

Titel

Årets Kartoffelpris 2006

Projektansvarlig og deltagere

Dalum UddannelsesCenter

Danmarks Kartoffel Råd

Forberedelser til konkurrencen

I starten af august sendes invitation til restauranterne om at deltage i Kartoffelpriskonkurrencen. På baggrund af kokkenes indsendte fotos og opskriftforslag, udtager styregruppen de endelige finaledeeltagere.

Forud for konkurrencen afholdes der en del møder, dels i styregruppen og dels mellem det faglige personale på Dalum UddannelsesCenter, hvor man planlægger, hvilke råvarer kokkene skal have stillet til rådighed, hvor meget personale der skal indkaldes til hjælp i køkkenerne m.v. Styregruppen udvælger dommere og lægdommere til konkurrencen.

Ca. 1 måned inden konkurrencen udsendes finaleregler til de udvalgte deltagere.

Ca. 3 uger inden konkurrencen afvikles udsendes der invitation til at deltage som tilskuer, til en stor udvalgt personkreds.

På dagen

På konkurrencedagen får dommerne udleveret en mappe, der indeholder bedømmelseskemaer, finaleregler, navneskilte og dagens program.

Der oprettes et sekretariat, der hele tiden har det fulde overblik over deltagernes point og konkurrencens afvikling.

For at tilskuerne kan følge konkurrencen udarbejdes der et program for dagen, som hænges synligt på Dalum UddannelsesCenter, ligesom de ligger fremme, så gæsterne kan tage det med sig rundt.

I 2006 blev der også udarbejdet en lille folder med oversigt over forskellige kartoffelsorter og deres egenskaber. Folderen lå frit tilgængelig for gæsterne, så de kunne tage den med sig.

Da konkurrencen trækker en del presse, udarbejdes der en pressemappe med alle presserelevante oplysninger som deltagernes navne, finaleregler, lidt personlig information om deltagerne i dommerpanelet m.v. Efterfølgende får de journalister der ønsker det tilsendt opskrifterne fra de tre vindere. Dette materiale offentliggøres ligeledes på Dalum UddannelsesCenters og Danmarks Kartoffel Råds hjemmeside.

Resumé

Konkurrencen blev afholdt den 15. oktober 2006 på Dalum UddannelsesCenter. Deltagerne i konkurrencen var ti top - professionelle danske kokke med hver deres hjælper.

For at komme i betragtning til finalen skulle alle der var interesserede indsende en opskrift samt et foto af en ret.

Ud fra det indsendte udvalgte dommerne 10 finallister.

Deltagerne i finalen var:

- | | |
|---|---|
| 1. Andreas Hartvig
Medhjælper Jesper Skovgaard Andersen | Restaurant Victoria, Sønderborg |
| 2. Tommy Friis
Medhjælper Phillip Grønkjær | Restaurant Kong Hans Kælder, København |
| 3. Samat Wibunnattiphong
Medhjælper Kristian Beck Jensen | Aagaard Kro, Egtved |
| 4. Omar Hashimi
Medhjælper Anders Hansen | Løgismose Vin, Mad & Delikatesser, København |
| 5. Kern Agerbæk Black
Medhjælper Mark Andersen | Restaurant Victoria, Sønderborg |
| 6. Kasper H. Olesen
Medhjælper Morten Lauridsen | Hotel Hesselet, Nyborg |
| 7. Rasmus Klitgaard
Medhjælper Martin Lundsgaard Schmidt | Restaurant Globen Flakket, Århus |
| 8. Jesper Hansen
Medhjælper Martin Bjørn | Restaurant Søllerød Kro, Holte |
| 9. Søren Selin
Medhjælper Jakob Thykjær Mogensen København | Restaurant Alberto, Radisson SAS, Royal Hotel, |
| 10. Martin Beck Poulsen
Medhjælper Kristian Bjørsum | Restaurant Rudolf Mathies, Kerteminde |

Kokkene skulle i løbet af 4½ time fremstille 3 retter (forret, hovedret, dessert) og i alle retter skulle kartofflen indtage en væsentlig rolle.

Deltagerne kunne, udover 8 forskellige kartoffelsorter, anvende råvarer fra en stor råvarebuffet og derudover fik fra starten udleveret kuller og lammebov.

Retterne blev bl.a. bedømt på smag, udseende, harmoni, nyhedsværdi og om der var en helhed i de tre retter. Og så naturligvis om kartofflen udgjorde en væsentlig del, af den enkelte ret.

Retterne skulle anrettes og præsenteres for et dommerpanel bestående af 5 dommere.

De 5 dommere var:

Hans Bech-Thomsen (overdommer)	Henne Kirkeby Kro
Bo Bech	Restaurant Paustian
Tina Møhring Madsen	Hotel Hesselet
Jane Kjær (lægdommer)	København
Børge Wagner (lægdommer)	Odense

Under konkurrencen havde publikum mulighed for at følge kokkene og deres hjælpere i deres arbejde, idet der var adgang til køkkenerne. Ligeledes var der rig mulighed for, ved selvsyn at vurdere de fremstillede retter, da disse blev stillet til skue i skolens restaurant, hvor dommervoteringen også foregik.

Da den sidste deltager havde præsenteret sin dessert for dommerpanelet, trak disse sig tilbage for at votere.

Før den egentlige præmieoverrækkelse var der tale ved præsidenten for Danmarks Kartoffel Råd, Anker Boye, og ved Dalum UddannelsesCenters direktør, Hans Skjerning.

Efter dette gik overdommer Hans Bech-Thomsen på scenen og offentliggjorde nummer 1,2 og 3 i konkurrencen.

De tre blev:	Vinder:	Tommy Friis	Restaurant Kong Hans, København
	2. plads:	Søren Selin	Restaurant Alberto, København
	3. plads:	Martin Beck Poulsen	Restaurant Rudolf Mathies, Kerteminde

De blev præmieret med flotte præmier:

20.000 kr. til nummer et, 15.000 kr. til nummer to og 10.000 kr. til nummer tre. Der udover var der flotte sponsorgaver til hjælperne i form af japanske knivsetsæt.

Udover konkurrencen om det samlede resultat, var der også præmier til den bedste forret, den bedste hovedret og den bedste dessert. De tre vindere her var:

Bedste forret:	Samat Wibunnattiphong, Aagaard Kro, Egtved
Bedste hovedret:	Omar Hashimi, Restaurant Premisse, København
Bedste dessert:	Kasper H. Olesen, Hotel Nyborg Strand, Nyborg

Dagen sluttede med en stor festbuffet fra Sortebro Kro, med kartofler i mange afskygninger, for både deltagere, dommere, sponsorer, presse, gæster og tilskuere.

Erfaringer:

Danmarks Kartoffelpris er efterhånden en veletableret kokkekonkurrence og derfor er det heller ikke svært at få kokkene til at deltage i konkurrencen. Det er meget vigtigt at konkurrencen afvikles professionelt og på et højt niveau. De rigtigt dygtige kokke, lægger mange kræfter i forberedelserne op til konkurrencen og dette skal afspejles i afviklingen, kokkene skal have gode råvarer og faciliteter stillet til rådighed og præmierne skal være attraktive.

Kartoffelkonkurrencen er med til at give kokkene en god viden om, hvad de enkelte kartofler er velegnet til og det kan være en stor fordel for kartoffelbranchen.

**Vinder af Kartoffelprisen 2006
Tommy Friis**

Opskrifter til vindermenuen

Opskrifter fra kartoffelprisen 2006 beregnet til 4 couverte

Forret

Pocheret kulmule med mysli af Annabelle og jordskokker, jordskokkeluft, æble- og jordskokkompot, kartoffelmajonæse af Liva

Forret

Kartoffelmajonæse:

75 g kartoffel pure

1 spsk. smør

3 dl. mælk

1 dl. olivenolie

1 tsk. sennep

salt, peber

Røres sammen og kommes på chiffon.

Mysli:

3 stk jordskokker i brunoise

1 stk. stor bagekartoffel

hakket skalotteløg og purløg

Ristes sprød på panden.

Kuller:

Fileteres og deles i 4 passende stykker, smørpocheres til man kan trække skindet af.

Kompot af jordskokker:

4 stk. jordskokker

½ stk. skalotteløg, hakket

2 spsk. fløde

Bages i ovn v. 140C tildækket ca. 30 min.

Smages til med salt og peber.

Hovedret

Kartoffelkompot af Gala med ventrèche, stegt nakke af lam, kartoffelpuré af Liva, mjødsauce med rosmarin

Kartoffelkompot:

200 g kogte pillekartofler

1 gren timian

1 hk. skalotteløg

1 hk. fed hvidløg

20 g hk. bacon

salt, peber

Kartofler knuses og sautes sammen med ingredienserne.

Chips:

Tynde skiver af:

kartoffel

jordskokker

skalotteløg

hvidløg

skorzonerrod

Udvandes og friteres, drysses med salt.

Kød:

Lammebov brunes og braiseres i ovn v. 160C i 1½ time.

Nakkesteg brunes og steges rosa i ovn v. 160 i 10 min.

Kartoffelpuré:

3 stk. bagekartofler

5 dl. mælk

200 g smør

salt, peber

Sauce:

bacon

timian

rosmarin

løg hvidløg

gulerødder

laurbærblade

peberkorn

enebær

koriander

Sauteres i smør, reduceres med mørk øl og samme mængde rødvin, kalvefond tilsættes og reduceres til rette konsistens.

Dessert

Karamelsyltet Folvakartoffel, vanilleis, gelé af snaps og timian, mazarin med Franseline, æblekage med syrlige Folvakartofler

Vaffeltuiles:

45 g hvide

30 g sukker

40 g mel

Blandes med 32 g smør

Tuiles:

50 g sukker

50 g smør

50 g mel

18 g honning

Vanilleis:

½ l letmælk

½ l piskefløde

8 æggeblommer

150 g sukker

lidt salt

Æblesuppe:

3,5 dl sukkerlage

300 g æble

Mazarin:

40 g marcipan

20 g sukker

30 g smør

1 æg

20 g mel

Makroner:

120 g sukker

30 g revet marcipan

æggehvider så det passer

Bages v. 130C.

Karamelkartofler:

100 g sukker

2 stk. kartofler i tern.

Sukker smeltes til karamel og kartoflerne tilberedes heri.