

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

Mandel mousse med havtornssorbet

Recept för 4 personer

Mandel mousse

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

Mandel mousse

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

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, www.Skane.com, www.Malmo.se**, and **www.Helsingborg.se**.

Created by: Debra C. Argen

For information on **SAS Airlines**, please visit the website: www.FlySAS.com.

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