



Own the taste

OSCAR® Premium Glaces i pastaform

Kreativitet, enkelhed
og renhed.



OSCAR® Premium. Fordi godt værktøj er det halve arbejde

OSCAR® Premium serien består af såvel kraftfulde smagsgivere, samt en række glaces. Alle varianter kommer i en pastaform. Sortimentet af glaces i pastaform er netop blevet udvidet med 2 nye varianter: Premium Hummerfumet og Premium Lammejus.

Premium leveres i en praktisk, genlukkelig beholder, hvilket gør opbevaring og anvendelse enkel. Pastaen har en blød og cremet konsistens som gør den hurtigt opløselig og nem at fordele i alt fra saucer og gryderetter til braiseringer - perfekt til professionelle køkkener, hvor tid og kvalitet går hånd i hånd.

Kreativitet, enkelhed og renhed.

Premium er udviklet med fuld fokus på nogle af de nøglebegreber, der gør serien til et værdsat og super anvendeligt værktøj i professionel madlavning: Kreativitet. Enkelthed. Renhed.

Kreativitet, fordi du i en håndvending kan ændre eller forstærke rettens udtryk. Enkelthed, fordi Premium er helt klar til brug. Renhed, fordi hver enkelt variant giver en ren og kraftfuld smag af den bærende ingrediens.



OSCAR® Premium. Intens smag til professionel madlavning



OSCAR® Premium Fiskefumet pasta

Intens Fiskefumet glace i pastaform med smag af hvid fisk, en let smag af kammuslinger og noter af grøntsager, hvidvin og citron.

Velegnet som base til fiskesupper og saucer. Prøv også Premium Fiskefumet ved pochering.

OSCAR® Premium Hummerfumet pasta

Denne hummerfumet glace i pastaform er fremstillet af hele 25,7 % hummerkoncentrat samt ekstrakter fra jomfruhummer, olivenolie, cognac og paprika.

Premium Hummerfumet pasta er fri for tilsatte smagsforstærkere, så du får en naturlig og ægte smagsoplevelse - ideelt til alt fra smagsfyldte saucer til kraftfulde supper.



NYHED!
Januar '25

OSCAR® Premium Lammejus pasta

Vores Lammejus glace i pastaform tilbyder en udsøgt, koncentreret smagsoplevelse, der bringer dybde og elegance til enhver ret.

Den udsøgte smag af stegt lam og subtile noter af confiteret hvidløg giver en rund og afbalanceret glace, der er perfekt til cremede saucer og rustikke retter.

Med en blød og cremet, pastaagtig konsistens er glacen hurtigt opløselig og nem at fordele i alt fra saucer og gryderetter til braiseringer.



NYHED!
Januar '25



OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta

Med Mørk Kalvefond pasta får du en glace med en intens ristet kalvesmag fra kalvekøds demi glace, kalveekstrakt og oksefond koncentrat. Den kraftige kødsmag suppleres med smagen fra aromatiske grøntsager.

Brug den som base til dine brune saucer, i simre- og gryderetter, til braisering og til f.eks. glasering af grøntsager. Du kan også pensle denne glace i pastaform direkte på dit kødemne før og under stegning.

OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta

Kombinationen af kraftig jus og den delikate smag af ristet kød og skind sørger for karakter og styrke. Anvend Stegt Kyllingefond pasta til dine stegte fjerkræretter (kylling, perlehøne, kalkun osv.), men også til f.eks. fisk og skaldyr (pighvar, kammuslinger).

Brug den også som smagsætter til fyldige saucer, og til glasering af grøntsager for at give dem glans og smag, samt til tilsmagning af varme vinaigretter. Du kan også pensle denne glace i pastaform direkte på dit kødemne før og under stegning.



Havtaskehale & brunet smørsauce

Ingredienser

10 Portioner

- 1,5 kg havtaskehale, ca. 2 stk á 800 g
- 90 g OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta
- 450 g smør
- kapers
- friterede urter
- 30 g OSCAR® Premium Citron pasta

Sådan gør du

- Havtaskehaler steges i lidt olie på en varm pande indtil de har fået en god farve.
- Panden tages af varmen og tilsættes OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta, hvorefter hele fisken glaceres i pastaen.
- Sæt panden i en forvarmet ovn ved 180° C i cirka 6 minutter til fisken er varm i midten.

Sauce:

- Smør brunes i en gryde og tilsættes friterede kapers, urter og OSCAR® Premium Citron pasta.

Tip:

Servér med frisk sommergrønt og lav eventuelt fisken på grillen.





Vagtelsky

Ingredienser

10 Portioner

	vagtelskrog og afpuds
100 g	Mirepoix af gulerod, løg og selleri
15 g	tomatpuré
30 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion
1 liter	vand
100 g	OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta
1	laurbærblad
10 g	sorte peberkorn
	salt og peber
	persilleolie

Sådan gør du

1. Varm olie ved middelhøj varme. Tilsæt vagtelskrogene og brun dem godt på alle sider for at udvikle smag.
2. Tilsæt mirepoix. Sauter i 4-5 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve. Rør tomatpuré i og lad det stege med i et par minutter.
3. Tilsæt OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og en 1/3 del vand i gryden. Lad dette koge ind til det halve, mens bunden af gryden skrubes med en træske for at løsne karamelliserede rester.
4. Tilsæt resten af ingredienserne i gryden. OSCAR® Premium Stegt Kyllingefond pasta, laurbærblad og peberkorn. Lad det hele simre ved lav varme i 20 minutter.
5. Sigt skyen gennem en finmasket sigte eller et klæde, og pres al væske ud af skrog og grøntsager. Hæld den siede sky tilbage i gryden og reducer den til ønsket koncentration. Smag til med salt og peber.
6. Lige før servering, varm skyen op og pisk forsigtigt en smule persilleolie i, så skyen bliver let skilt og får en smuk grøn kontrast.

Tip: Sauce kan også skilles med en bitter olivenolie



Skummende fiskesauce

Ingredienser

10 Portioner

2 liter	fløde
2 liter	vand
300 g	OSCAR® Premium Fiskefumet pasta
1 håndf.	dild- eller persillestilke
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	fennikelfrø
1 spsk	korianderfrø
	citronskal fra 2 citroner
80 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion
140 g	smør
250 g	creme fraiche (38%)

Sådan gør du

1. Hæld fløde, vand og OSCAR® Fiskefumet pasta i en stor gryde. Varm op ved middel varme indtil det simrer.
2. Tilsæt dild- eller persillestilke, peberkorn, fennikelfrø, korianderfrø og citronskal. Lad det hele koge ind i ca. 30 minutter, så krydderierne kan afgive smag.
3. Tilsæt OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og fortsæt med at lade saucen simre, indtil væsken er kogt ind og har en let tyknet konsistens.
4. Sigt saucen og stavblend derefter smørret i lidt ad gangen for at opnå en blank og rig konsistens. Rør creme fraiche i for ekstra fedme og syre.
5. Brug en stavblender eller en skumkande til at piske luft ind i saucen lige før servering, så den bliver let og skummende.

Tip

Den skummende fiskesauce passer perfekt til delikate fiskeretter som pocheret torsk, smørstegt sandart eller stegt pighvar, serveret med sæsonens grøntsager.





Saucebase til Blåmuslinger med Fennikel & Chili

Ingredienser

10 Portioner

100 g	smør
1	stor fennikel, skåret i tynde skiver
1-2	røde chilier, finthakket (justér efter ønsket styrke)
1 l	fløde
1 l	vand
150 g	OSCAR® Premium Fiskefumet pasta
50 g	OSCAR® Muslingefond koncentrat
80 g	OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion dild- eller persillestilke
1 spsk	fennikelfrø
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	korianderfrø citronskal
150 g	creme fraiche (38%)

Sådan gør du

1. Opvarm en smule smør i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt fennikel og chili og sautéér i 4-5 minutter, indtil fenniklen er let gylden og begynder at blive blød.
2. Hæld fløde, vand, OSCAR® Premium Fiskefumet Pasta og OSCAR® Muslingefond koncentrat i gryden med fennikel og chili. Rør godt rundt og bring blandingen i kog ved middel varme.
3. Kom dild- eller persillestilke, fennikelfrø, sorte peberkorn, korianderfrø og citronskal i gryden. Lad det hele småsimre i ca. 10 minutter, så smagene kan udvikle sig.
4. Sigt saucen for at fjerne krydderier og stilke. Tilsmag herefter med OSCAR® Premium Hvidvin Reduktion og pisk smørret i.
5. Afslut med at røre creme fraiche i saucen for at tilføje ekstra fedme og syre.

Tip:

Tilsæt friskskyllede blåmuslinger til den varme sauce og lad dem dampe under låg i 5-7 minutter, indtil de åbner sig. Server med sprødt brød og drys med lidt friskhakket dild eller fennikeltoppe.



Braiseret lammeskank

Ingredienser

10 Portioner

4	lammeskanke
2	løg, groft hakket
3	gulerødder, skåret i skiver
2 stilke	bladselleri, skåret i skiver
3 fed	hvidløg, knust
2 spsk	tomatpuré
1 l	vand
100 g	OSCAR® Premium Lammejus pasta
2	laurbærblade
4-5	timiankviste
1 spsk	sorte peberkorn
	salt og peber

Sådan gør du

1. Krydr lammeskankene med salt og peber. Varm olien i en stor gryde eller stegegryde, og brun skankene godt på alle sider. Tag dem op og læg dem til side.
2. I samme gryde tilsættes løg, gulerødder, bladselleri og hvidløg. Sauter i 5-6 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve.
3. Tilsæt tomatpuré og lad det stege med i yderligere 2 minutter. Deglacér med lidt vand og lad det koge ind til ca. det halve.
4. Tilsæt resten af vandet, samt OSCAR® Premium Lammejus pasta og rør godt rundt, så pastaen opløses. Læg lammeskankene tilbage i gryden sammen med laurbærblade, timian og peberkorn.
5. Dæk gryden med låg og lad skankene braisere ved lav varme i ca. 2,5-3 timer, eller indtil kødet er mørt og slipper benet. Alternativt kan du braisere dem i en ovn ved 160°C.
6. Når skankene er færdige, tages de op af gryden. Sigt saucen og kog den eventuelt lidt ind for en mere koncentreret smag. Smag til med salt og peber.

Tip:

Server de braiserede lammeskanke med den kraftige lammesauce og tilføj tilbehør som kartoffelmos, rodfrugtpuré eller polenta samt en frisk grøn salat.





Lammesky Sauce

Ingredienser

10 Portioner

1 dl	rødvind
500 ml	OSCAR® Signature Demi Glace
100 g	OSCAR® Premium Lammejus pasta
1 spsk	smør
	salt og peber

Sådan gør du

1. Hæld rødvinden i en gryde og lad den koge ind til det halve over middel varme.
2. Tilsæt OSCAR® Signature Demi Glace og rør OSCAR® Premium Lammejus pasta ud i den varme væske. Lad det simre i 10-15 minutter, indtil saucen har en fyldig og glat konsistens.
3. Tag gryden af varmen og pisk smørret i for at gøre saucen blank og rund. Smag til med salt og peber.

Tip:

Hvis du ønsker at tilføje yderligere smag til saucen, kan du med fordel lade den trække med løvstikke eller persillestilke.



Hummerbisque

Ingredienser

10 Portioner

	olie
1	løg, groft hakket
2	gulerødder, skåret i skiver
1 stilk	bladselleri, skåret i skiver
2 fed h	vidløg, knust
2 spsk	tomatpuré
1 dl	cognac
2 l	vand
2 l	fløde
300 g	OSCAR® Premium Hummerfumet pasta
1 håndf.	persillestilke
1	laurbærblad
1 spsk	sorte peberkorn
1 spsk	fennikelfrø
1	citron, skrælet
250 g	smør
	creme fraiche (38%)

Sådan gør du

1. Varm lidt olie op i en gryde ved middelhøj varme. Tilsæt løg, gulerødder, bladselleri og hvidløg, og sautéer i 5-6 minutter, indtil grøntsagerne begynder at tage farve.
2. Rør tomatpuré i og lad det stege i yderligere 2 minutter. Hæld cognac i gryden og flambér for at brænde alkoholen af.
3. Tilsæt derefter vand og fløde. Rør OSCAR® Premium Hummerfumet pasta i og rør rundt indtil den er helt opløst.
4. Tilsæt persillestilke, laurbærblad, sorte peberkorn, fennikelfrø og citronskal. Lad bisquen simre i ca. 20 minutter for at udvikle smagen.
5. Sigt bisquen for at fjerne grøntsager og krydderier. Bring den tilbage til gryden, og monter med det resterende smør, lidt ad gangen, for en fyldig og glat konsistens.
6. Rør creme fraiche i for en let syrlig balance, og blend bisquen med en stavblender for at gøre den ekstra cremet og luftig.

Tip:

Tilsmag hummerbisquen således, at den ikke bliver for kraftig, afhængig af portionsstørrelsen.





Hummersauce med rød karry

Ingredienser

10 Portioner

- 1-2 spsk rød karrypasta
- 300 ml vand
- 200 g OSCAR® Premium Hummerfumet pasta
- 400 ml kokosmælk
- 1 spsk limesaft
- 1 spsk sukker (eller efter smag)
- salt

Sådan gør du

1. Opvarm lidt olie i en gryde over middel varme. Tilsæt rød karrypasta og sautéér i 1-2 minutter, indtil aromaen frigives.
2. Tilsæt vand og rør OSCAR® Premium Hummerfumet pasta i, indtil den er helt opløst. Hæld kokosmælk i og lad saucen simre i 5-10 minutter.
3. Justér smagen med limesaft og sukker. Smag til med salt og lad saucen simre i yderligere 5 minutter, indtil den er let tyknet.

Tip:

Tilsæt thai basilikum eller citrongræs til saucen for en mere aromatisk smag. Saucen kan også laves med grøn karrypasta.



Marsala Stroganoff Sauce

Ingredienser

10 Portioner

1	skalotteløg, finthakket
2 fed	hvidløg, finthakket
15 g	smør
15 g	olivenolie
250 g	champignon, snittet
200 g	Marsala vin
250 g	vand
1 spsk	Dijon sennep
50 g	OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta
40 g	OSCAR® Svampefond koncentrat
1,5 dl	fløde
	salt og peber

Sådan gør du

1. Sautér skalotteløg og hvidløg i smør og olivenolie, til de er bløde.
2. Tilsæt champignon og steg indtil de er gyldne.
3. Hæld Marsala vinen i panden og lad det simre, indtil væsken er reduceret med halvdelen.
4. Tilsæt vand, sennep, OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta, OSCAR® Svampefond koncentrat og fløde. Lad saucen simre, indtil den tykner let.
5. Justér med salt og peber, og et skvæt frisk Marsala vin.

Tip:

Du kan brune dit kød af på en pande og lade det tilberede færdig i saucen, mens saucen koger ind.





Dyrekølle

Ingredienser

10 Portioner

- 2 stk dyrekølle, ca 1.7 kg pr. stk.
- 50 g olie
- 200 g OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta

Sådan gør du

1. De afpudsede køller smøres ind i olie og brunes af.
2. OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta smøres på de stadig lune køller.
3. Begge køller pakkes ind i folie og sættes i forvarmet ovn på 150° C i omtrent 90 minutter.
4. Når de har nået en kerntemperatur på 62° C, tages de ud af ovnen og hviler i 15 minutter.

Tip:

Køllerne kan også lægges på en bund af rodfrugter med OSCAR® Premium Mørk Kalvefond pasta fordelt i bunden af fadet. Tildæk fadet og sæt i den forvarmede ovn.



OSCAR® Premium pasta



Citron pasta
580 g bømte
Varenr. 12562724
EAN 8445290872463

GF
V LF



Fermenteret Hvidløg pasta
580 g bømte
Varenr. 12562689
EAN 8445290872661

GF
V LF



Fermenteret Peber pasta
580 g bømte
Varenr. 12562704
EAN 8445290872692

GF
V LF



Stegt Kyllingefond pasta
640 g bømte
Varenr. 12586636
EAN 8445291271777

LF



Fiskefumet pasta
630 g bømte
Varenr. 12586627
EAN 8445291272347



NYHED!
Januar '25

Hummerfumet pasta
560 g bømte
Varenr. 296622
EAN 5709347184132



Hvidvin Reduktion
580 g bømte
Varenr. 12562687
EAN 8445290872500

GF
V LF



NYHED!
Januar '25

Lammejus pasta
640 g bømte
Varenr. 296638
EAN 5709347184637

LF



Mørk Kalvefond pasta
600 g bømte
Varenr. 12586644
EAN 8445291272125

LF



Rødvind & Portvin Reduktion
580 g bømte
Varenr. 12562688
EAN 8445290872630

GF
V LF

OSCAR® Premium pasta





Own the taste



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: oscar@oscar.dk
Instagram: [@oscarnordic_food](https://www.instagram.com/oscarnordic_food)
www.oscarnordic.dk