

ALEXANDER MEIER

Icehotel

Юккасьярви – Швеция



Ice Hotel находится в центре Швеции в традиционном здании.

Он расположен рядом с рекой Турне, большая часть кухни вдохновляется ее средой. Повар Alexander Meier из всех продуктов делает сказку.

Захватывает полярные уникальные ароматы путем слияния традиционных и современных методов. Свежая рыба, местное мясо, различные блюда из лесных ягод добавляют его кухне изысканность.



“Ужинать в ICE HOTEL, это не холодно”

- Icehotel -



Alexander Meier | Icehotel

Филе северного оленя с соусом из черного шоколада и красным вином, клубнями и брусникой

Приготовление

Чистим маленькие морковки, желтую и красную свеклу. Отвариваем. Оставляем охлаждаться.

Картофель на гриле

Режем картофель. В течение ночи в печи обжариваем его в масле.

Соус из черного шоколада и красного вина:

Готовим красное вино с лаймом и имбирем.

Добавляем говяжий бульон и процеживаем все через сито и добавляем черный шоколад.

Брусника

Оставляем бруснику в сахаре на час

Филе оленя

Солим и перчим мясо и кладем на решетку в печь Mibrasa.

Сервировка

Делим на порции филе оленя. Поливаем соусом и украшаем овощами и брусникой.