

Aquavit Grill and Raw Bar Receipts - Stockholm, Sweden (Swedish)

Receipts från **Chef Martin Brag** av [Aquavit Grill & Raw Bar](#) [Stockholm, Sweden](#).

Meny

Hummer rulle med mandlar och gingerale granité

Fishgryta

Rabarber med varm choklad och kokos



Hummer rulle med mandlar och gingerale granité

Recept till 4 personer

Hummer rulle:

200

G

hummerkött

2

nashi päron (asiatiska päron)

30

G

shiitake svamp

mynta, koriander, aioli, salt och peppar

1,2,3 lag:

2

MSK

Created by: Debra C. Argen

ättika

2

MSK

socker

6

MSK

vatten

Skiva och rosta shittaken. Hacka ner hummerköttet och blanda med shittaken, mynta, koriander och aioli. Smaka av med salt och peppar. Skiva päronen tunt och lägg i 123 lagen i 30 minuter. Ta upp och torka av päronen. Lägg päronen på en plastfilm i 2 rader. Lägg en sträng med hummer salladen längst med päronen, rulla ihop till en rulle.

Gingerale Granité:

33

CL

gingerale

1

juice av 1 lime

5

G

ingefara

1

Stalk

citrongräs

2

lime blad

Till servering: 8 cl Absolut citron.

Koka upp allt och lät svalna. Sila och frys. Skrapa den frysta graniten till snö. Lägg i glas och hall på 2 cl Absolut Citron per glas, rör om.

Garnering: Hackade mandlar, avruga caviar, örter, aioli.

Lägg hummer rullen på en tallrik. Garnera med avruga caviar och örter. Lägg lite extra aioli på tallriken och dom hackade mandlarna. Servera med gingerale granitén.

Created by: Debra C. Argen



Fishgryta

300

G

långa

4

pilgrimmusslor

1

nät blåmusslor

1

PKT

rå räkor

4

potatis

1

gurka

8

cocktail tomater

30

G

sojaböner

dill

Buljong:

1

Created by: Debra C. Argen

NÄT

blåmusslor

5

DL

vitvin

3

klyftor vitlök

2

schalottenlök

krondill

1

GRAM

saffran

2

DL

grädde

Tvätta musslorna, koka med vitlök, schalottenlök, vitvin. Ta ut musslorna när dom har öppnat sig. Reduccera ner musselfonden och tillsätt krondill och saffron, avsluta med grädde och smaka av med salt och pepper. Sila.

Tärna ner potatisen och koka i buljongen till att dom nästan är mjuka. Skiva gurkan med en potatisskalare smaka up med dill och salt.

Stek lången och pilgrimsmusslan. Plocka ur blåmusslorna ur skalerna. Värm råräka och blå musslorna i buljongen. Lägg potatisen och gurkan i botten på tallriken, lägg ut fisk, räkor, pilgrimsmussla och blåmussslor i tallriken. Garnera med tomater, sojabönor och dill. Häll på buljongen.

Created by: Debra C. Argen



Rabarber med varm choklad och kokos

Rabarber:

400

G

rabarber

1

Liter

vatten

300

G

socker

200

G

citronjuice

1

MSK

vaniljstång

Ta en rabarber och skiva längsmed med en potatis skalare så att man långa stänger. Lägg i ett bleck. Skär ner resterande i stavar. Koka ihop vatten, socker, citron juice och vaniljstång. Häll på stavarna och koka i ugn till dom är al dente. Använd samma vätska till att koka in rabarber stängerna. Ta stavarna och lägg över en sträng och rulla upp.

Created by: Debra C. Argen

Varm choklad:

65

G

Valrhona caribe choklad

65

G

Osaltat smör

70

G

ägg

10

G

äggula

50

G

florsocker

10

G

kakao

35

G

mjöl

0.5

MSK

bakpulver

Smält smör och choklad. Vispa ägg, äggula, och socker. Blanda choklad smet med äggsmeten och vänd i resten. Häll i kaffekoppar. Vid servering baka av i 160 grader i 5 minuter.

Kokosskum:

200

G

Created by: Debra C. Argen

kokopuré

75

G

grädde

20

G

florsocker

1

BLAD

gelatin

Blöttlägg gelatin, blanda kokopuré, grädde och socker. Värm upp vätskan och tillsätt gelatin. Häll i en syfon och tillsätt 2 st kolsyrepatroner. Vid servering spruta skummet i den varma kaffekoppen och avsluta med rostad kokos.

Rabarber sorbet:

250

G

rabarber puré

200

G

sockerlag

165

G

yoghurt

25

G

limejuice

1

BLAD

gelatin

Blöttlägg gelatine. Blanda allt och tillsätt gelatine. Kör i glassmaskin.

Created by: Debra C. Argen

Smuldeg:

125

G

smör

1

DL

socker

2

DL

mjöl

Blanda ihop allt och baka i ugn tills gyllenbrunt och krispigt.

Garnityr: Mynta, rostade kokosflingor.

Read about **Aquavit Grill & Raw Bar** in the **Restaurants** section and **Chefs' Recipes** in **English** where **Chef Martin Brag** shares his recipes.



Aquavit Grill & Raw Bar
Östra Järnvägsgatan 35
PO Box 310
101 26 Stockholm, Sweden
Telephone: +46 8-676-9856
www.AquavitGrillRawBar.se

Read other articles on **Stockholm** in the **Destinations**, **Hotels and Resorts**, **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. For information on **SAS Airlines**, please visit the website: www.Flysas.com.

© July 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.