

Gertrud Rask Spisehus Recepte - Grønland (Danish)

Recepte die køkkenchef Jeppe Ejvind Nielsen af [Gertrud Rask Spisehus](#) som Nuuk, Grønland.

Rødfisk

Stegt rødfisk på persillecremet perlebyg med hvidløgspure, lime sauce, kartoffelcigar og luftig kartoffel på siden

Fisk

800g. rødfisk

Varm panden til medium varme og steg fisken i klaret smør. Pres fisken ned mod panden til den holder op med at trække sig, og sænk varmen til lav temperatur. Krydder med salt og peber og steg på skindsiden til fisken er færdig.

Lime sauce

1dl. Hvidvin
2 skalotteløg
½ hvidløg
½ porre
2 laurbær
Sort peber
1l. fiskefond
4 lime
50g. koldt smør

Skær Julienne af limeskallen, og kog den op i kraftigt saltet vand. Skyl dem kolde, hak dem og gem til senere.

Sauter de hakkede skalotteløg, tilsæt vinen og kog ned. Tilsæt resten af ingredienserne og saften fra limen. Reducer til passende smag og konsistens passer og monter med smørret.



Persillecremet perlebyg

100 g. perlebyg
4 dl. Kyllingefond
½ bdt. persille

Created by: Debra C. Argen

½ dl oliven olie
50 g. parmesanost

Pluk, vask, blancher, tør og blend persillen med olien og den revne parmesanost.

Kog perlebyggen i fonden til den er færdig. Tag den af varmen og vend den med den blendede persille.

Hvidløgsurè

150 g. hvidløg
1 dl. Fløde

Skræl hvidløgene og tag spirene ud. Blancher dem 3 gange og kog dem med fløden. Blend dem og krydder med salt og peber.

Kartoffelcigar

2 bagekartofler
lidt klaret smør

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver. Læg dem side om side som skæl på en fisk ca. 6 x 10cm., pensel dem med klaret smør og bag dem under pres v. 110C i ca. 30 min. Tag dem ud af ovnen og rul dem om et kosteskaft skåret i passende størrelse og bag dem sprøde v. 90C i 3-4 timer.

Polenta

100 g. polenta
1 spsk crème fraiche
¼ l. kyllinge fond

Kog fonden op og pisk polentaen i. Vend crème fraichen i og kom polentaen på en sprøjtepose. Hold den varm, og vent til sidste øjeblik med at fylde cigaren, så den er sprød når den servers.

Luftig kartoffel

4 bagekartofler
¾ l. mælk
citron saft

skræl kartoflerne og kog dem mere i mælken. Blend dem med mælken og krydder med salt, peber og citronsaft.

Kartoffelchips

1 bagekartoffel

Skræl kartofflen, skær den i tynde skiver og udvand i 24 timer. Steg chipsene sprøde i friture v. 150C.

Anretning

Anret fisken oven på perlebyggen. Fyld cigarerne med polentaen og anret oven på hvidløgsuréen. Kom saucen på tallerkenen. Fyld kartoffelsifonen i en lille skål og strø chipsene over.

Created by: Debra C. Argen



Pouls rabarber

Bagte rabarber

150g. rabarber
100g. sukker
1 vanillestang

Vask rabarberne og skær dem i 10cm lange stykker. Strø med sukkeret og lad dem stå på køl i 24timer. Bag dem med låg i 20min. V. 140C. køl dem ned.

Rabarber sorber

½ kg. rabarber
½ l. vand
160g. sukker

Kog og purer rabarberne i en blender. Køl og frys på ismaskine.



Rabarber sifon

½ kg. rabarber
½ l. vand
160g. sukker
7bl husblas

kog, purer og passer rabarberne. Varm op og tilosæt den udblødte husblas. Køl ned og fyld på sifon flaske og tilsæt 2 gange gas.

Created by: Debra C. Argen

Honning is med perlebyg

Perlebyg
50g. perlebyg
vand

Kog perlebyggen til den er færdig og køl den ned.

Honning is

225g. honning
½ l. mælk
½ l. fløde
4dl. Æggeblommer

Kog mælk, fløde og honing op og leger med æggeblommerne. Køl ned og frys på ismaskine. Vend med perlebyggen lige før servering.

Makroner

1dl. Mandler
1dl. Sucker
egghvider

Purer sukker og mandler på en foodprocesser og tilsæt æggehvider til massen har koncistens som en tyk grød. Sprøjt ud på bageparpir til valnødde størrelse og bag ved 160C til gyldne. Køl ned og bræk i stykker.

Sprød lakrids

75g. sukker
75g. smør.
½ spsk lakrids pulver
½ håndfuld glucose



Rør alle ingredienser sammen og form dem til hasselnødde størrelse. Bag dem på bage parpir V 160C til gyldne.

Anretning

Læg honing isen i bunden af en frossen tallerken. Kom lidt knuste makroner på, derefter rabarber, rabarber sifon og igen makroner, rabarber og sifon. Top med rabarber sorbet og sprød lakrids.

Created by: Debra C. Argen

Gertrud Rask Spisehus: mandag - lørdag 18:00 pm - 22:00 pm.



Gertrud Rask Spisehus

Hotel Hans Egede

Aqqusinersuaq 1-5

3900 Nuuk, Grønland

Telephone: +1-299-32-4222

Email: booking@hhe.gl

www.hhe.gl

Please other articles on **Greenland** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes(English)**, and **Adventures** sections.

For information on **Greenland**, please visit the websites: [Greenland Tourism and Business Council](#), www.Greenland.com, [Nuuk Tourism](#), www.Nuuk-Tourism.gl, [Visit Ilulissat](#), www.VisitIlulissat.com, and [Kangerlussuaq Tourism](#), www.KangTour.gl.

For information on **Air Greenland**, please visit the website: [Air Greenland](#), www.airgreenland.gl.

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