

SERVERINGSVEJLEDNING (Opvarmning & Anretning)

FORRETTER

Bisque de Homard

Opvarmning: Hæld bisquen i en gryde. Varm den langsomt op ved middel varme – ikke koge, kun lige under kogepunktet. Pisk let med et piskeris for at få den flotte, cremede skum frem.

Anretning: Hæld bisquen i varme dybe skåle. Tilføj evt. et lille skvæt cognac og blend for ekstra skum. Server straks.

Mousse de Saumon Fumé

Opvarmning: Ingen – serveres kold.

Anretning: Form moussen flot, top med rogn, dild og lidt limezest. Server iskold.

HOVEDRET

Steak de Faux-Filet Mariné aux Herbes

Opvarmning/tilberedning: Steg skiverne kort på varm pande – 1–2 minutter per side. Lad hvile før servering.

Anretning: Læg skiverne flot på tallerken, evt. med friske urter.

Vilde svampe

Opvarmning: Sautér kort i smør – 2–3 minutter.

Anretning: Læg ved siden af kødet eller som bund.

Bearnaisesauce

Opvarmning: Varmes forsigtigt i gryde – må ikke koge. Rør konstant.

Servering: Server i lille skål eller hæld på tallerken.

DESSERT

Mørk chokoladebrownie med mango–ananas kompot og crumble

Opvarmning: Valgfri – lun kort i mikroovn eller ovn.

Anretning: Placer brownie, kompot og drys crumble over.

OST

Plat de Fromage

Opvarmning: Ingen – serveres ved stuetemperatur. Tag ud 30–40 min før servering.

Anretning: Læg ostene i rækkefølge, tilføj knækbrød og syltede nødder. Server midt på bordet.

AFSLUTTENDE RÅD

- Brug varme tallerkener til hovedretten – det gør en forskel.
- Hellere lidt for lav varme end for høj – så holder maden sig perfekt.
- Gør det simpelt, og nyd at det hårde arbejde er klaret for dig.