

# The Restaurant Mathias Dahlgren Recept - Stockholm, Sweden (Swedish)

Recept från **Chef Mathias Dahlgren** av [The Restaurant Mathias Dahlgren- Grand Hotel Stockholm Stockholm, Sweden](#).

## Meny

Tartar På Vånölax, Gurka, Äpple Och Pepparrot

Hängmörad Svensk Biff, Kronärtskocka-Vinaigrette

Bakad Chokolad, Färskostsorbet, Nötkolakräm



### **Tartar På Vånölax, Gurka, Äpple Och Pepparrot**

Recept för 4 portioner

#### Lax:

200

gr

Vånölax

1

ltr

rimlag 10%

2

gröna äpple

1

gurka

Created by: Debra C. Argen

Rimma laxen 12 tim i rimlag, skölj av lätt i kallt vatten, skär i kuber. Skala och skär gurka och äpple i lika stora kuber.

Pepparrotkräm:

1

dl

gräddfil (avhänged)

1

dl

majonäs

Pepparrot, salt, peppar

Blanda ihop alla ingredienser och smaka upp.

Rågbrödskrutong:

Rågbrod

Silipat matta

Skärmsakin

Skiva rågbrod tunt på skärmaskin, lägg ut mellan silipatmatta, baka i ugn 130 grader

20 min.

Senapsdressing:

2

msk

dijonsenap

1

msk

vatten

1

msk

matolja

Rör i hop senap och vatten, hall sakta i oljan.

Övrigt:

Forellrom

Created by: Debra C. Argen

Gräslök

Dill

Vid servering: Börja med pepparrotsskräm I botten av tallriken, arrangera kuber av lax, gurka och apple ovanpå, ringla senapsdressing över, garnera forellrom, gräslök, och dill, avsluta med rågbrödskrutonger.



### **Hängmörad Svensk Biff, Kronärtskocka-Vinaigrette**

Recept för 4 Personer

#### Biff Ingredienser:

1.5

kg

Ca 1.5 kg biff med ben i rjocka skivor (800 gram utan ben)

Salt, Peppar

Krydda biffen ordentligt med salt och peppar. Bryn köttet väl i grillpanna, stek färdigt i ugn 150 grader tills innertemperatur är 40 grader. Tag ut köttet och låt vila, det kommer då art stiga i temperatur till circa 50 grader.

#### Kronärtskocks dressing Ingredienser:

2

färska kronärtskocksbottnar

Olivolja, Vitvinsvinäger

Salt, Peppar

Koka skockan I vatten, salt och lite vinäger tills den är helt mjuk. Mixa sedan med lite av kokvattner, olivolja och eventuellt met vinäger till en lätt krämig konsistens. Smaka av med salt och peppar.

#### Råstekt Kronärtskocka Ingredienser:

6

färska kronärtskockor

Olivolja

Created by: Debra C. Argen

Salt, Peppar

Putsa bort alla blad tills endast botten är kvar. Skiva den tunt på och råstek i olivolja tills gyllenbrun. Krydda med salt och peppar.

Vid servering: Bryn på biffen i grillpannan för att få ytvärme, skär sedan ut den från benet och skiva tunt. Skär gärna av fettkappan och grilla på den och blanda med köttet. Vänd den stekta skockan i vinaigretten och arrangeras ovanpå biffen.



### **Bakad Chokolad, Färskostsorbet, Nötkolakräm**

Recept för 4 Personer

#### Chokolad Ingredienser:

65

gr

Mörk chokolad

65

gr

smör

70

gr

ägg

10

gr

äggula

50

gr

florsocker

8

Created by: Debra C. Argen

gr

kakao

35

gr

venemjöl

Smält smör och chokolad i vattenbad, vispa ägg och florsocker, hall i chokoladen i äggblandningen, sikta i resterande ingredienser och vänd ihop till smet. Fyll upp i spritpåse. Räkna ungefär 60 gr färdig smet per portion.

Övrigt:

Stålringar

Smör

Karameliserade kakaoböner

Smöra stålringarna och klä insidan med finhackade karameliserade kakaoböner, fyll chokolad i ringarna (ca 60 gr per port). Baka i ugn 190 grader ca 8 minuter.

Färskostsorbet Ingredienser:

150

gr

gräddfil avhängd i kaffefilter

80

gr

philadelphiaost

100

gr

strösocker

135

gr

standard mjösk

40

gr

vispgrädde

Ett halvt gelatinblad (blötlagt)

Created by: Debra C. Argen

Koka upp hälften av mjölken med sockret, tillsätt gelatin och lös ut ordentligt, blanda ihop med övriga ingredienser, sila och kör i glassmaskin.

Nötkolakräm Ingredienser:

1

Burk kondenserad mjölk

Pralinémassa

Vispgrädde

Ställ den öppnade burken i en kastrull, täck burken med vatten. Koka i 4 timmar hela tiden täckt med vatten. Spola därefter burken helt kall i kallt vatten. Mixa innehållet med praliné och späd med lite grädde till rätt konsistens.

Nötkrokant Ingredienser:

200

gr

socker

100

gr

smör

100

gr

Hasselnötter (skalade)

100

gr

Mandel (skalade)

Rosta nötter i ugn. Koka karamel på socker och smör. Blanda dom varna nöterna i den varma karamellen och bred ut på silipat matta. Låt svalna i rumstemperatur. Hacka sedan grovt med kniv.

Vid servering: Baka av chokladsmeten i ringarna som beskrivet ovan. Lyft över på tallrik och avlägsna försiktigt stålringen. Servera med nykörd färskostsorbet, nötkolakräm och nötkrokant.

Read other articles on **The Restaurant Mathias Dahlgren** and the **Grand Hotel Stockholm** in the **Hotels and Resorts, Chefs' Recipes** (in **English**) and **Restaurants** sections.

Created by: Debra C. Argen



**The Restaurant Mathias Dahlgren**  
**Grand Hotel Stockholm**  
**Södra Blaisehomshannen 8**  
**Box 16424**  
**SE-103 27 Stockholm, Sweden**  
**Restaurant Telephone:+46 86-79-3584**  
**Hotel Telephone:+46 86-79-3500**  
**Hotel Fax:+46 86-11-8686**  
**Email:[reservations@mdghs.com](mailto:reservations@mdghs.com)**  
**Email:[info@grandhotel.se](mailto:info@grandhotel.se)**  
**Email: [reservations@grandhotel.com](mailto:reservations@grandhotel.com)**  
**[www.MDGHS.com](http://www.MDGHS.com)**  
**[www.GrandHotel.se](http://www.GrandHotel.se)**

Read other articles on **Stockholm** in the **Destinations**, **Restaurants**, and **Chefs' Recipes** sections.

Read other articles on **Sweden** in the [Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Chefs' Recipes](#), [Gastronomy](#), and [Travel News](#) sections.

For information on **Sweden**, please visit the website: [www.VisitSweden.com](http://www.VisitSweden.com). For information on **SAS Airlines**, please visit the website: [www.Flysas.com](http://www.Flysas.com).

© July 2008. Luxury Experience. [www.LuxuryExperience.com](http://www.LuxuryExperience.com) All rights reserved.