

Forret

Hvidløgs kul

Hvidløg

Hvidløgs mayo

Sennep 10 gr, æggeblomme 1dl, eddike 10 gr, bintjekartoffelpuré 40 gr, olie 6dl, hvidløg, salt, peber og vand

Æggeblommer, salt, sennep, eddike og peber blendes seje, og køres til konsistens med kartoffelpuré, det hele smages til og passerer igennem et etamine. Den passerede masse finjusteres med vand.

Müesli

jordskokker, royalkartoffel, timianblade

Jordskokker skæres i 3mm x 3mm og udvandes. Kartofflerne skæres i 1,5mm x 1,5mm og udvandes. ternene friteres og smages til med salt og vendes sammen med timianbladene

Kartoffel parisienne

gulvandel parisienne, 10mm, 15mm og 18mm, 300gr vand 25gr salt, rosmarin, hvidløg + hvidløgs kul

Parisiennerne koges i 300gr. vand med 25gr salt, en stilk rosmarin og et fed hvidløg

10mm koges i 2min, 15mm koges i 4min, 18mm koges i 6min

Syrlige perler

Sherryeddike 50gr, vand 50gr og husblas 7bld + salt,

Det hele blandes og koges op. Væsken kommes i sprøjtepose og dryppes i meget kold olie.

Selleripuré

Selleri 400gr, persille 75gr, fløde 300gr, mælk 50gr, salt 15gr og sukker 15gr
Selleri, fløde, mælk salt og sukker koges i termomixer ved 90°C i 1time. Persillen tilsættes og der blendes ved max speed i 5min. Det hele passerer og køles hurtigt. Smages til med salt og sukker

Valnød over kuglen

Microplanificeret

Pighvar rulle

pighvar, karljohan, skalotteløg, kørvel, røg og sprød

pighvar hak

Pighvarren afpareres og skæres til. Skalotteløg og karljohan sautes og ryges og vendes sammen med kørvel. Svampemøffen kommes ind mellem 2 fileter og ruller i film. Rullen tilberedes i vandbad ved 40,7 ca. 30min. Rullen pakkes ud og drysses med hakket pighvar der er stegt sprødt.

Tatar bold

Fisk, Dild, kørvel, sennep, æbletern, løg tern

Fisken hakkes fint og vendes sammen alt andet. Tataren fryses i halvkugler. Når tataren er frossen, tages den ud og samles til hele kugler. De hele kugler drysses med den microplanificerede valnød.

Kvæde mos

kvæder, royalkartoffelpuré

Kvæderne skrældes og koges til mos smages til med Kartoffelpuré

Citronolie

Citronskal, olie og kartoffeltern 0,4 cm x 0,4 cm koges 2 min

Citronskallen rives fint og ligges i olie, trækker. Efter 60min sigtes olien fra. I olien kommes kartoffel terne. Det hele serveres apar.

Hovedret

Mos Estragon og rasp

Estragon og rasp blendes og sigtes

Kartoffelpuré toppe bintjekartoffel, 12 % smør, salt og PEBER

Kartoflen bages i ovnen ved 160°C i ca. 60min og passerer gennem en spidssigte, smages til med 12 % smør, salt og peber.

Kartoffel nuggets Bintjekartoffelpuré, mel, æggehvinder og rasp

Kartoffelpurén rulles i små kugler og paneres 2 gange og friteres til gyldne ved 190°C vendes i salt blendet med timian og citronskal

Panade crumble Persille 60gr, æggeblomme 2 stk, smør 40 gr, rasp60 gr,

Persillen hakkes i blender, blommerne køres i, smøren køres ud i, og til sidst køres rasp i til man har den ønskede konsistens

Braiseret kød svinebryst, skalotteløg, gulerod, porre, selleri, peber, koriander, timian og rosmarin

Det hele kommes i en trykkooger og fra den begynder at dampe, lader man det koge i 45 min.

Brunet rasp Rasp og brunet smør

Smør brunes og raspen koges heri

Blåstjernevandel Blå kartofler, Smør, timian, hvidløg og Skalotteløg

Kartoflerne koges møre i saltet vand og plukkes i stykker. Stykkerne vendes sammen med smør, timian, hvidløg og skalotteløg, det hele sorteres sammen i 5 min.

Syltet sava kartoffel Sava kartoffel, hyldeblomstseddike 350, sukker 100, maizena

Kartoflerne koges møre. Eddike og sukker koges sammen og jævnes med maizena, den kogende sylte lagde hældes over kartoflerne, og holdes lune ved 62°C

Svinebryst Svinebryst, Skalotteløg, æg, fløde salt og peber

Svine brystet afpareres. Det mest reelle stykke kød bruges som rulle. Resten Hakkes til frikadellefars. Farsen smøres ud på film og kødet rulles ind i, tilberedes i oven ved 85°C til det er 60°C

Blommen Blomme

Æggeblommen tilberedes i olien ved 85°C i ovnen, til olien er 60°C

Drys Hakkede skalotteløg, citronskal, panka

Kartoffelbarren Royalkartoffel, smør, rosmarin hvidløg salt peber

Kartoflen skæres i skiver og koges i smør, rosmarin, hvidløg salt og peber. Kartofflen kølen ned og skæres til. Når den er skåret til, steges den sprød på den ene side.

Grøn olie Olie med persille

Olie og persille køres på termomixer ved 60°C i 8 min og sigtes gennem etamine

Karljohan chips Karljohan

Karljohan skæres i tynde skiver og friteres ved 140°C til sprøde

Dessert

Kartoffelmazarin marcipan 50gr, bintjekartoffelpuré 175gr, brunet smør 60gr
æg 1stk, sukker 66gr, citronskal, vanilje

Det hele blandes og bages ved 160°C i ca. 15 min

Citron Mouse æggeblomme 1 dl, sukker 80gr, husblas 4 bld, citronsaft
120gr, Fløde 260gr

Blommer, citronsaften, sukker og husblas legeres til 74°C og vendes sammen med let piskede fløde

Cremefraiche parfait Fløde 80gr, Cremefraiche 200gr, Citronsaft 13,3gr, vand 13,3gr, sukker
100gr husblas 2,5 bld

Det hele piskes sammen til konsistens og fryses

Saltet karamel Sukker, fløde, salt, smør

Sukkeren karamelliseres, fløde og smør tilsættes, og der smages til med salt.

Brunet kartoffel RoyalKartoffelpuré, sukker, smør

Sukkeren karamelliseres, smør og kartoffelpuré tilsættes. Massen fryses i form.

Kys Sukker 125gr hvider 75gr, med porre kul, tørret persille

Hvider piskes og sukker kommer i. kysene sprøjtes i toppe og pyntes med porre kul, tørrede persille og salt. Bages ved 120°C i 12 min

Royalkartoffelchips 25mm og 32mm og stjernen, flormelis og salt

Kartoflen skæres i tynde skiver og stikkes ud. Udvandes og friteres ved 140°C og drysses med flormelis

Kartoffelskrald Gulvandel, sukker 250 gr og vand 190gr

Vand og sukker koges sammen, skralden pilles af gulvandel og kommer i sukkerlagen, skralden bages i 16 min ved 120°C i ovnen

Mandler Microplanificerede

Twill Sukker 50gr hvider 50 gr, smør 50gr, mel 50gr

Det hele blandes og smøres ud i form, bages ved 150°C i 10min

Drys Rasp og brun farin

Kartoffeltern Blåstjernevandel, royal

Kartoflerne skæres i tern, udvandes og friteres ved 140°C