

101 bar and restaurant Recipes - Reykjavik, Iceland (Icelandic)

Exciting recipes in Icelandic from Chef Gunnvant of [101 bar and restaurant](#) in Reykjavik, Iceland.

Léttsteikt þorskhrogn með blaðlauk, kapers og hvítvíni

Vefjið ca. 200 gr þorskhrogn inní plastfilmu og sjóðið við vægan hita í 5 mín. Kælið.

Takið plastið utanaf og skerið í sneiðar. Penslið með hvítlauksolíu og stráðið yfir grófu sjávarsalti. Steikið á pönnu í ca. 1 mín á hvorri hlið. Færið uppá disk. Snöggsteikið fínskorinn blaðlauk og ögn af kapers á pönnunni, bætið við 1 msk þurru hvítvíni og 3 msk fiskisoði, sjóðið í ½ mín, slökkvið undir pönnunni, bætið smjörklípu í og hrærið saman við.



Grillað lambafillet salsa með verde, bökuðum rauðlauk og fondant kartöflum

Salsa verde:

1 búnt basil
1 búnt steinselja
1 búnt klettsalat
1 dl olífuolíu
1 msk balsamic edik
1 msk dijon sinnep
1 msk kapers
Maukið allt saman í matvinnsluvél.

Fondant kartöflur:

Skrældar kartöflur brúnaðar á pönnu með olífuolíu.
Settar í stálbakka, hellt yfir grænmetissoði uppá rúmlega miðjar kartöflur.
Bakað í ofni v/180° í ca 15 mín.

Bakaður rauðlaukur

Laukur skrældur og skorin í fleyga. Bakaður í ögn af olífuolíu þartil mjúkur.

Lambafillet kryddað með salti, svörtum pipar og timian. Grillað í ca. 3 mín á hvorri hlið.
Bakað í 180° heitum ofni þartil tilbúið.

Created by: Debra C. Argen



Mango-skyrfrauð með 30 ára sherry

Þeytið saman 3 eggjarauður, 100 gr sykur og ½ lítra mjólk í stálskál yfir heitu vatni þar til blandan fer að þykkna. Leggið 4 matarlímsblöð í bleyti í kalt vatn í ca 3 mín. Takið upp úr og kreistið úr þeim mesta vökvann. Hrærið úti volga eggjablönduna. Hrærið saman 300 gr skyr og 2 dl mangomauki. Hrærið eggjablönduna úti. Þeytið 2 ½ dl rjóma og blandið úti m/sleikju. Hellið í skálar og látið stífna í kæli í a.m.k. 5 tíma. Stingið skálunum snögg í heitt vatn og hvolfið svo úr þeim á disk, skreytið m/ávöxtum og dreypið sherryinu yfir.

Please read other articles on **101 hotel** in the **Hotels and Resorts**, **Restaurants**, and **Chefs' Recipes** (**English**) sections.



101 bar and restaurant

101 hotel

Hverfisgata 10

IS-101 Reykjavík

Iceland

Telephone: +354-580-0101

Fax: +354-580-0100

Email: 101hotel@101hotel.is

www.101hotel.is

Please 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 website: [Icelandic Tourist Board](http://www.icelandtouristboard.com):

www.icelandtouristboard.com.

For information on **Icelandair**, please visit the website: [Icelandair](http://www.icelandair.com): www.icelandair.com.

For information on **Hertz**, please visit the website: www.hertz.com.

© June 2007. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.