



VEJLEDNING TIL BÜHLMANN'S VALENTINSMENU

Velkommen til Familien Bühlmanns Valentinsmenu.

Vi har gjort os umage for at lave en lækker menu til dig og dine gæster. Vores dygtige køkkenchef fra Nørre Vosborg, Benjamin Hylleberg, har sammensat en eksklusiv menu bestående af sæsonens bedste råvarer og forberedt retterne, så hver ret kræver en minimum køkkenindsats kort før servering.

Din menu er pakket med én ret i hver bakke og dertil er en bakke med tørre ingredienser. Vi anbefaler, at du ser kassens indhold igennem, så snart du kommer hjem. Den øverste bakke, som indeholder de tørre ingredienser, skal opbevares et tørt sted - fx på køkkenbordet. De øvrige bakker stilles køligt - fx i et skur, på altanen eller i køleskabet.

Har du spørgsmål, er vi klar til at hjælpe på telefon +45 61 30 54 59 .

Velbekomme



GASTROMENU

FORRET

Vesterhavs torsk med karamelliseret jordkok og brunet smør

- Lavbagt torsk med karamelliseret jordkok pure, sauce på brunetsmør og hasselnød og sprøde jordkokchips
- Hertil surdejsbrød og smør

HOVEDRET

DANSK KALVEMØRBRAD AF HIMMERLANDSKVÆG

- Stegt kalvemørbrad af Himmerlandskvæg
- Hertil bagte græskar, confitede grillede løg, syltet sennepskorn og kraftige pebersauce
- Apart pommes anna

DESSERT

vanilje, mørk chokolade og solbær

- Mousse på hvid chokolade og vanilje dækket i mørk chokolade
- Sprød spongecake, krystalliseret chokolade og gelé på solbær og spiselige blomster

VEJLEDNING TIL BÜHLMANN'S VALENTINSMENU



I BAKKEN

- Lav bagt Vesterhavs fisk
- Jordskok pure
- Jordskok chips (i øverste bakke)
- Cremet sauce hasselnødder og brunet smør

FORRET

SÅDAN GØR DU

- Varm ovnen til 180 grader - gerne varmluft - og lun brødet i 7 minutter.
- Fjern låget fra foliebakken. VIGTIGT! Tag jordskokker pure, jordskokkechips og brunet smør sauce op fra bakken.
- Sæt bakken med torsk i ovnen på 100 grader i 16 minutter sammen med X-antal tallerkener. TIP! Pensl gerne torsken med lidt olie og krydr med salt/peber for et endnu bedre resultat.
- Varm den cremet sauce i en gryde under omrøring, til den begynder at dampe. Den må IKKE koge da den er æggelegeret.
- Jordskokkepureen varmes i en anden gryde til den damper eller kom bøtten i en mikroovn til den er varm, husk at røre i den.
- Når torsken er færdig tilberedt, fjernes filmlaget rundt om torsken forsigtigt. Anretningen: Kom en klat jordskokke pure i bunden af den lune tallerken. Hæld den cremet sauce udover og anret torsken i midten. De sprøde jordskokke chips kommes ovenpå torsken. Hertil er der lunt brød med smør.

HOVEDRET



I BAKKEN

- Stegt Kalvemørbrad
- Bagte græskar
- Græskar pure
- Confitede grillede løg
- Syltet sennepskorn
- Pebersauce
- Pommes anna

SÅDAN GØR DU

- Sørg for at ovnen er 150 grader varm - gerne varmluft.
- Fjern låget fra foliebakken. VIGTIGT! Tag græskarpure, pebersauce og syltet sennepskorn ud af bakken.
- Sæt bakken ind i ovnen i cirka 20-25 minutter. Efter cirka 18 minutter sættes X-antal tallerkener samt den
- Varm pebersaucen op i en gryde til den næsten når kogepunktet.
- Varm græskar puren op til den damper under omrøringen.
- Anret græskarpure, grillede løg, græskar og syltet sennepskorn i den ene side af tallerkenen.
- Skær kødet i bøffer svarende til antal gæster.
- Anret kødet ved siden garnituren
- Inde ved bordet færdiggøres retten med den varme sauce.
- Pommes annaen anrettes a part



DESSERT

I BAKKEN

- Vanilje mousse i mørk chokolade
- Krys hvidchokolade
- Solbær brokengele
- Spongecake
- Spiselige blomster

SÅDAN GØR DU

- Placer X-antal tallerkener i køleskabet før anretning.
- Placer moussen i midten af den kolde tallerken.
- På den ene side af moussen anrettes den tørrede spongecake (fra den øverste bakke i toppen af kassen) sammen med den krystalliserede hvide chokolade og små toppe af solbærgeléen.
- Tallerken anrettes med de spiselige blomster.