

Gastronomisk præmierregn i februar

Det regnede med såvel penge som hæder, da konkurrencerne Årets Kok, Årets Ret, World Chocolate Masters og Nordic Challenge blev afviklet – alt sammen inden for de seneste 14 dage

AF OLE TROELSØ

I anledning af den store cateringmesse, Tema 2005 i Bella Center, blev der arrangeret en række konkurrencer for kokke og konditorer i løbet af den forgangne uge. I dagene inden varmede nogle af kokkene op ved at dyste i Årets Ret, der som den eneste blev afholdt uden forbindelse med cateringmessen på Hotel & Restaurantskolen.

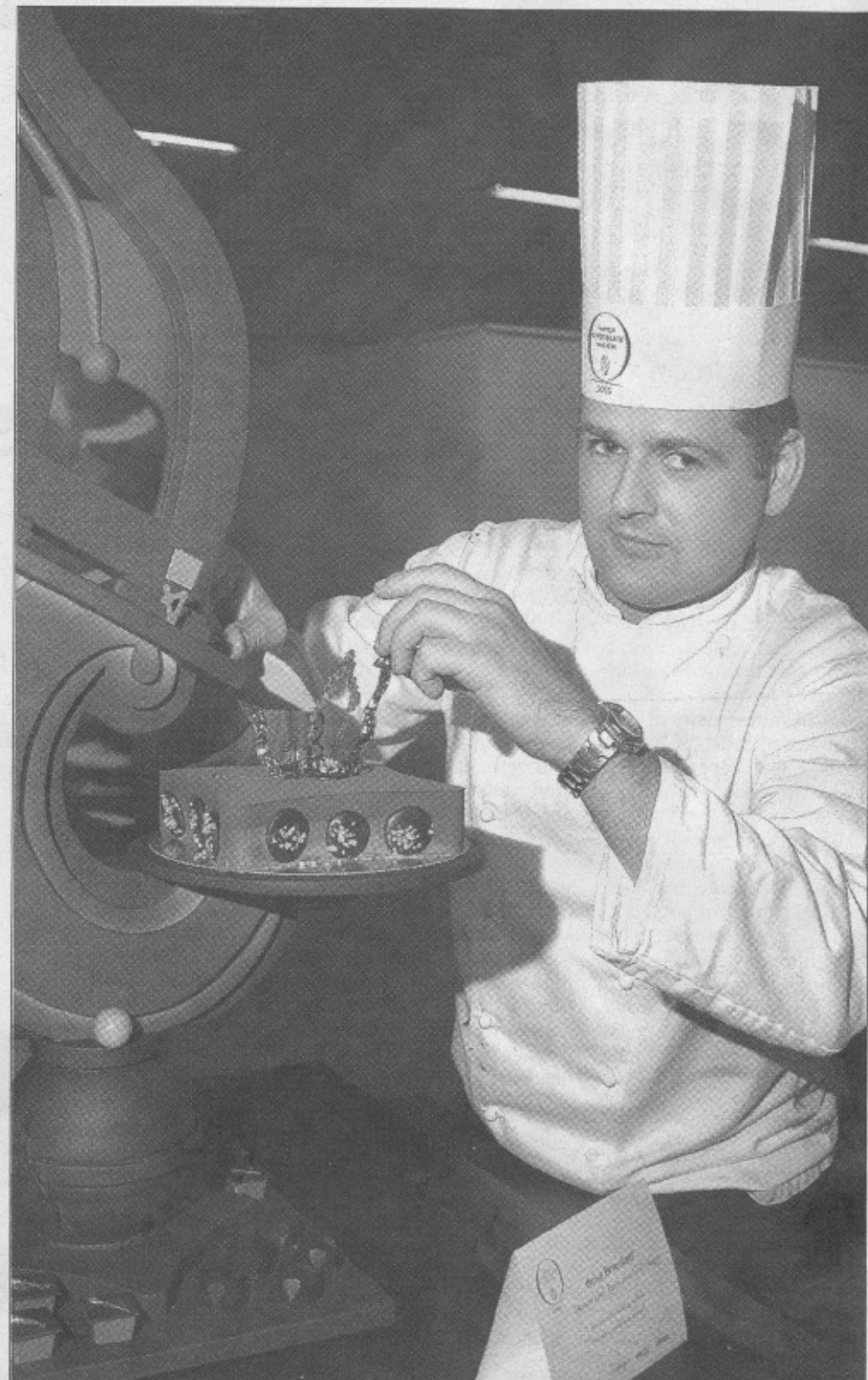
Bag Årets Ret står foreningen Danske Madanmeldere,

og deltagerne er de kokke, som står bag foreningens 15 bedste madoplevelser i årets løb.

Anmeldere fra landets medier sad på parade og smagte de 15 finaleretter op mod hinanden. De fandt, at bedste forret var en stegt terrine, lavet på kalvehaler og færøske jomfruhummer, af René Redzepi (Noma). Bedste hovedret blev dådyr med stegt endivie, tranebærsaube og dådyr-skipperlabskovs fra Rasmus Oubæk (restaurant Rasmus Oubæk), mens den bedste dessert var kvæde- og græskarminestroner

fra Thomas Herman (Kong Hans).

Ved Årets Kok, som foregik i søndags, fik alle deltagere udleveret de samme råvarer, og på baggrund heraf skulle de lave en treretters menu på tid. Dette var ugens mest besøgte konkurrence, publikum stimlede sammen i hundredevis, og spændingen var intens. Nummer ét blev Torsten Vildgaard (Extra) foran Wasim Hallal (Molskroen) og Jasper Kure (Premisse). Torsten Vildgaards vindermenu var rimet kulmule i farseret brændt porretærte med jord-



Brian Brøckner blev Danish Chocolate Master 2005 og går videre til finalen i Paris.

RALPH LAUREN OUTLET

NYÅBNING:

SCANDINAVIENS STØRSTE
POLO RALPH LAUREN OUTLET.



Rasmus Oubæk, Rene Redzepi og Thomas Hermann vandt i konkurrencen Årets Ret.

skokkespaghetti og porreterriner med kammusling. Hovedretten var ballotine af dansk lammeinderlår og vagtelbryst, hertil kartoffelfondant og variation af persillerod. Til dessert vanillesyltet pære, brownie og mandelchiffon.

Norden til de nordiske

Sideløbende med afviklingen af Årets Kok foregik den danske udvælgelse til verdensme-

sterskaberne i chokoladedessert, World Chocolate Masters (som afløser International Chocolate Grand Prix). Medarrangør er Belgiens modstykke til Frankrigs Valrhona, nemlig det 120-årige Callebaut Chocolate. Kim Rasmussen, konditor på Skallebæks Bageri i Haderslev, vandt i genren Chocolate Creativity Award, mens selve titlen, Danish Chocolate Master 2005, gik til Brian Brøchner, konditorchef på Ruths Hotel

i Gl. Skagen. Brøchner går videre til finalen i Paris til efteråret, hvor 16 finalister fra hele verden dyster om titlen World Chocolate Master og en præmiesum på 75.000 euro.

Mandag gik det løs i den ny internationale konkurrence, Nordic Challenge. Her dystede ti europæiske kokke fra håndplukkede toprestauranter om en førstepremie på ikke mindre en 10.000 euro. Ligesom i Årets Kok fik alle de samme råvarer, nemlig nordiske specialiteter som helleflynder, pattegris og Mutzu-æbler. De sydeuropæiske kokke virkede nærmest hjælpeløse set i forhold til de nordiske, som tog de tre bedste placeringer. Sejren gik til

hjemmebanens Mikkel Maarbjerg (restaurant Ensemble) for hans helleflynder med agurk, dild, peberrod og skummende muslingesuppe. Hovedretten var medaljon af svineryg med morkler, skinke glaseret i øl, timian og skal af citron med pure af karamelliseret løg og kartoffelfondant med luftig midte. Til dessert geleret kærnemælk med Mutzu, mandel, varm mousse og kold sorbet. På andenpladsen kom Sverige, mens Norge blev nummer tre.

Læs mere om konkurrencerne på internettet: nordicchallenge.dk, aaretsret.dk, horesta.dk, europain.com.

ole.troelso@borsen.dk

En selvsikker Mikkel Maarbjerg sejrede i kokkekonkurrencen Nordic Challenge.



tdckabeltv.dk

Køb Webspeed og
4-doblet din has

Weekend

Mad



RUNDT OM BORDET

AF OLE TROELSO
ole.troelso@borsen.dk

Chokoladefestival søndag

Base Camp i København er på søndag ramme om en chokoladefestival, hvor ti chokoladehåndværkere sætter fokus på kvalitet og nyskabelse. Eksempelvis vil man kunne støde på chokolade med malt eller æblebalsamico, flødeboller med chili eller hvid chokolade med lakrids. Desuden kan 200 af festivalens gæster få en helt særlig



lejlighed til at teste deres smagsløg: I det såkaldte sanseshjørne er der mulighed for at smage chokoladevarianter af en helt særlig beskaffenhed. Der stilles skarpt på det flotte håndværk med alt fra gammelmands håndmarmorering af påskeæg til flødebollefremstilling og klassisk støbning af chokolade. Festivalen byder også på et demokøkken, hvor dessertkokke demonstrerer festlige desserter, moderne petit fours og raffinerede kager. Kim Rasmussen, som

netop har deltaget i World Chocolate Masters, demonstrerer surrealistiske påskekreationer dagen igennem. Et andet kunstnerisk indslag vil være skabelsen af en påskechokoladeskulptur, som Tage Andersen - blomsterkunstner, men konditor af uddannelse - vil arbejde på dagen igennem. I et særligt børneværksted får 400 børn mulighed for at skabe deres egne påskeæg. Entré for voksne er 50 kr., børn 25 kr. www.chokoladefestival.dk