

Travlhed i køkkenet før nytårsaften

600 kuverter nytårs-menu ud af huset gav forleden ekstra travlhed i køkkenet på Restaurant Lillering Skov hos Heine Schriver og hans kokke-team.

Folkebladet kiggede forbi køkkenet hos Restaurant Lillering Skov, da nytårsmenu til 600 kuverter var under tilberedning.

- Det er en af vores mest travle dage. Vi har 600 kuverter ud af huset fordelt på 80 hold, og det er mest små selskaber, så der skal pakkes rigtig meget mad, siger Heine Schriver.

Ingen panik

Et team bestående af 10 kokke var i fuld vigør med alt lige fra bruning af kød, til snitning af rosenkål. Alt i enorme mængder. Men selvom 600 kuverter er overordentlig mange, var der ingen panik at spore nogen steder, kun fuld koncentration om opgaven.

- De glæder sig, og vi er alle oppe på dupperne sådan en dag, siger Heine Schriver.

600 mennesker i Galten og omegn kunne fejre nytåret med en menu fra Restaurant Lillering Skov bestående af blandt andet tre slags fisk til forret, helstegt oksefilet, eksklusiv trøffelsauce og kartoffelroulade til hovedret og endelig den prisvindende dessert: æbletårn med karameltoffee-creme på marci-



Rosenkål indgik i årets nytårsmenu, og med 600 kuverter var der mange rosenkål, der skulle gøres i stand.

mand på vagt nytårsaftensdag, indtil sidste omgang nytårsmenu er afhentet.

Han vedkender, at energien nytårsaften for hans vedkommende ikke rækker til dans langt ud på natten.

- Når maden er afhentet, er jeg som regel brændt ud, og nytårsaften klokken tolv er der godt med sand i øjnene, siger Heine med et grin. Selv fejrede han nytåret i fa-

»Når maden er afhentet, er jeg som regel brændt ud, og nytårsaften klokken tolv er der godt med sand i øjnene.«

Heine Schriver, restauratør

panbund. Alle retter serveret med lækkert tilbehør.

Lækker mad giver god stemning

Gode friske råvarer er hemmeligheden bag succesfuld madlavning, afslører Heine

og understreger, at maden spiller en helt central rolle nytårsaften.

- Det vigtigste ved en god nytårsaften er selvfølgelig de mennesker, du er sammen med og den hyggelige stemning, men en god menu er også afgørende. Hvis man sætter sig til bords til noget lækkert mad gør det noget positivt ved stemningen. Det skal være superlækkert og festligt, så er man godt i gang, mener Heine Schriver.

Tidlig start på dagen

Restauratøren har valgt ikke at have selskaber i huset hos Restaurant Lillering Skov, Restaurant Gammel Høver og Restaurant Venge Kloster nytårsaften. Til gengæld har der alle dage mellem jul og nytår været godt gang i køkkenet, med selskaber både i og ud af huset.

Ikke mindst til nytårsaften er planlægning ned til mindste detalje nøgleordet for, at alt bliver færdigt til tiden, når så mange bestillinger skal ud af huset.

Klassisk bearnaise

Noget af det, der nødvendigvis skal tilberedes i 11. time er desserter og brød. Derfor starter arbejdsdagen på årets sidste dag uhyre tidligt - nærmere bestemt klokken 02.00 om natten.

- Medarbejderne møder ind i hold, så de, der møder først, går først hjem, men den 31. har de fri senest klokken 15.00, så de kan nå at komme hjem og holde nytårsfest, siger Heine, der selv er sidste



miliens selskab og med en forholdsvis enkel menu bestående af lækkert kød, hjemmelavede pommes frites og en klassisk bearnaisesauce - selvfølgelig lavet helt fra bunden.

jlc

Heine Schriver og hans kokke-team var helt oppe på dupperne forleden, da nytårsmenuen til 600 var under tilberedning. Her viser Heine forretten med soufflé af søens fisk, rulle af røget laks og jomfruhummerterrin - næsten klar til afhentning.



Daglig leder hos Desserten.dk, Brian Brøckner stod naturligt nok for nytårsmenuens dessert: Æbletårn med æblemousse og karameltoffee-creme på marcipanbund.