

Chef Hafthor Sveinsson Uppskrift - Silfur restaurant, Reykjavik, Iceland (Icelandic)

Uppskrift frá *Yfirmatsveinn Hafthor Sveinsson - [Silfur restaurant](#), [Reykjavik, Iceland](#) - Humar rúlla með steiktum humri, rabbarbara og humarkjarna, og Léttsaltaður þorskur með kardimommugljáa og blómkálsmauki.*

Matseðill

Humar rúlla með steiktum humri, rabbarbara og humarkjarna,
og Léttsaltaður þorskur með kardimommugljáa og blómkálsmauki



Humar rúlla með steiktum humri, rabbarbara og humarkjarna

2

stk

brick deig

1

stk

tómatur

4

stk

þurrkaðar dökkur

5

gr

basil

70

gr

Created by: Debra C. Argen

hreinsað smjör

500

gr

humar

100

gr

rabbarbari

1

stk

hvítlauksrif

500

ml

kálfasoð

70

gr

smjör

20

gr

sykur



Aðferð:

Humarrúlla: Brick deig er lagt á borð og penslað með helmingnum af hreinsaða smjörinu. Humarinn er

Created by: Debra C. Argen

pillaður og helmningnum er raðað þvert yfir deigið. Skerið kross á tómatinn og hann settur ofan í sjóðandi vatn í 20 sek og er síðan settur í klakabað. Skinnið flisjað af tómatnum og svo skorinn í strimla ásamt döðlunum og basilnum. Þessu er raðað ofan á humarinn rúllað upp. Síðan er þetta steikt á pönnu í sirka 30 sekúndur á hverri hlið. Afgangurinn af humrinum er steiktur upp úr restinni af hreinsaða smjörinu og hvítlauknum.

Rabbarbari: Rabbarbarinn er settur í sykurinn og látin eldast í 1 klst við vægan hita um 50° celsíus.

Kálfasoð: Kálfasoðið og skelinn af humrinu sett saman í pott soði niður um $\frac{3}{4}$. Síðan er smjörinu hrært hægt út í soðið, án þess að sjóði.



Léttsaltður þorskur með kardimommugljáa og blómkálsmauki

500

gr

Þorskur

50

gr

Gróft sjávarsalt

20

gr

Sykur

1

stk

Appelsina

1

haus

Blómkál

100

gr

Created by: Debra C. Argen

Mascarpone ostur

4

stk

Kardimommur

500

ml

Kálfasoð

3

ml

Truffluolía

4

Aspasar

100

gr

smjör

Aðferð:

Söltun: Þorskurinn snyrtur til. Appelsínubörkur raspaður út í saltið og sykurinn. Appelsínan skorin í appelsínulauf og appelsínusafinn kreistur úti og þorskinum velt upp úr þessu og látinn liggja í 2 klst.

Blómkálsmauk: Blómkál hreinsað. Blómkálið er soðið í vatni í 30 mín. Blómkálið er maukað í mixer með mascarpone og truffluolíu.

Aspas: Aspasinn er hreinsaður og soðinn í saltvatni í 8 mín. Síðan er hann steiktur á pönnu með smjöri

Kardimommugljái: Kálfasoð soðið niður um helming. Smjóri hrært hægt út í soðið, án þess að sjóði. Bragðbætt með kardimommum.

Silfur restaurant er opinn Mánudaga til föstudaga frá 11.30 - 14.00, og Sunnudaga til fimmtudaga frá 18.00 - 22.30, Föstudaga og laugardaga frá 18.00 - 23.30.

Created by: Debra C. Argen



Silfur restaurant

Read the article on **Silfur restaurant** in the **Restaurants** section and also in **Chefs' Recipes** where Chef Halfhor Sveinsson provides his delicious recipes in **English**.



Silfur restaurant
Pósthússtræti 11
Reykjavik, Iceland
Telephone: + 354-578-2008
Email: info@silfur.is
www.Silfur.is

Read other articles on **Iceland** in the **Destinations**, **Hotels and Resorts**, **Restaurants**, **Chefs' Recipes**, **Spas**, **Fashion**, and **Adventures** sections.



For information on **Iceland**, please visit the **Iceland Tourist Board** website, www.IcelandTouristBoard.com.



For information on **Icelandair**, please visit: www.Icelandair.com.



For information on **Budget Rental Car**, please visit: www.Budget.is.

© October 2009. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.