

HÄR VAR EN ENDA GÖTEBORGAR

Sannolikheten talade för att ett "bet" på en stockholmare som Årets Kock skulle ha stora chanser att gå hem. Det var fem noll-åttor i finalfältet och poängskillnaden mellan de främsta brukar vara liten. Men icke, det blev en göteborgare som vann.

AV KRISTER LÖNING

Det här är stort. Vem kunde väl ana att denna idé med åren skulle utvecklas till dagens överdådiga, viktiga, festliga evenemang, ett den svenska matlagningselitens Masters!

Ursprungligen handlade det om en reklamkampanj rätt och slätt, en engångsföreteelse som efter genomförandet skulle läggas till handlingarna. Men verkligheten ville annorlunda. Det blev istället inledningen på en epok. Året var 1983. Idag, sexton år senare, skulle ingen ens snudda vid tanken att skrota tävlingen. Den är årets händelse i den svenska gastronomiska sfären. För vinnaren innebär den erövrade medaljen ett avgörande kliv i karriären.

Självklart att intresset är stort bland våra unga, lovande matlagare över hela landet. Ett hundratal ville i år pröva lyckan. För att kvalificera sig skulle man komponera recept på en förrätt och en huvudrätt av festlig karaktär. En juryberedning valde ut fjorton finalistkandidater med ledning av bi-dragen, som var anonymiserade när de lämnades ut för bedömning. Kockarna samlades och fick laga upp sina rätter som därefter betygsattes av en förberedande jury.

PUBLIK FINAL

Stockholmsdominansen var närmast total. Av de sex finalisterna kom fem från ledande stockholmskrogar. Bröderna Anders och Jonas Dahlbom med Restaurang Trädgår'n fick se sin unge mästarkock Karl Ljung i finalfältet. Stockholmarna var Jan Andersson, Restaurang KB, Åke Andersson, Restaurang Bon Lloc, Stefan Catenacci, Operakällaren, Anders Lindewall, Franska Matsalen, Grand Hôtel samt Mag-



FOTO: JANNE HANSSON

Som alltid är det olidligt spännande innan vinnarkuvertet spräddas. Göteborgaren Karl Ljung klarade fighten mot stockholmarna trots att han ställdes ensam mot fem. Bara att gratulera honom och bröderna Dahlbom till segern.

nus Lindström, Restaurang Fredsgatan 12. Och som vanligt – inga kvinnor med i spelet!

De sex finalisterna kunde man under dagen skåda i full verksamhet i sina kök uppbyggda i Grand Hôtels Vinterträdgården. Tävlingen sker numera inför publik, som sitter bänkad på en terrassbyggd åskådarläktare framför kökscenen.

Rådjur och som husmanskost oxrullader skulle tillagas.

Varmrätten för åtta personer presenterades för juryn på tallrik. Tre timmar hade man haft på sig innan det var dags för juryn att sätta kniv och gaffel i rådjurssteken. I finalens huvudrätt ingick också som ett måste varmrökt sidfläsk, apelsiner, aprikoser, färska pistagenötter samt kålrabbi. Mängd och proportioner var upp till vars och ens fria val. Förutom de obligatoriska tilläggen fanns ett ingrediensbord där det var fritt fram att plocka för sig av kryddor, rotfrukter, mörk choklad, vin, konjak och mycket annat smått och gott, som gav kreatören rika möjligheter att sätta personlig piff på sin anrättning.

Husmanskosten har åter kommit till heders och finns numera med som tävlingsuppgift. Förra året var det ärter och plättar som ställde till klara besvär för några finalis-

ter. I år fick de alltså pröva sina krafter på oxrullader.

ENSKILD BEDÖMNING

Bedömningen gick till så att jurymedlemmen enskilt utan påverkan av andra satte sina poäng efter fastställda kriterier. Det var separata jurys för varmrätt respektive husmanskost.

Utseendet på rätten kan ge upp till tio poäng medan smaken som mest når upp till tjugo poäng. En bedömningsgrund kallas för "övrigt" och kan ge max tio poäng. Den bedömningen handlar om "originalitet", max fem poäng, samt "re-

ceptets användbarhet" som också ger fem poäng som mest.

De skriftliga protokollen räknas samman och flest poäng vinner medaljen.

BRA SEMINARIER

Medan kockarna arbetade kunde de inbjudna gästerna välja mellan att koncentrera sig på att följa matlagningen eller bevista ett seminarium. De senaste åren har nämligen inte bara gjort själva tävlingen publiktillgänglig. Evenemanget har utökats till att omfatta hela dagen med intressanta seminarier i Spegelsalen under



FOTO: JANNE HANSSON

För första gången tre på pallen i Årets Kockfinal. Från vänster tvåan Stefan Catenacci, segraren Karl Ljung samt bronsmedaljören Magnus Lindström.

LE MER ÄN FEM STOCKHOLMARE

förmiddagen med avslutande lunch i Bolinderska matsalen.

I år hade arrangören engagerat den kunnige och medryckande "estrador" från Lund, Hans-Uno Bengtsson, som är docent i teoretisk fysik. Hans entusiasm smittade av sig på åhörarna, en entertainer i katedern. Docenten torde inte ha svårt att dra studenter till sina föreläsningar. Han utsågs till Årets Folkbildare 1993 och 1996 fick han forskningsrådsnämndens Rosén-pris för sin populärvetenskapliga gärning.

Det finns här inte utrymme att återge hans föreläsning, men vi kan sammanfatta hans budskap i följande citat: "Fysiker är förmodligen inte bättre på matlagning än andra människor, men med fysikens hjälp kan man förstå vad som händer vid matlagning och få en förklaring till varför det gick som det gick. Och man kan lyfta blicken från kastrullerna och se sambanden mellan skeendet i köket och skeendet i kosmos".

Något att tänka på när vi gräddar sufflén eller vispar ihop hollandaisen!

I TID OCH OTID

En annan lärdom än inte från Lund utan från Uppsala var Maria Lennernäs, nutritionsforskare vid Svensk Mjölk och docent i näringslära vid Uppsala universitet. Hon är ofta anlitad skribent och föreläsare i ämnen som rör udda arbetstider och annorlunda matvanor. "Mat i tid och otid", var temat på hennes föreläsning, som intresserat följdes av de matkunniga åhörarna. Hon skilde på lärkor och ugglor. För båda sorterna gällde att kroppen behöver veta när maten kommer så att den kan bemöta den kemiska kaskaden av näringsämnen med hjälp av hormoner och enzymer. Att regelbundna matvanor och rätt mat är viktiga inslag för vårt välbefinnande fick vi åter bekräftat. Och det gäller oavsett dygnsrytm.

Ernst Brunner höll vältaligt samman seminariets delavsnitt och delade med sig av egna gastronomiska barndomsminnen, vilka skilde sig från flertalet åhörare eftersom Ernsts föräldrar kom från Österrike



FOTO: JANNE HANSSON

En stor suck av lättnad – det hela är över och som vanligt blir det med beröm godkänt för de ansvariga. VD Sven Malmström, tv, skålar med projektledaren Monica Brand samt juryledamoten, hovtraktören Werner Vögeli.

och medförde en del matvanor från hemlandet.

Vi som var med i Spegelsalen denna förmiddag kunde tacka vår lyckliga stjärna.

CHAMPAGNEDAGS

På kvällen var det återsamling i Spegelsalen. I mängden urskiljer vi Bengt Frithiofsson, som glatt skålade i Bengt Frithiofsson Collection Millennium Champagne tillsammans med festklädda gäster som snart skulle bänka sig i Vinterträdgården. Där väntade supé, underhållning och prisutdelning.

Kvällens konferencier var nyblivne ledamoten i Gastronomiska Akademien, Peter Harryson. Han hade tidigare under dagen tillsammans med Jesper Aspegren följt kockarna i deras arbete och skulle lite senare på kvällen presentera årets vinnare. TV var på plats och enligt planerna var det tänkt att direktutsända evenemanget. Men så blev det avbrott därför att "Pillan" skulle åka VM-skidor och då fick gastronomins kock-SM maka på sig.

UTSÖKT MÅLTID

Middagen inleddes med en skaldjurssoppa, serverad med tre garnityrer, till vilken dracks en Fontant de France Chardonnay som med sin balanseerade syra och smörighet gifte sig väl med den koncentrerade soppan. Därefter följde citronmarinerad svensk kalvstek med rosmarinsky. Till detta dracks Montado 1996, ett mjukt kryd-

digt vin från den prisbelönta portugisiska producenten José Maria da Fonseca. Måltiden avslutades med en utsökt mousse gjord på Kesella, passionsfrukt och serverad med tropisk salsa. KWV Muscadell Red förhöjde njutningen.

TRE PÅ PALLEN

Och så kom det stora ögonblicket. Finalisterna samlades på scen och Peter Harryson vilade inte på hanen utan plockade snabbt fram vinnarna och började med Magnus Lindström, bronsmedaljören. Stefan Catenacci kom på silverplats och det var han inte missnöjd med som premiärförsök.

Och i år blev det en överlycklig Karl Ljung, Restaurang Trädgår'n i Göteborg, som fick ta emot den gyllene utmärkelser och prischeck. Övriga finalister blev alla fyror. Visst, det är roligare om man kommer på pallen men, som sagts flera gånger tidigare, bara att ta sig till final är en stor merit. Bättre lycka nästa år.

Karl Ljung hade gjort en fin final. Lugnt och metodiskt hade den tjugofemåriga segaren arbetat sig igenom sina rätter. På presskonferensen sa han bland annat:

– Det är klart man är glad, men jag är nog för omtumlad ännu för att riktigt förstå vad som hänt och vad segern för med sig.

– Jag trodde nog på laxpudning som husmanskost, fortsätter Karl, kanske för det det

var vad jag ville. Havet har varit min lekplats sen barnsben och där hämtar jag min inspiration både i och utanför köket.

Men Karl Ljung hade ändå tränat åtta, nio gånger på rulladerna så han var väl inkörd på dem, vilket ju också resultatet bekräftar.

OFFICIELLT SM

Hans varmrätt fick mycket höga poäng och var väl den som avgjorde placeringen. Juryn, med Gert Klötze som ordförande och Tore Wretman som hedersdito, enade sig om följande vinnarmotivering: "Han har utnyttjat råvarornas naturliga smak och egenskaper och komponerat en perfekt harmoni på ett yrkesmässigt sätt".

Det var inte bara Karl Ljung som hade anledning att fira segern denna minnesrika kväll. Hans arbetsgivare bröderna Anders och Jonas Dahlbom var säkerligen lika glada. Tänka sig, tre Årets Kock på samma krog, vilken reklam!

Tiden går så fort. Snart är det dags igen. Jag föreställer mig att den framgångsrika projektledaren för Årets Kock, Monica Brand, redan dragit igång för millenniumskiftets stora evenemang. Det ska bli spännande att se vad hon bjuder på år 2000. Det har ju hela tiden blivit "bättre och bättre gång för gång". En nyhet är redan klar. Nästa år blir Årets Kock officiellt SM i matlagning för proffs. ☺

Läs recepten på nästa sida

RECEPT PÅ KARL LJUNGS SMAKRIKA VINNARRÄTT



FOTO: PELLE BERGLUND

Karl Ljungs ugnsbakade rådjursstek hade framgång hos varmrättsjuryn.

Ugnsbakad rådjursstek med sidfläsk- och rotfrukts-omelett, apelsin- och timjangelacerad pistage- och aprikosrulle, fondant på kålrabbi och persiljestekt minimandelpotatis, serveras med sås på rostad vitlök

8 PORTIONER

Ugnsbakad rådjursstek:

- 1 rådjursstek med ben à 2,5 kg
- salt, nymalen vitpeppar från kvarnen

Stycka steken anatomiskt i ytterlår, innanlår, rostbiff och fransyska. Ställ ben och puts åt sidan.

Salta och peppra köttbitarna. Bryn dem på alla sidor i smör. Slå in bitarna i ugnsfolie. Stek dem färdiga i 80° varm ugn till 50° kärntemp.

Kålrabbifondant:

- 5 kålrabbi
- 500 g smör
- 1 stor kvist färsk rosmarin
- 600 g klarat smör
- salt, nymalen vitpeppar från kvarnen

Skala kålrabbin. Skär huvudena i 4 cm tjocka skivor. Stansa ut 8 ovala bitar, ca 3 cm långa x 1,5 cm breda. Brässera bitarna i smör tillsammans med rosmarinkvisten. Stek bitarna vackert gyllenbruna på bägge sidor, när steken skall serveras.

Rådjursfond:

- rådjursben och paryrer
- klarat smör
- 2 gula lökar
- vatten

Hugg sönder rådjursbenen. Rosta dem och paryrerna med klarat smör i 185° varm ugn i

20 min. Skiva löken grovt under tiden. Stek den hårt i en kastrull i klarat smör. Lägg i ben och paryrer. Slå på vatten. Koka 90 min. Sila. Koka ner till 2,5 dl återstår.

Rostad vitlökssås:

- 1 vitlökshuvud
- 4 msk hackad lök
- 4 msk rödvinsvinäger
- 7 1/2 dl vispgrädd
- 2,5 dl rådjursfond

- salt, nymalen vitpeppar från kvarnen
- 60 g smör

Hacka löken. Skala vitlöksklyftorna. Stek vitlöken vackert gyllenbrun i klarat smör i en kastrull. Maka i löken. Fräs den utan att den fått ta färg. Håll i vinägern. Rör om väl. Slå på grädden. Koka ihop till 5 dl återstår. Håll på rådjursfonden. Koka ihop till önskad konsistens. Sila såsen. Mixa i smöret. Smaka av med salt och nymalen vitpeppar. Se till att såsen hålls varm.

Sidfläsk- och rotfrukts-omelett:

- 6 g färsk röd chili
- 120 g tärnad rotselleri
- 3 dl vispgrädd
- 100 g hackad lök
- 80 g hackad purjolök
- 120 g riven morot
- 80 g tärnat rökt sidfläsk
- 2 ägg
- 4 msk mjölk
- salt, nymalen vitpeppar från kvarnen

Koka rotsellerin mjuk i grädden. Passera genom sil till selerigrädd.

Stek grönsaker och sidfläsk var för sig i smör i stekpannan. Blanda grönsaker, fläsk, sellerigrädd och ägg i en bunke. Späd med mjölken. Salta och peppra. Håll omeletterna varma.

Apelsin- och timjangelacerad pistage- och aprikosrulle:

- 40 g lök
- klarat smör
- 280 g putsat kött
- 11 g salt
- 3 dl vispgrädd
- 30 g hackade pistagenötter
- 25 g tärnade torkade aprikoser

Hacka löken. Stek den i smör. Kör lök, kött och salt i en matberedare. Håll på grädden. Kör ytterligare några varv. Passera färsen. Hacka pistagenötterna. Rosta dem i stekpanna. Tärna aprikosen. Blanda pistagenötterna och aprikostärningarna i färsen. Ställ 8 runda formar utan botten, ca 1,5 cm i diameter, i en form. Baka rullarna i 80 grader varm ugn i 6 minuter. Håll dem varma.

Glacering:

- 30 g socker
- 2 msk vatten
- 6-7 msk rödvinsvinäger
- 1 dl rödvin
- 2,5 dl nypressad apelsinsaft
- 30 g färsk timjan
- 3 msk honung

Rör ut sockret i vattnet. Koka till karamell i en kastrull. Håll i vinäger och vin. Rör till karamellen löser sig. Rör i den nypressade apelsinsaften. Lägg i timjankvisten. Rör i honungen. Koka till önskad konsistens.

Ös försiktigt glasyren på rullarna genast och sedan ytterligare en gång när de ligger på tallriken.

Persiljestekt minimandelpotatis:

- 1 kg minimandelpotatis
- klarat smör
- 20 g bladpersilja
- salt, nymalen vitpeppar från kvarnen

Koka potatisen med skalen på. Skala den. Stek potatisarna färdiga på hög värme i klarat smör med den strimlade persiljan. Salta och peppra.

Garnering:

Garnera tallrikarna med timjan- och rosmarinkvistar. ☺



FOTO: JANNE HANSSON

Peter Harryson fick göra vinnarintervjun med Karl Ljung som var nöjd med eftermiddagens insatser i köket. Det hade han anledning till. Den vinnande varmrätten rådjursfilé gav honom god marginal i poängsammanräkningen.