

DANIMARCA: CHEF CASPER SOBCZYK “IL RE DELLE ERBE”

Testo e Foto © Cesare Zucca

Mi trovo a **Helsingør** (Danimarca), cittadina famosa per il possente castello **Kronborg** dove Shakespeare ha ambientato il suo Amleto. E' a circa 30 km da Copenhagen e facilmente raggiungibile in treno.



Nel lussuoso Hotel Marienlyst ho incontrato **Gasper Sobczyk**, Executive Chef del ristorante **Brasserie 1861**.

Sobczyk è stato definito “il re delle erbe” per la sua passione per le verdure e i prodotti freschi dei campi. Ha lavorato molto in Danimarca, inclusa la Biblioteca Nazionale di Copenaghen.

Ha iniziato con la cucina francese, è passato alla molecolare, ama mescolare stili e etnie, adora le arringhe, pesce nazionale danese di cui ne porta orgogliosamente una tatuata sul braccio.



Le tue passioni?

Verdure, molluschi e le interiora, come il cervello di agnello (poco popolare nelle tavole della Scandinavia)

Ho iniziato con la cucina francese, poi sono passato alla molecolare e ho finito per mescolare questi due stili.

Cosa ti diverte fare in cucina?

Giocare con gli ingredienti, come ad esempio, abbinare le fragole all'aceto balsamico, inventare, rivisitare e stupire, fin dall'inizio di un pasto.

Per esempio?

Oggi, come aperitivo, ti ho preparato una versione rivoluzionaria del tradizionale *blini*, che ho prodotto con caviale bianco di storione da mescolare a *crème fraiche* su un waffle alle erbe. Trovo che questi ingredienti si sposino perfettamente.



Cosa non può mancare nel tuo frigorifero di casa?

C'è sempre posto per le uova, probabilmente perché mia moglie le adora, poi molte verdure e tante lattine maxi di Pepsi.

La tua ricetta preferita?

Salmone bruciato accompagnato da una mia invenzione: gelato al sapore di crescione.

Un piatto dal profumo di legna bruciata che ti dà la piacevole sensazione di essere davanti a un camino, in pieno inverno.

SALMONE BRUCIATO CON GELATO AL CRESCIONE



Ingredienti e preparazione

Giorno 1

1 trancio di salmone

250 grammi di sale da sciogliere in acqua

Immergere il □□trancio di salmone in 1 litro di acqua salata e lasciarlo in ammollo per 12 ore.

Giorno 2

80 grammi di sale

1 trancio del salmone (quello del giorno 1)

Immergere il □□trancio di salmone in 1 litro di acqua salata e lasciarlo in ammollo per 6 ore.

Toglierlo e asciugarlo.

Tagliarlo a fette e bruciarlo sul lato con la pelle con una torcia da *crème brûlée*.

Olio di crescione:

100 grammi di spinaci

100 grammi di crescione

200 grammi di olio neutro

Tutto viene miscelato per 8-10 minuti fino a raggiungere 60 gradi.

A parte, sbucciare e tagliare 1 carciofo di Gerusalemme a strisce sottili come spaghetti.

Immergerlo in acqua fino al momento dell'uso.

Gel al limone:

3 dl di succo di limone fresco

150 grammi di zucchero

7 grammi di *agar agar*

Lessare il succo di limone e lo zucchero, quindi applicare l'*agar agar* e mescolare mentre cuoce per 2 minuti. Versarlo in un grande contenitore di plastica e lasciarlo in frigo per 12 ore.

Mescolare per 8-10 minuti fino a quando è completamente liscio e metterlo in una *sac à poche*.

Gelato al crescione

1,5 dl di acqua

100 grammi di glucosio

1 dl di albumi

1 dl di olio

200 grammi di spinaci

2 vassoi di crescione

2 fogli di gelatina in acqua fredda

Far bollire acqua e glucosio, mettendoli nei fogli di gelatina. Lasciare raffreddare

Mescolare accuratamente con crescione, spinaci, albumi e olio

Congelalo in una tazza per 24 ore

Contorno di crescione

Scolare il carciofo e mescolare con il crescione e il suo olio

Formare una palla e posizionarla di fianco al salmone

Insaporire con gocce di gel

Terminare con uno scoop di gelato.

Info

Brasserie 1861

Beach Hotel Marienlyst

Ndr. Strandvej 2 / DK-3000 Helsingør, Danimarca

hotel@marienlyst.dk