærlighed, lidenskab og årstidens bedste råvarer, som du nemt og hurtigt kan varme og anrette kun til jer.

Vi står til rådighed med svar på spørgsmål om stort og småt, lørdag den 13. februar mellem 10.00-17.00, søndag den 14. februar mellem 10.00-14.00 på tlf. 39 18 69 00. Du kan også sende os en mail på post@meyers.dk

Madglade og kærlige hilsner fra
MEYERS KØKKEN

MENU

APPETIZER

From Lilleø with love; drink med bobler og fermenteret æblesirup fra Lilleø.
Hjemmelavede krydrede nødder.

Torskebrandade med græskarmayonnaise, spæd salat og sprødt rugbrød og syltede nødder

Allergener: Laktose, æg og nødder

FORRET

Bouillabaisse med jomfruhummer og kammusling, koldhævet ølandsbolle og rørt purløgssmør

Allergener: Fisk, skaldyr, gluten (bolle), laktose (smør)

HOVEDRET

Oksemørbrad med Pommes Anna, karljohansvampe-escabeche, kraftig svampesauce smagt til med rødvin og trøffel, glaserede rodfrugter med timian og æbleeddike

Allergener: Laktose

DESSERT

Chokolademousse med mørk brownie, hindbærglace og sprød crumble

Allergener: Laktose, æg og gluten

TJEKLISTE

Appetizer:

- 1 lille flaske bobler
- Fermenteret æblesirup
- Krydrede nødder
- Torskebrandade og sprødt rugbrød
- Græskarmayonnaise med salat, syltet salturt
- Syltede nødder

Forret:

- Surdejsbolle
- Purløgssmør
- Bouillabaisse
- Jomfruhummer og kammusling
- Fennikel- og æblecrudité

Hovedret:

- Oksemørbrad
- Pommes Anna-kartoffel
- Glaserede rodfrugter
- Svampesauce
- Karljohansvampe-escabeche

Dessert:

- Chokolademousse med mørk brownie og hindbærglace
- Sprød crumble



SÅDAN GØR DU:



APPETIZER/APERITIF

- Tænd ovnen på 180° varmluft
- Lun torskebrandadekuglerne på et stykke bagepapir i ovnen 6-8 min. Anret dem sammen med græskar-mayonnaise, salat, rugbrød på et lille fad eller i små skåle. Server de to slags nødder til i små skåle.
- Hæld den kolde, fermenterede æblesirup i to glas og fyld op med iskolde bobler.

FORRET

- Tag jomfruhummer, kammusling og fennikel-/æblecrudité samt purløgssmør ud af køleskabet 1 time før anretning
- Stænk surdejsbollerne med en anelse vand og lun dem i ovnen i 6-8 minutter.
- Kom suppen i en gryde og varm suppen godt op til den er gennemvarm (skal ikke koge)

ANRETNING

- Skær kammusling i 4 mindre stykker. Læg 4 stykker kammusling og en jomfruhummer i hver skål/dyb tallerken. Hæld den varme suppe henover og læg til sidst en god skefuld fennikel-/æblecrudité ovenpå hver skål/dyb tallerken.
- Spises med bolle og purløgssmør til

Hovedret:

OPVARMNING / 175° VARMLUFT

- Tag kødet og escabeche ud fra køl ca. 1 time før opvarmning.
- Pommes Anna varmes i ovnen på et stykke bagepapir i ca. 10-12 minutter.
- Glaserede rodfrugter lunes i ovnen i et lille fad eller på et stykke bagepapir 10-12 minutter.
- Svampesaucen opvarmes i en gryde ved middelvarme under omrøring til saucen er helt gennemvarm.
- Oksemørbraden steges/brunes på en pande med lidt olie på alle sider ca. to min. på alle sider. Kom kødet i ovnen i ca. 8-10 min. Lad herefter kødet hvile på et skærebræt evt. med lidt stanniol henover i 3-4 min. inden kødet skæres i passende skiver (ca. 6 skiver)
- Karljohansvampe-escabeche er klar til anretning.

ANRETNING

- Fordel en smule svampesauce i bunden af hver tallerken.
- Anret de glaserede rodfrugter på tallerkenen.
- Anret skiver af kødet ovenpå rødder og sauce.
- Kom en skefuld af svampe-escabeche på og læg til sidst en Pommes Anna på hver tallerken.

DESSERT

- Tag chokolademoussen ud af køleskabet 20 minutter før servering.
- Drys den sprøde crumble hen over inden servering. Desserten er herefter klar til servering.

Velbekomme.

TIL EKSTRA NYDELSE:

Marcipan/karamelhjerter

Allergener: nødder

Digt og noveller