

# Fremgangsmetode

Du skal i aften være gourmetkok og vi har lavet alle forberedelser klar til dig, så du er proppet med selvtillid.

## **Før middagen:**

Når du kommer hjem anbefaler vi, at du gennemgår din kasse og afstemmer med nummerlisten. For at få det bedste overblik, anbefaler vi, at du starter med at læse hele fremgangsmåden igennem.

Du skal som det første sætte helleflynderen (1) samt frostboksen (forkortet FB) i fryseren - resten sættes i køleskabet.

Frostboksen (FB no 6 / no 19) indeholder raviolien(6) til mellemretten og is(19) til desserten.

Du kan med fordel lave disse forberedelser om eftermiddagen så du skal bruge knap så meget tid i køkkenet om aftenen:

Oksemørbraden (11) er tilberedt medium. Pak den ud af filmen og tør den i et klæde eller køkkenrulle.

Krydder med salt og peber og brun den let på panden i olie, tilsæt til sidst lidt smør og timian.

Vær opmærksom på at både syltede græskar (til mellemretten) og syltede gule beder (til hovedretten) alle ligger i nummer 8. Gem lagen til opvarmning ved mellemretten og hovedretten.

**Forret: Hjemmerøget helleflynder safran-aioli, syltede løg & små salater (nr. 1-5)**

Surdejsbollerne (uden nr.) varmes i ovnen i 8-10 minutter ved 180 grader.

Helleflynderen (1) tages direkte fra fryseren, papir fjernes og helleflynderen lægges på kolde tallerkener. Safran-aioli (2) sprøjtes ud i fem små prikker ovenpå helleflynderen. Rødløgene (3) deles i halve, skilles fra hinanden og anrettes i mellem safran-aiolien. Pynt med de sprøde salater (4) og urteolie (5) og server en flot og lækker ret!



**Mellemret: Jomfruhummer som suppe & ravioli med porrer, græskar & piement d'Espelette (nr. 6-10)**

Jomfruhummerravioli (6) tages ud fra frost 45 minutter før brug og lægges på et stykke bagepapir til optøning. Jomfruhummersuppe (9) koges op og blendes med en stavblender, så den er helt homogen.

Porrer (7) sorteres i en gryde med lidt smør.

Syltede græskar (8) som ligger sammen med syltede gule beder, varmes i lagen i en gryde eller mikroovn, kommes i en sigte og dryppes tørre. **Lagen og de gule beder gemmes til hovedretten.**

Jomfruhummer-raviolien kommes i kogende vand med lidt salt og olie og koges cirka 2 minutter.

Raviolierne kan med fordel kommes på en varm tallerken med 1/2 dl olie, så de holdes varme og



intakte til anretning.

I varme dybe tallerkner anrettes græskarkugler og porrer herpå lægges jomfruhummerraviolien. Pynt med ærtespiner (10).

Serveres straks og hæld den rygende varme suppe i tallerknerne ved bordet.

### **Hovedret: Oksemørbrad fra Himmerland med Madagaskar-pebersauce**

**Hertil saute af bøgehatter & kål, syltede gule beder og sprød kartoffel bagt i lag med løg og rosmarin (nr. 11-17) (husk gule beder, nummer 8 fra mellemretten)**

Oksemørbrad (11) er tilberedt medium. Pak den ud af filmen og tør den i et klæde eller køkkenrulle. Krydder med salt og peber og brun den på panden i olie, tilsæt til sidst lidt smør og timian (uden nummer). Herefter varmes oksemørbraden ved 200 grader i ovnen i 8-10 minutter og lad den herefter hvile 10-15 minutter under et klæde. Sæt Pommes Anna (12) i ovnen samtidig med kødet. Når kødet tages ud, hæves graderne på ovnen til 250, og kartofflen bages fortsat, til den er sprød og gylden i yderligere 15-20 minutter. Madagaskar-pebersaucen (16) koges op og sættes på lavt blus. Vi anbefaler et hurtigt opkog lige inden servering.



På en pande steges bøgehatterne (14) i smør, tilsæt spidskål og grønkål (15) og krydder med salt og peber. Gule beder (8) varmes i lagen og dryppes tørre i en sigte.

Skær skiver af oksemørbraden på cirka 1 cm og anret som anvist på billedet på varme tallerkner. Retten pyntes med tyttebær (13) og kørvælskud (17), og den varme sauce serveres ved bordet.

### **Dessert: Nytårsdessert med hvid chokolade, mascarpone, mango & passion (nr. 18-22)**

Vi anbefaler at tage karamellen ud fra køleskabet en time inden anretning.

På flade tallerkner anrettes først karamel (21). Sprøjt karamellen ud af sprøjteposen i en prik på størrelse med en 2-krone. Træk en ske igennem karamellen, således den former en halvmåne som vist på billedet.

Iskallen (19) anrettes ovenpå karamellen. Vent 15 minutter med at anrette resten, da isen skal tøj.

Den hvide chokolade cheesecake (18) anrettes til højre for karamellen og pyntes med mango/passionspure.



Afslutningsvis pyntes der med kørvel (22) og du er klar til at servere.

På vores hjemmeside [www.varna.dk/arrangement/fremgangsmetode](http://www.varna.dk/arrangement/fremgangsmetode) kan du få mere inspiration til anretning med både tekst og billeder.

Send meget gerne ris og ros til [info@varna.dk](mailto:info@varna.dk), vi bruger feedbacken til at optimere os til næste år! Det vil desuden glæde os meget, hvis du vil dele dine anretninger med os på Instagram [@varna.aarhus](https://www.instagram.com/varna.aarhus)

God fornøjelse med dine anretninger og din madlavning.

I ønskes et rigtig godt nytår fra alle os på Restaurant Varna

Velbekomme!

## Nummerliste

1. Hjemmerøget helleflynder
2. Safran-aioli (Olie, safran, æg & hvidløg)
3. Syltede løg (eddike og sukker)
4. Frissé salat
5. Urteolie (lavet på purløg og persille)
6. Jomfruhummer ravioli (hvedemel, æg, friskost, jomfruhummer, citron og purløg)
7. Porrer
8. Syltede græskar og gule beder (eddike og sukker)
9. Jomfruhummersuppe (Jomfruhummer, fløde, tomat, piment d'Espelette, græskar og citron)
10. Ærtespirer
11. Oksemørbrad (soufflefars lavet af kylling, æg, fløde og trøffel)
12. Pommes Anna (kartoffel, løg, smør, rosmarin, trøffel)
13. Tyttebær
14. Bøgehatte
15. Spidskål og grønkål
16. Madagaskar-pebersauce (kalvefond, fløde og madagaskarpeber)
17. Kørvelskud
18. Hvid chokolade cheesecake med mango & passion (Bastogne, digistive, husblas, smør, friskost, mascarpone, sukker, hvid chokolade, citron, mango & passion)
19. Mango & passion-is i hvid chokoladeskal
20. Mango & passionspure
21. Karamel
22. Kørvel