

Mad ud af Huset

På Restaurant MellemRum, Restaurant Komfur og Restaurant Ombord leverer vi mad ud af huset til diverse lejligheder – store fester som små komsammener.

Vi er kokke – og kan lave alt slags mad. Menuerne på vores hjemmesider er således vejledende – vi laver også mad efter dit hoved.

Har du specielle ønsker til en menu, så finder vi garanteret også ud af det!

For bestilling af selskaber
eller mad ud af huset:

info@restaurantmellemrum.dk
eller +45 8617 1838

info@restaurantkomfur.dk
eller +45 8612 3390

info@restaurantombord.dk
eller +45 8619 6080

**Godt nytår!
- vi ses i 2021!**

Nytårsmenuen 2020



Fredens Torv 2 | 8000 Aarhus C | +45 8617 1838 | restaurantmellemRum.dk

restaurant
komfur

Guldsmedgade 38-40 | 8000 Aarhus C | +45 8612 3390 | restaurantkomfur.dk



Restaurant Ombord

Jægergårdsgade 71 | 8000 Aarhus C | +45 8619 6080 | restaurantombord.dk

Tilberedning af Nytårsmenuen 2020

Forberedelse

Alt, som skal i ovnen, er i varmekæbe bakker og kan komme direkte i ovnen. Husk dog at fjerne folien inden da.

Ovnen skal forvarmes til 180 grader til alle retter.

- Husk at ovne er forskellige, og varmen påvirkes af hvor meget der kommer i. Så hold øje, da tiderne er vejledende.

Hummerbisque med store rejer, syltet fennikel & dildolie

Brødet fugtes let under vandhanen og varmes i ovnen i ca. 8 minutter ved 180 grader. Retten serveres med smør med havsalt, kryddermayo og hummus a la MelleMum, der er klar til servering.

Bring suppen i kog i en gryde under omrøring ved middel varme. Kom tigerrejerne i gryden sammen med suppen og tilbered dem i ca. 2 min. Fordel herefter tigerrejerne i tallerknerne. (Tallerkenerne kan du lunde kort tid i ovnen).

Brug en gaffel eller pincet til at fordele de syltede fennikel i tallerkenerne og anret de tilberedte tigerrejer på fennikelen.

Den varme suppe hældes op i tallerkenerne. Blend evt. suppen let-skummende med en stavblender, lige inden den hældes op i tallerkenen. Pynt med dild og fordel dildolien på suppen.

(Brug gerne to gryder til mere end 6 personer)

Tempereret torsk serveret med pure & crudité af blomkål, hertil frisée salat & estragonolie

Anret blomkålpureen på tallerkenen (brug eventuel en teske til at fordele blomkålpureen med). Den tempererede torsk placeres herefter i midten af tallerkenen.

Herefter anrettes crudité af blomkål og frisée salaten ovenpå torsken.

Afslutningsvis fordeles estragonolien rundt på tallerkenen.

Steak af oksemørbrad med bagte & purerede jordkokker, råmarinerede tyttebær, samt sprød urterasp & rødvinsauce

- hertil knuste kartofler med kryddersmør

Fordel urterasperen ovenpå steaken og kom dem i den forvarmede ovn ved 180 grader. Se stegetider nedenfor og husk at krydre steaksne med salt og peber. De bagte jordkokker sættes ligeledes i ovnen samtidigt.

Kartoflerne bringes i kog i en gryde med saltet vand. Kartoflerne er tilberedt og skal derfor kun koges op i vandet i ca. 10 min.

Saucen varmes i en gryde på lavt blus under omrøring.

Jordkokkepuréen varmes i en gryde på lav varme under omrøring.

Når kartoflerne har fået ca. 10 minutter i det kogende vand, sigtes de og knuses sammen med kryddersmørret med en gaffel eller piskeris og smages til med salt og peber. Kartoflerne hældes i en skål og er nu klar til servering. De kan evt. holdes varme i ovnen ved lav temperatur mens, du anretter tallerknerne.

Jordkokkepuréen "trækkes" henover tallerkenen (se evt. video).

Steaken ligges på tallerkenen og de bagte jordkokker lægges på.

Saucen fordeles på tallerkenen og der pyntes med råsyltede tyttebær.

Stegetider

Rød: ca. 11 minutter ved 180 grader

- kernetemperatur 52 grader ved brug af stegetermometer.

Medium: ca. 15 minutter ved 180 grader

- kernetemperatur 56 grader ved brug af stegetermometer.

Gennemstegt: 30 minutter ved 180 grader

- kernetemperatur 60 grader ved brug af stegetermometer.

(Vælger du at gennemstege kødet, skal urterasperen komme på efter de første 10 minutter i ovnen)

Efter endt tilberedning skal steaksne **trække** ca. 10 min. ligegyldigt stegetid.

Chokoladecake a la MelleMum serveret med råmarinerede skovbær, broken gel, brændt hvid chokolade & lune blommer i portvin

Lun blommerne i ovnen ved 180 grader i ca. 10 min.

Kom den brændte chokolade ud over chokoladecaken. Anret herefter den "broken gel" i bunden af tallerknerne. Kom chokoladecaken, med den brændte chokolade ovenpå, på tallerknerne.

Kom herefter de lune blommer på ved siden af kagen og slut af med at fordele de råmarinerede skovbær.

Se video af Nytårsmenuen!

[youtube.com/watch?v=zxPtSQI9LYs](https://www.youtube.com/watch?v=zxPtSQI9LYs)