

Man må gerne mærke at det er en særlig aften



Holdet bag hjemmesiden Gastromand.dk har fokus på smagen og de gode råvarer. Det afspejler sig i deres bud på årets nytårsmenu.

Foto: Gastromand.dk

Nytårsmiddagen skal være et festfyrværkeri af velsmag, hvor gastronomien er omdrejningspunktet, men uden at værten behøver at være forvist til køkkenet hele aftenen. Det mener Brian Lambæk fra hjemmesiden Gastromand.dk, der her giver sit bud på en vellykket nytårsmenu.

MORTEN STEEN | specialmagasiner@jp.dk

Masser af bobler fra god champagne, lækre råvarer og ikke mindst tid til at kræse for sine gæster. Nytårsmenuen er for mange det måltid i løbet af året, som de bruger mest tid og flest kræfter på at tilberede. Men man behøver ikke gøre det alt for kompliceret for at få velsmagen helt i top. Det handler først og fremmest om at tage sig tid til at tilberede de udvalgte råvarer, fortæller Brian Lambæk, der sammen med tre venner står bag hjemmesiden Gastromand.dk.

»Nytårsaftnen må man gerne kræse for maden og give den en ekstra skalle i køkkenet – for mange er det jo årets fest. Jeg synes, at det er vigtigt, at man kan fortælle en historie om retterne, hvor man inddrager de forskellige sjove tekniker og gadgets, som man har haft gang i. Historiefortællingen giver en ekstra dimension, som ofte bruges på restauranter, i form af tjenere som gør meget ud af alt det, der er uden om selve maden på tallerkenen. Det er måske for meget at sige, at man skaber et helt univers rundt om retterne, men oplevelsen bliver større, og man får et andet forhold til det, som man skal til at nyde.«

Brian Lambæk er også manden bag JP Nytårsguides bud på en nytårsmenu med fokus på velsmag. Forretten er en kantarelsuppe med hummer og torsk, hovedretten er dyreryg med foie gras og rodfrugter, mens desserten består af is, solbær og chokolade.

Mad med saft og kraft

»Nytåret er en stor festaften. Det, som kendetegner en god nytårsmenu for mig, er, at jeg har brugt eksklusive råvarer og prøvet at få en vis kraft og fedme ind i retterne – så er der også noget at stå imod med, når man får indtaget en hel del alkohol. Vi er i vinterhalvåret, så maden kan godt bære præg af, at der er masser af saft og kraft i,« siger Brian Lambæk.

»Derudover er det vigtigt, at meget af menuen

kan forberedes i forvejen. Tilberedningen må stadig gerne tage lang tid, men helst kun så længe man kan planlægge sig ud af det. Man vil selvfølgelig gerne tilbringe tiden sammen med gæsterne, så man ikke føler sig som en kok, der bare skal lave maden. Derfor er det supervigtigt, at man ikke behøver at stå i køkkenet og tilberede næste ret, mens ens gæster er i gang med at spise den første,« mener Brian Lambæk.

Franskmændene kalder det en "mise en place", som også bruges på de fine restauranter. Det betyder blot, at retterne er tilberedt så tæt på afslutningen, at de kan færdiggøres på fem-seks minutter.

Ikke svært at tilberede

Allerede 29. december mødes han med en kammerat, hvor de stille og roligt går i gang at tilberede nytårsmenuen. Forberedelserne fortsætter hele næste dag, og på selve nytårsaftensdag mødes de også tidligt på dagen. På den måde er alle ingredienser og retter forberedt til mindst detalje, så det eneste arbejde, som udestår i køkkenet, er detaljerne, som kun kan laves i sidste øjeblik, inden maden serveres.

»Retterne er egentlig meget simple, og med almindeligt køkkenudstyr kan man komme igennem dem uden problemer. Det er nemmere, hvis man har en god stavblender og et stegetermometer til at styre kødet, men ellers er opskrifterne til at gå til. Ofte ser man menuer fra kokke, hvor angivelserne er lidt upræcise, og der er brug for specialudstyr, som ingen almindelige mennesker har i deres køkken, men vi laver maden ud fra en lægmands vinkel, så opskrifterne ikke er meget sværere end gennemsnittet. Det behøver ikke være svært, for at det smager godt. Det er et spørgsmål om at vælge de rigtige råvarer og tage sig tid til at forberede maden.«

Derfor er det ikke nogen god ide, hvis man skærer hjørner alt for mange steder i køkkenet. Men selv om Brian Lambæk bruger timevis på at forberede gode måltider i køkkenet, understreger

” Nytårsaftnen må man gerne kræse for maden og give den en ekstra skalle i køkkenet – for mange er det jo årets fest.

Brian Lambæk

han, at man samtidig skal vælge sine kampe med omhu. Nogle gange kan færdiglavede produkter være fuldt på højde med hjemmelavede.

»Personligt har jeg svært ved at lave en vaniljeis, som kommer på højde med nogle af dem, man kan købe i butikkerne. Derfor giver det ikke mening at bruge tid og kræfter på noget, som ikke er bedre end det, man kan købe ude i byen.«

Fokus på madglæde

Madglæde og nydelsen af det gode måltid har fra begyndelsen været omdrejningspunktet for de fire venner, der står bag hjemmesiden Gastromand.dk. Navnet er en sammentrækning af ordene gastronom og gourmand.

»Vi er fire gutter, som er helt autodidakte. Til daglig er jeg ingeniør, og de andre tre arbejder med it, så der er ikke noget fagligt bag hjemmesiden. Vi kan bare godt lide at lave og spise mad,« fortæller Brian Lambæk.

Hjemmesiden begyndte som en modreaktion mod de mange kogebooks og madprogrammer, der handler om at tælle kalorier, lave salater, og hvor ingrediensernes funktion er vigtigere end selve smagen af maden.

»Vi syntes, at der manglende madblogs, hvor smagen og gearet var i centrum. Det skulle være sjovt at spise – og det mener vi egentlig stadigvæk. Brødrene Price har gjort en masse godt for det, at man kigger på smagen. Det skal dreje sig om mere end blot at få noget mad i maven.«

Nytårsaften handler også om andet og mere end blot en god middag, men maden udgør for mange omdrejningspunktet de første mange timer – derfor kan man lige så godt gøre noget særligt ud af oplevelsen.

»Det er vigtigt, at man mærker, at det er en festaften. Det bliver ofte en våd aften, og det skal det også være til nytårsaften. Det meste foregår omkring bordet – i hvert fald til at begynde med. Senere på aftenen foregår festen nok oven på bordet.«

Fortsættes ►

Forretten består bl.a. af traditionelle nytårsråvarer som hummer og torsk. Foto: Brian Lambæk



Forret med hummer, torsk og svampe

Ingredienser

1 hummer
500 g torskefilet
1 glas tørrede kantareller (eller 100-150 g friske)
1 bakke morkler
1 stort løg
1 kvist timian
2 porretoppe
2-3 gulerødder
3 dl hønsfond
400 g smør
1/4 l fløde
1 dl hvidvin
Lidt citronsaft
Lidt olivenolie
1/2 l rapsolie (eller solsikkeolie)
Salt og peber (evt. nogle blade frisk estragon som garniture)

Kan tilberedes dagen inden:

Kantarelsuppe

Løg og timian blanches i lidt olivenolie, hvorefter kantareller, 1 dl vand, vin og fond tilsættes. Koges under låg i 20 min og blendes grundigt med stavblender. Varmes op før servering og tilsmages med citron, salt og peber.

Porreaske

Porretoppene flækkes og bladene rengøres grundigt. Herefter bages de i ovnen ved 220 grader, til de er

helt sorte. Lad de forkullede porreblade køle lidt ned, før de blendes til pulver. Opbevares i en lufttæt beholder indtil brug.

Brunet smør

Lad 100 g smør brune over medium varme og med hyppige omrøringer, indtil det udfældede valle er helt brændt på. Lad vollen bundfælde og hæld det brunde smør over i en anden beholder. Lunes inden brug.

Gulerodschips

Skræl gulerødderne og lav tynde strimler i hele gulerodens længde ved hjælp af skrælleren. Dup strimlerne tørre. Varm rapsolie i en kasserolle ved medium-høj til høj varme. Fritér i mindre hold, så olien ikke køles for meget ned. Tages op af olien med en hulske og køles ned på fedtsugende papir. Opbevares i lufttæt beholder indtil brug.

Hummer

Lynkog hummeren i 2-3 minutter og placér den herefter i et iskoldt vandbad. Når den er kølet, pilles kødet af hummeren, og halen skæres i passende skiver. En god saks er et rigtigt godt våben til at klippe hummerens skaller op. Hummeren stilles på køl til dagen efter.

Torsk

Torsken gourmetsaltes med ca. en tsk. salt, som gnides jævnt ud over fisken. Stilles på køl til dagen efter.

Skal tilberedes lige før servering:

Morkler

Morklerne steges ved høj varme i en god klat smør. Stilles til side indtil anretning.

Smørpocheret hummer

I en kasserolle over lav til middel varme tilsat 2-3 spsk. vand smeltes 250 g smør (i tern) lidt efter lidt, imens der piskes. Sørg for, at smørret ikke kommer op at koge, da væsken så vil skille. Når din smørlage er klar, pocheres hummeren heri i ca. 5 min (sørg for at vende stykkerne et par gange)

Torsk

Skyl torsken grundigt under koldt vand for at fjerne overskydende salt. Skær fisken i portions-størrelser og dup dem tørre. Placer fisken i et smurt ovnfast fad og bag i 6-8 minutter ved ca. 150 grader.

Anretning:

Hæld suppen op. Herpå placeres torsk, hummer og morkler. Pynt herefter med porreaske og gulerodschips. Slut af med at dryppe brunet smør over retten og garnér evt. med et par blade estragon. ■

RUNDT OM GASTROMAND.DK

Hjemmesiden blev lanceret for tre år siden.

Fokus er på velsmagende mad og drikke – og ikke mindst godt gear til at tilberede det med.

Gastromand.dk har hver måned mellem 80.000 og 90.000 unikke besøgende.

Læs mere på www.gastromand.dk

Hovedret med krondyr, foie gras, kastanje og trøffel



Ingredienser

6-800 g krondyrfilet
100-150 g foie gras
1 potte timian
1 potte persille
Et par kviste rosmarin
6-8 skalotteløg
1 rødbede
1 stort løg
1 knoldselleri
150-200 g frosne kastanjer
200 g Karl Johan-svampe
35-40 g sort trøffel
3-4 spsk. rasp
125 g smør
3 dl vildtfond
1 dl eddike
3 spsk. honning
1 l rapsolie
2,5 dl portvin
3,5 dl rødvin
Salt og peber

Kan tilberedes dagen inden:

Krydderurterasp

Blend timian og persille til en jævn pasta. Tilsæt rasp, til en passende konsistens og en jævn grøn farve opnås. Bredes ud på en bageplade og tørres i ovnen ved 100 grader i ca. 30 min. Opbevares i lufttæt beholder indtil servering.

Lynsyltet rødbede

Vask rødbeden og bag dem sammen med krydderurterasperen. Lad dem køle lidt ned, hvorefter du smutter skrællen af. Skæres tyndt på mandolinjern. Varm eddike og honning til en jævn væske. Hæld den varme væske over rødbederne og lad det trække til dagen efter.

Kastanjer, Karl Johan og løg

De frosne kastanjer sættes til optøning. Skær skalotteløgene i kvarte og skil de enkelte lag fra hinanden.

Krondyrfilet

Salt kødet med et jævnt tyndt lag salt, som gnides ind. Lad trække til næste dag.

Trøffelsauce

Hak løg og trøffel fint og sauter i en klat smør på en middelvarm pande, tilsat en klat smør. Tilsæt portvin og vin, lad det koge ind til ca. halv mængde, hvorefter fond tilsættes og koges igen ind til halvdele. Lad saucen stå på køl til dagen efter.

Skal tilberedes lige før servering:

Krondyrfilet

Skyl kødet for overskydende salt og dup tørt. Steg fileten i smør på panden i ca. 6-8 minutter på hver side (kernetemperatur på 58-59 grader). Hvil i ca. 15 min. Rul krydderurterasp, lige inden den skæres.

Foie Gras

Skær foie gras'en i ca. 1 cm tykke skiver og steg dem hårdt. Lad skiverne hvile inden servering.

Selleri fondant

Skær sellerien i kvadratiske blokke på 4-5 cm. Steg blokkene af på en varm pande (alle 6 sider), sammen med rosmarinen. Placer blokkene (sammen med rosmarinen) i et lille ildfast fad og dæk dem til med olie. Stil i en ovn på 200 grader i ca. 20-25 min.

Kastanjer, Karl Johan og løg

Løg og kastanjer sautes på panden i stegeresterne fra kødet. Karl Johan-svampe tilsættes efter et par minutter, og der steges videre, indtil kastanjerne er gennemvarme. Til sidst vendes lidt af fedtet fra foie gras'en heri og steges med.

Lynsyltet rødbede

Rødbederne lunes i syltelagen, hvorefter de skal dryppe lidt af i en si.

Trøffelsauce

Skær 100 g koldt smør i kuber. Varm saucen op og monter med det kolde smør, til en passende konsistens er opnået.

Anretning:

Placer kastanjer og løg som bund. Herpå stilles kødet, og en skive foie gras lægges på toppen. Pynt med rødbede. Hæld sauce på og afslut med lidt af krydderurterasperen. ■

Der er masser af saft og kraft i hovedretten. Det giver noget at stå imod med i løbet af aftenen, når man får lidt (for meget) at drikke. Foto: Brian Lambæk

BillyFest
ESBJERG FESTUDLEJNING

Til Jeres fest kan vi tilbyde

- ★ Lydanlæg
- ★ Lyseffekter
- ★ Slushice, softice og popcorn maskiner
- ★ Fadølsanlæg
- ★ Gourmet catering
- ★ Service, møbler, telte, lokaler og meget mere



Se mere på www.BillyFest.dk

Dessert med chokolade, vanilje, solbær og karamel

Ingredienser

250 g god mørk chokolade (70 pct.)
200 g hvid chokolade
3 dl fløde
80 g smør
40 g honning
1/2 flækket vaniljestang
175 g sukker
200 g solbær
200 g mandelsplitter

Kan tilberedes dagen inden:

Chokoladeganache

Hak den mørke chokolade fint. Kog piskefløde op med honning og tilsæt lidt af fløden til chokoladen. Rør i chokoladen og tilsæt gradvist fløde, indtil al chokoladen er smeltet. Tilsæt herefter kuber af smør og blend det hele grundigt med en stavblender. Opbevares i temperatur på 10-20 grader natten over.

Bagt hvid chokolade

Den hvide chokolade bages i ovnen ved 150 grader med jævnlig omrøring, indtil chokoladen er gylden. Lad den køle ned og knæk den i små stykker.

Solbærkompot

Kom vaniljestang, 1 1/2 dl vand, 100 g sukker og 200

g solbær i en gryde og lad det koge op. Sænk varmen og lad det simre i 10-15 minutter. Opbevares på køl.

Vaniljeis

Medmindre du er en haj til is og har en fornuftig is-maskine, vil jeg anbefale at købe et godt færdigproduceret produkt. Det er tæt på umuligt at opnå samme cremede konsistens i dit eget køkken.

Mandelkaramel

Sukker smeltes på en pande, til en gyldenbrun farve opnås. Herefter tilsættes mandler, som varmes med i et par minutter. Hæld karamelmassen på et stykke bagepapir og smør tyndt ud straks. Lad massen stivne, og bræk i passende stykker

Skal tilberedes lige før servering:

Ud over at du skal huske at tage vaniljeisen ud af fryseren lidt tid før servering, er samtlige andre elementer klar til anretning.

Anretning:

Placer en til to små quinelles (kugler) af ganachen sammen med en kugle vaniljeis. Lav et par små klatter med solbærkompot imellem de tre kugler. Pynt med bagt hvid chokolade og mandelkaramel. ■



Nytårsmenuen bliver sluttet af med en dessert, der kombinerer sødt og surt. Foto: Brian Lambæk

catering a/s

kai thor

Nytårsmenu

2012



Forret

Grillet torsk serveret med syrlige løg, ingefærirsirup samt sort sesam cracker

(Kold, tallerkenanrettet - klar til servering)

Salgs- og leveringsbetingelser for online bestilling af nytårsmenu;

Der kan bestilles fra 2 kuverter.

Bestilling og betaling skal være os i hænde senest torsdag den 27. december kl. 18.00. Afhentning af menuerne kan ske kl. 11.00 - 13.00 den 31. december 2012.

Beløbet skal indbetales ved bestilling.

Bestillingen er først bekræftet, når betalingen er modtaget. Du vil derefter modtage en betalingsbekræftelse pr. mail.

De kolde retter er serveringsklare på tallerkener.

Hovedretten skal varmes efter vores anvisning som ligger på www.kaithorcatering.dk



Mellemret

Honningstegt fasan, tyttebær emulsion samt kold sellerimousse

(Kold, tallerkenanrettet - klar til servering)

Hovedret

Tårn af kalvefilet fra Himmerland (150 gr.), oliven-confiteret kartoffel, rødfrugter, rødbedeskumfidus samt kålrabi pure

(Anret selv ud fra vejledning)



Ost

Røget ost & råsyltet græskar

(Tallerkenanrettet - klar til servering)



Sødt

Konditørens flødebolle med hvid chokolade og et strejf af lakrids, Passionsfrugt fromage, Mini trøffel

(Tallerkenanrettet - klar til servering)

Alle priser er inkl. moms