



Oluf Baggers Gård

Mere end bare god smag

Vejledning til årets nytårsmenu

Mange tak, fordi I har bestilt årets nytårsmenu fra Oluf Baggers Gård. Vi håber, I får den bedste aften og kan sige farvel til 2023 med manér. Rigtig godt nytår!

OBS: Når I kommer hjem med maden, skal alle tingene på køl – **undtagen:**

- **Knækbrødet** til osten, **tuile og chokoladerør** til desserten samt **kuvertbrødene**, som I med fordel kan lade stå ved stuetemperatur.

Kuvertbrød (til for- og mellemretten)

- Varm **kuvertbrødene** i en forvarmet ovn ved 180°C (varmluft) i 6-8 minutter. Lad ovnen være tændt på varmluft.

① **Cremet pighvarbisque** med bagt torsk, sauté af spinat og løg, ristede græskarkerner samt urteolie

- Bag **torsken** i den forvarmede ovn ved 180°C i 5-6 min.
- Giv **pighvarbisquen** et opkog i en gryde.
- Anret **sautéen** i en skål/dyb tallerken, placér **torsken** ovenpå, og hæld den varme **bisque** over.
- Drys med **græskarkerner**, dryp med **urteolien**, og servér med brød til.

② **Vegetatar** af rehydreret gulerod rørt med skalotteløg, sennep, drueagurk, kapers og urter – hertil balsamicoglace og sprøde kartoffelchips

- Placér **tataren** på en frokosttallerken, og pynt med **chips** og **urter** (kørvel og mizuna – bøtten er markeret med en blå prik)
- Dryp med **balsamicoglace**, og servér med brød til.



③ **Rosastegt oksemørbrad** med honningglaseret rødbede, pastinak bagt i urtesmør, kartoffelgratin og sauce bordelaise

- Varm **kød, rødbeder, pastinakker og kartoffelgratin** i en forvarmet ovn ved 185°C. **Grøntsagerne** skal varmes i 10 minutter.
For at være rosastegt skal **kødet** have 11-14 min. Ønskes kødet rødt, skal det have 7-10 min. Ønskes det gennemstegt, skal det have 18-20 min.
Lad kødet **trække** i ca. 5 minutter efter opvarmning.
- Varm **sauce bordelaise** op i en lille gryde.
- Anret på en middagstallerken, pynt med **ærteskud** (bøtten er markeret med en sort prik), og servér.

④ **Morbier** med marinerede grønne oliven, syltede nødder og knækbrød

- **Osten** har godt af at temperere. Tag den derfor ud af køleskabet min. en halv time før servering. Herefter skal den blot anrettes med **tilbehøret**.

⑤ **Æbletærte** med frangipane, lys chokoladecreme og citronmelisse

- Tag desserten ud af køleskabet ca. 10 minutter før servering.
- Anret på en desserttallerken, pynt med **tuile, chokoladerør** og **citronmelisse** (bøtten er markeret med en rød prik), og servér.

Snackpakke (tilkøb)

Blinis & dansk Baerii caviar med purløg og cremefraiche

- Lun de hjemmelavede **blinis** i ca. et halvt minut i en forvarmet ovn ved 180°C.
- Anret blinis med **cremefraiche**, hakket **purløg** og **caviar**.

Knasende kyllingechips med dijoncreme

- Anret de sprøde **chips** med **dijoncremen**, som I evt. kan drysse med lidt sesam.

Sprøde grissini med Svendborgskinke og aioli

- Placér **grissinierne** i et højt glas, og servér med **aioli**.

Nyd alle snacksene med rigelig champagne til og strittende lillefinger.

Gud bevare Danmark!