

## SALT Bar-Restaurant Recipes - Copenhagen, Denmark (Danish)

Recepte die køkkenchef Rasmus Møller Nielsen af [SALT Bar-Restaurant](#) tom København, Danmark.



### Stegt hornfisk og jomfruhummer med polentacreme og ramsløg

4

hornfiskefilet á 60 g

4

spsk. Våd polenta

4

Jomfruhummersky, skåret i spaghetti

Ramsløgsschiffon

Skåret purløg

Majsgryn koges til lind grød med hønsefond, smages til med revet parmesan og olivenolie, salt og peber. (Forhold ca. 1 del gryn - 4 dele fond).

Hummerskaller brunes med snittede løg, gulerod, hvidløg, timian og et laurbær. Nedkoges med hvidvin og vand. Koges stille og roligt i 20 min. Sigtet og reduceret ned til 1/3. Suppen jævnes til en sky med agar agar - 1,5 g til 1 dl suppe. Den stive sky skæres i julienne.

Hornfiskefileter portioneres, steges på skindsiden inden servering. Jomfruhummerhaler rulles i papirtynde skiver af lardo eller anden spæk, lunes i ovn inden servering.

2/3 ramsløg og 1/3 persille blendes med varm olivenolie. Massen skal være fuldstændig glat inden den passeret. Olien blandes med æggehviter i forholdet 1:10, hældes på chiffonflaske.

Ved servering anrettes den ristede fisk med jomfruhummer på en skefuld polentagrød, serveres med jomfruhummersky, ramsløgsschiffon og skåret purløg.

Created by: Debra C. Argen



**Stegt majsunghane m/ råsyltet rabarber, grønne asparges og vichyssoiseskum**

Recept. 4 persons

1

frilands unghane

300

g

nye kartofler

12

grønne asparges

2

dl

unghanesky

2

dl

vichyssoisse(kartoffel)-skum

2

dl

rabarberkompot

S

agurk, skåret i julienne og syltet

S

stang rabarber

2

kviste bred. Persille

lidt frissesalat

Franske frilands unghaner deles i bryst og lår. Bryster steges på ben - serveres ½ bryst pr. pers. Lårene saltes og confiteres i andefedt, plukkes.

Grønne asparges (3 per pers.) smørdampes med hakket skalotteløg, salt og peber. Nye kartofler koges med løvstikke. De knuses groft og røres med olivenolie, hakket persille, salt og peber. Presses i form og varmes i ovn inden servering. Rabarber snittes i små stykker. De svinges hurtigt med sukker, vanille og citron til en kompot.

Unghaneskroget brunes i en gryde med løg, porre, gulerod og timian. Det reduceres med hvidvin og koges et par timer med vand. Fonden sigtes gennem et klæde, hvorefter skyen reduceres til passende konsistens og smag. Monteres med lidt smør og citronsaft, smages til med salt og peber.

En kartoffel og en porre (det hvide) sautes i smør med et laurbærblad og en kvist timian. Koges med lys hønsefond til det er hel mørt. Blendes glat og passeres - tilsættes lidt fløde og smages til med citronsaft, salt og peber. Blendes skummende ved servering.

A part serveres det plukkede lårkød i en salat med plukket persille, fintsnittet rabarber, skrælet agurk - skåret i julienne og syltet i en eddike/sukkerlage.

Read the article on **SALT Bar-Restaurant** in the **Restaurants** section.



**SALT Bar-Restaurant**  
Toldbodgade 24-28  
DK-1253 Copenhagen K  
Telephone: +45 33 74 14 44  
Fax: +45 33 74 14 16  
Email: [info@saltrestaurant.dk](mailto:info@saltrestaurant.dk)  
[www.saltrestaurant.dk](http://www.saltrestaurant.dk)

Read our articles on **Denmark** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Liquor Cabinet** and **Music Scene** sections.

For additional information on **Denmark** please contact **VisitDenmark** at [www.visitdenmark.com](http://www.visitdenmark.com) and **Wonderful Copenhagen** ® at [www.visitcopenhagen.com](http://www.visitcopenhagen.com). For **SASScandinavian Airlines** information, please contact them at [www.sas.se](http://www.sas.se). For information on **DSB** rail service, please contact them at [www.dsb.dk](http://www.dsb.dk).

