

NYTÅRSGUIDE



DRAGSHOLM SLOT



MICHELIN



RELAIS & CHATEAUX

FORBEREDELSE

Når du kommer hjem fra slottet, bør du:

- Dobbelttjekke at alt er i kassen. Hvis ikke kontakt os da hurtigst muligt på 5965 3300.
- Sætte din solbærmousse fra desserten på frys med det samme.
- Sætte resten på køl. Sortér i farvekoder.
 - Hvid: Snacks
 - Grøn: Forret
 - Gul: Mellemret
 - Rød: Hovedret
 - Blå: Dessert
 - Sort: Kransekage
- Gøre dig overvejelser om hvilke tallerkener, skåle mv. du vil anrette snacks, retter og brød på. Stil det evt. klar til anretning.
- Inden du starter på snacksene, skal du tænde ovnen på 175 grader varmluft og finde remedier frem.

REMEDIER

- 3 små gryder/kasseroller
- En stor stegepande
- Saks
- En skarp kniv
- En stavblender eller alternativt et piskeris til at skumme din sauce
- En pensel
- Salt & peber
- Spækbræt



SNACKS



TILBEREDNING

- **Krustaden** fyldes 1/3 op med karsemayonnaise. Derefter anrettes rejerne ovenpå. Sidst pyntes der med karse på toppen.
- **Vandbakkelse** luges 2 min. i ovnen. Herefter tages de ud og der prikkes et lille hul i toppen, som fyldes med den dertilhørende friskost til den er helt fyldt og cremen netop synes. Der lægges en skive trøffel på toppen af vandbakkelsen.
- **Tangchipsene** anrettes på en tallerken og der anrettes dashi-emulsion ved siden af som en dip – eller ovenpå i små dutter.

VIDEOGUIDE TIL ANRETNING:





FORRET



TILBEREDNING

- **Torsken** tages ud fra køl 30 minutter før servering. Den er saltet og klar efter temperering. Kødet til hovedretten tages ud allerede nu for at temperere.
- Filmen fjernes fra **torsken** og den anrettes centralt på tallerkenen – gerne på en varm tallerken. Pensl evt. med en smule olivenolie og drys en smule flagesalt på.
- **Agurkerne** tages ud og marineres i lidt citron og en knivspids salt. Herefter placeres de i en krans oven på torsken – *gem olien fra agurkens emballage*. Herefter pyntes der med de medfølgende urter og evt. caviar.
- **Muslingesaucen** lunes op i en lille gryde og skummes op med piskeris eller stavblender. Inden servering tilføjes syltede kartofler, dildstilke og resten af den grønne dildolie fra agurkerne. Herefter er den klar til anretning.

VIDEOGUIDE TIL ANRETNING:





MELLEMRET



TILBEREDNING

- **Rødbeden** lunes i ovnen på 175 grader i 10 min i den medfølgende foliebakke.
- **Rødbeden** anrettes på en varm tallerken og toppes først med de tynde skiver skovgris. Herefter tilføjes der enkelte skud af den saltede gran. Pynt af med tilhørende urter. Riv evt. trøffel hen over rødbeden hvis haves.
- **Saucen** varmes i en lille gryde. Rør gerne et par gange rundt i saucen, inden der anrettes, så olien skiller. Anret med ca. 2 spiseskefulde på tallerkenen.

VIDEOGUIDE TIL ANRETNING:





HOVEDRET



TILBEREDNING

- Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
- Tilsæt olie og smør på en pande. Varm op ved middel-høj varme, indtil smørret er busset af. **Kødet** brunes på alle sider sammen med skalotteløg og pibeløg. Herefter lægges det hele tilbage i foliebakken og sættes i ovnen i 8-12 min sammen med kartoffelpuré. Lad løgene blive foliebakken i ovnen indtil anretning.

8 min. for medium-rare

10 min. for medium

12 min. for well done

- **Kødet** skal herefter trække i minimum 5 minutter før udkæring- uanset den valgte tilberedningstid.
- **Saucen** varmes op i en lille gryde, sammen med fyldet af tyttebær, ramsløgskapers og syltede sennepskorn.
- Lige inden servering skæres enderne af kødet. Kødet halveres på langs og krydres let med salt og peber. Anret straks på en varm tallerken med den fermenterede hvidløgspure, som smøres på i en cirkel med din pensel. Kødet, samt løgene anrettes centralt på tallerkenen og kartoffelpuré ved siden af. Hæld 2-3 skefulde sauce på hver tallerken. Tilføj evt. trøffel hvis haves.

VIDEOGUIDE TIL ANRETNING:





DESSERT



TILBEREDNING

- **Kagen** tages ud 10 min inden serveringen og anrettes direkte på tallerkenen.
- Solbærmousse tages ud fra frost og halveres med en kniv, før den ligges ved siden af kagen.
- Herefter afsluttes anretningen med små dutter af **solbær puré** og de medfølgende urter.

- **Kransekagen** tages ud fra køl 15 min før servering, så den ikke er helt kold. Anrettes på et lille fad eller en flot tallerken.

VIDEOGUIDE TIL ANRETNING:



GASTRONOMIEN PÅ SLOTTET



Slottets Michelin-restaurant bliver jævnligt fremhævet i ind- og udland som en af de mest innovative gourmetrestauranter i Norden. Restauranten fik sin Michelin-stjerne i den nordiske guide første gang i 2017 og har holdt den siden. Ambitionen er, at slottets køkken også i fremtiden skal tilhøre Nordens gastronomiske elite.

Køkkenstilen defineres som naturbevidst og baseres på årstidens grøntsager fra Lammefjorden samt slottets urtehave, skov, marker og strand med sans for gedigent håndværk.

HAR DU BESØGT HERSKABSSTALDEN?



Herskabsstalden er slottets uformelle madhus. Her serveres der smørrebrød lavet med dyb respekt for Odsherreds terroir-kvaliteter.

Dernæst rummer bygningen også en vinbutik, café og gårdbutik med altid relevante. Vi glæder os til at byde jer velkommen i weekenderne (næsten) hele året.

Følg programmet på vores website.

GODT NYTÅR



DRAGSHOLM SLOT



MICHELIN



RELAIS &
CHÂTEAUX