



3-retters nytårsmenu

Forret: Sprød torskeballotine på grøn puré med persillerodsfrites og hollandaise. **Hovedret:** Mørbrad og kæber af kalv, konfiterede svampe og perleløg, tyttebær, bagte pastinakker og kraftig sky. **Dessert:** Braiseret ananas med hvid chokoladecreme, karamel, vaniljeis, chokocrumble og hindbærgelé.



Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid:

Antal personer: 6

Ingredienser

- **Forret:** Sprød torskeballotine på grøn puré med persillerodsfrites og hollandaise.
- **Hovedret:** Mørbrad og kæber af kalv, konfiterede svampe og perleløg, tyttebær, bagte pastinakker og kraftig sky.
- **Dessert:** Braiseret ananas med hvid chokoladecreme, karamel, vaniljeis, chokocrumble og hindbærgelé.

Ingredienser til sprød torskeballotine på grøn puré med persillerodsfrites og hollandaise.

- 1 bundt bredbladet persille
- 1 dl olivenolie
- 1 torskefilet uden skind. Ca. 500 g
- 2 æg
- Salt og peber
- 1 dl fløde
- 2 citroner
- Rasp til panering (gerne Panko-rasp)
- Æg til panering
- Smør til stegning
- 3 persillerødder
- Olie til stegning
- 1 fed hvidløg
- 200 g smør
- 2 æggeblommer
- 1 spsk. hvidvinseddike



- Stanniol

Ingredienser til mørbrad og kæber af kalv, konfiterede svampe og perleløg, tyttebær, bagte pastinakker og kraftig sky.

- 1 kg kalvekæber
- 1 løg
- 2 gulerødder
- 4 fed hvidløg
- 1 l kalvefond
- Flere stilke frisk timian (til kalvekæberne, svampene og pastinakker)
- Salt og peber
- 2-3 spsk. æble-eddike
- 1 porre
- ½ l rapsolie
- 200 g bøgehatte
- 24 perleløg
- 4 fed hvidløg
- 8-10 rosenkål
- Lidt smør til rosenkålene
- 2 store pastinakker
- Lidt olivenolie til pastinakker
- 100 g friske eller frosne tyttebær (ribs kan alternativt bruges).
- 1 spsk. sukker
- 800 g kalvemørbrad – afpudset.
- Stanniol, snor eller tandstikker

Ingredienser til braiseret ananas med hvid chokoladecreme, karamel, vaniljeis, choko-crumble og hindbærgelé.

- 1 stor, frisk ananas
- 200 g rørsukker
- 1 dl brun Rom
- 1 stang vanilje
- 100 g. hvid chokolade
- 1 dl piskefløde
- 200 g frosne hindbær
- 100 g sukker



- agar agar (geleringsmiddel)
- 1 dåse kondenseret mælk
- 50 g sukker
- 50 g ristede hasselnødder
- 50 g mørk chokolade
- Friske mynte eller citronmelisse til pynt.
- God vaniljeis – gerne hjemmelavet

Fremgangsmåde

Forret: Sprød torskeballotine på grøn puré med persillerodsfrites og hollandaise. En ballotine er en stramt rullet pakke med både fast kød og fars.

Hovedret: Mørbrad og kæber af kalv, konfiterede svampe og perleløg, tyttebær, bagte pastinakker og kraftig sky.

Dessert: Braiseret ananas med hvid chokoladecreme, karamel, vaniljeis, choko-crumble og hindbærgelé.

Sådan laver du forretten

Persillen plukkes og skylles grundigt (gem lidt blade til pynt), tørres godt og blendes helt fint med 1 dl olie. Sigt det derefter gennem en fin sigte, og det, der bliver i sigten, skal du bruge til torskefarsen. Olien skal bruges til persillerodspuréen.

Lav fisken klar i god tid (gerne dagen før), så der kun mangler panering og stegning. Det er vigtigt, at den har tid til at køle af inden.

Del torskefileten på langs, følg den naturlige sidelinje. Rygstykket deles igen på langs i 2 lange fileter på ca. 15 cm. Bugstykket pudses af for evt. hinder og ben, som skæres i små stykker og køres til en fin fars med en foodprocessor med 2 æg, salt, peber, 1 tsk. revet citronskal, den blandede persille og 1 dl fløde.

2 stykker stanniol på 20x30 cm smøres med lidt olie. Fordel farsen på begge stykker, 15x10 cm, og læg derefter en torskefilet på hver. Fold stanniolen over, så det bliver til 2 ruller. Luk enderne sammen og klem sammen, så rullen bliver jævn og stram. Rul evt. et stykke stanniol mere omkring. Bag rullerne i ovnen i ca. 20 min. ved 150 grader. Den skal føles fast, når der trykkes på den. Lad den afkøle, inden den pakkes ud. Opbevar rullerne i køleskabet til dagen efter.

Når torskefiletrullerne er afkølet, pakkes de ud og vendes i lidt æg og rasp. Steg dem i smør ved middel varme, til de er flot gyldne. Inden servering deles hver rulle i 3 stykker.



Citron-julienne: træk fine strimler af den ene citron med et julienne-jern. Giv strimlerne et let opkog i vand – hæld herefter vandet fra. De skal bruges til pynt.

Persillerødderne skrælles. Den ene skal bruges til frites og skæres i meget tynde skiver. Kom frites i varm olie, til de er gyldne og sprøde. De andre persillerødder skæres i stykker og koges møre i letsaltet vand med 1 fed hvidløg. Blendes med persilleolie, så det bliver en fin og glat grøn puré. Smag til med salt, peber og lidt citronsaft. Kom det i en lille gryde, så den kan varmes inden anretning.

Hollandaise: 200 g smør smeltes i en gryde og holdes varm. 2 æggeblommer piskes i en gryde med lidt salt, 1 spsk. citronsaft og 1 spsk. hvidvinseddike. Hold gryden på varmen og pisk det varme smør i lidt ad gangen, så saucen legerer og bliver jævn og tyk – **VIGTIGT:** den må ikke koge! Smag til med salt, peber og evt. lidt revet citronskal. Sauce skal laves lige inden servering.

Anretning: På en varm tallerken smøres en skefuld puré i en lang bane over midten. Torskerullen placeres på midten, og der pyntes på hver side oven på puréen med persillerøds-chips, citron-julienne og friske persilleblade. Placer en skefuld hollandaise ved siden af torskerullen og servér resten i en skål.

Sådan laver du hovedretten

Start dagen før med at braisere kalvekæberne. Kom kalvekæberne i en bradepande og brun dem i ovnen ved 250 grader i 15 min. Skær 2 gulerødder, 1 løg og 4 fed hvidløg i grove stykker og brun dem i 5 min. sammen med kæberne. Hæld kalvefond over + stilke af frisk timian. Dæk bradepanden med låg eller stanniol og stil den i ovnen ved 150 grader i ca. 2-3 timer, til de er helt møre. Tag dem op af braiseringsfonden og lad dem afkøle let. Sigt fonden gennem en fin sigte eller et klæde og kom den i en gryde. Kog skysaucen igennem og smag den til med salt og peber. Inden servering tilsættes 2-3 spsk. æble-eddike.

De afkølede kæber pilles fri for evt. sener og hinder. Kødet findeles og presses sammen i ca. 2 cm tykkelse i en flad form med film eller bagepapir. Lad den afkøle under pres til næste dag. Tag kæberne ud af formen og stik 6 runde medaljoner ud med en udstikker. Skær porren ud i lange brede bånd, der passer i bredden med medaljonerne. Blanchér dem i letsaltet vand og vikl en rundt om hver medaljon. Hold dem evt. fast med en snor eller tandstikker. Sæt dem i en lille bradepande på bagepapir. Medaljonerne skal varmes ca. 10 min i ovnen ved 150 grader inden servering.

Konfiterede svampe og løg: Kom ½ l olie i en gryde og varm den op. Kom de rensede svampe, pillede perleløg, 4 fed hvidløg, stilke frisk timian, salt og friskkværnet peber ned i olien. Lad det hele simre i ca. 20 min. Kan fint laves dagen før og stå og trække i olien natten over. Skal varmes i olien inden servering.



Rosenkål: rosenkålene pilles ud i blade, der vendes i letsaltet vand med smør lige inden servering. Beregn ca. 8 blade pr. person.

Pastinak: Skræl pastinakkerne og del dem hver i 4 lange stave på ca. 15 cm. Skær stokken væk og pak 4 stave ind i 2 pakker stanniol med timiankviste, lidt olie, salt og friskkværnet peber. Bag dem i ovnen i ca. 30 min. ved 185 grader.

Tyttebær: Friske eller frosne tyttebær røres med 1 spsk. sukker.

Kalvemørbrad: Brunes på alle sider på en pande. Krydres med salt og friskkværnet peber. Steges i ovnen i ca. 12 min. ved 200 grader. Skal trække tildækket med stanniol i mindst 15 min. Skær i skiver inden anretning og beregn 2 skiver pr. person.

Anrettes på store varme tallerkner. Placer pastinakken på den ene halvdel, afdryppede svampe og perleløg fordeles hen over pastinakken. Rosenkålsblade og tyttebær drysses over. Medaljonen placeres på den anden halvdel og kalvemørbradskiverne ovenpå.

Glasér kødet med lidt af den varme skysauce (husk at tilsætte de 2-3 spsk. æble-eddike til skysaucen) og servér resten ved siden af.

Sådan laver du desserten

Meget af desserten kan laves i god tid og gerne dagen før.

Ananassen skæres fri for skal. Deles på langs i 4 store både. Stokken fjernes og hver båd deles igen på langs, så der bliver 8 lange både. Læg dem i en lille bradepande.

Rørsukker karamelliseres i en tykbundet gryde – hold godt øje med det, så det ikke brænder på. Hæld ½ l vand på – **PAS PÅ:** det sprøjter! Lad det koge, så karamellen smelter. Tilsæt den flækkede vaniljestang. Hæld karamellagen over ananassen sammen med 1 dl Rom. Kom stanniol over og bag dem i ovnen i ca. 1 time ved 125 grader. Lad dem afkøle i lagen. Lun ananassen i lagen lige inden servering.

Hvid chokoladecreme: 100 g hvid chokolade skæres i små stykker og kommes i en skål. Kog 1 dl fløde op og hæld over chokoladen. Rør massen jævn og stil den i køleskabet. Inden servering piskes den stiv med en håndmixer og fyldes i en sprøjtepose.

Hindbærgelé: kog de frosne hindbær med 1 dl vand og 100 g sukker. Blend det og sigt alle kerner fra. Kom puréen tilbage i gryden og tilsæt agar agar (se mængdeangivelse på pakken). Hæld puréen i en lav form og stil den på køl. Når den er stivnet, skæres den i små terninger på ca. ½ x ½ cm. – beregn 8 terninger per person.



Karamel (kendt også som dulce de leche, kan laves flere dage i forvejen): 1 dåse kondenseret mælk koges uåbnet (husk at fjerne papiret) i en gryde med låg på i min. 2 timer. **Pas på!** Dåsen skal altid være dækket med vand og må ikke åbnes, før den er helt afkølet (ellers kan den eksplodere). Afkøles og kommes i en sprøjtepose.

Choko-crumble: 50 g sukker karamelliseres i en gryde. Tilsæt hasselnødderne og rist dem i karamellen. Hæld massen ud på bagepapir og lad det afkøle. Hak nøddekaramellen og hak de 50 g mørk chokolade groft med en kniv. Når karamellen er kold, kørt kort blandingen sammen i en foodprocessor, til den er ensartet og uden store klumper.

Anretning. En stor flad tallerken. Placér den lune ananas midt på tallerkenen. Sprøjt små tutter af hvid chokoladecreme og karamel på hver side (4-5 af hver på hver side). Hindbærterningerne placeres indimellem. Pynt med små blade af mynte eller melisse rundt omkring. En blød kugle vaniljeis lægges oven på ananassen og en god skefuld choko-crumble drysses udover.