

## Sofiero Palace Restaurant Receipts - Helsingborg, Sweden (Swedish)

Receipts från **Chef Marcus Nemrin** av [Sofiero Palace Restaurant](#) (*Sofiero Slottsrestaurang*) i [Helsingborg, Sweden](#).

### Meny

**Smörstekt torsk med fläsklägg och anclever**

**Mandelmousse med havtornssorbet**



Photo: Mat & Vänner, David Back, Sweden

### **Smörstekt torsk med fläsklägg och anclever**

Recept för 4 personer

600 g torskrygg med skinn  
120 g kokt rimmad fläsklägg  
4 skivor färsk anclever  
20-30 toppmurklor  
Färsk vitlök  
Ett huvud spetskål  
1 schalottenlök  
2 msk smör  
1 msk durummjöl

Skär fläskläggen i fina tärningar, sautera tillsammans med 1 msk smör samt schalottenlöken. Blanchera spetskålen och ta ut fyra fina blad, fördela fläsk- och lökblandningen på kålen. Forma till små knyten. Sautera de färska murklorna tillsammans med den färska vitlöken. Smörstek torsken, när torsken är färdig så låt den rinna av på en bit papper. Medan torsken vilar, så halstra anclevern i het stekpanna, panera den i durummjöl precis innan det är dags att halstra. Servera tillsammans med kronärtskockasky.

### Kronärtskockasky

6 dl kycklingbuljong  
2 dl vitt vin  
2 kronärtskockor

Created by: Debra C. Argen

1 schalottenlök  
2 msk socker  
Salt och peppar

Smält sockret gyllenbrunt i en tjockbottnad gryta, tillsätt den finskurna löken. Slå på vinet samt fonden och låt det koka tills det får en simmig konsistens, smaka av skyn med salt och peppar. Avsluta med smöret. Skala kronärtskockorna och skär i fina tärningar, rosta tärningarna i torr stekpanna. Tillsätt dessa till den färdiga skyn.



Photo: Mat & Vänner, David Back, Sweden

### **Mandelmouse med havtornssorbet**

Recept för 4 personer

#### Mandelmouse

50 g socker  
50 g mandel  
100 g mjölk  
25 g grädde  
¼ vaniljstång  
1 tsk mandelolja  
30 g äggula  
1 blad gelatin  
100 g lättvispad grädde  
Choklad att pensla med

#### Havtornssorbet

200 g sockerlag (se sidan 193)  
200 g havtorn  
120 g vatten

#### Havtornsgelé

1 dl havtorn  
1 dl sockerlag  
Saften från ½ citron  
2 gelatinblad

#### Mandelmouse

Created by: Debra C. Argen

Koka upp mjölk, grädde, vaniljstång, mandelolja samt mandeln. Smält sockret gyllenbrunt i en tjockbottnad gryta, slå över den kokande mjölk och gräddblandningen. Låt det koka tills det att sockret har löst sig. Vispa äggulan luftig i maskin, slå den kokande blandningen över det vispade äggen,. Häll tillbaka i grytan och sjud upp blandningen till 85°. Tillsätt det blötlagda gelatinbladet, sila genast upp i en bunke och låt det svalna till rumstemperatur. Vänd slutligen ner den lättvispade grädden i blandningen, håll upp i lämpliga portionsformar. Placera i frysen. Stjälp upp den frysta moussen och pensla sidorna med smält choklad, låt tina sakta i kylan minst 2 timmar innan servering.

#### Havtornssorbet

Mixa havtornen, sockerlagen samt vattnet. Kör i glassmaskin.

#### Havtornsgelé

Mixa havtornen med sockerlagen, tillsätt saften från en ½ citron. Koka upp och skumma väl, tillsätt det blötlagda gelatinbladen. Kyl i porslinsform.



**The Chefs at Sofiero Palace Restaurant**

Photo: Mat & Vänner, David Back, Sweden

Read other articles on **Sofiero Palace Restaurant (Sofiero Slottsrestaurang)** in the **Restaurants** section, and also **Chefs' Recipes** in **English**.



**SOFIERO SLOTTRESTAURANG**

#### **Sofiero Palace Restaurant (Sofiero Slottsrestaurang)**

**250 19 Helsingborg, Sweden**

**Telephone: +46 42-14-0440**

**[www.SofieroSlottsRestaurang.se](http://www.SofieroSlottsRestaurang.se)**

Read other articles on **Skåne** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes, Arts and Antiques, Spas,** and **Gastronomy** sections.

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

For information on **Sweden**, please visit the websites: **[www.VisitSweden.com](http://www.VisitSweden.com), [www.Skane.com](http://www.Skane.com), [www.Malmo.se](http://www.Malmo.se)**, and **[www.Helsingborg.se](http://www.Helsingborg.se)**.

Created by: Debra C. Argen

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

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