

Mathias Bjørkvad fra AOC under konkurrencen med dommerne Michael Löve (tv.) og Jacob Kocemba.



Talenterne fejret med manér

Kræfterne bag Børsens Kokketalent gik sammen om en festmiddag, som blev skyllet ned med klassevine fra L'Esprit du Vin

AF OLETROELSØ
FOTO: THORKILD AMDI

Efter konkurrencen blev kokke- og tjenertalenterne fejret med en festmiddag, under ledelse af køkkenchef Robert Jacobsen fra Brasserie Nimb. Han havde stået for afvikling af finalen og koordinerede derefter en middag med indspil fra såvel tidligere som nuværende deltagere og dommere.

Først præsenterede Ronny Emborg fra Restaurant AOC en blændende flot, avantgardepræget ret af makrel gravet med aske og serveret med tomat, elegant akkompagneret af en Sancerre L'Esprit de Rudolf fra Domaine Vincent Gaudry.

Næste indslag blev leveret af finale deltager Trung Tien Do fra Munkebo Kro, nemlig et stykke delikat koldt, pocheret torsk med fynsk rygeost, smukt spillet sammen med en 2009 Scharzhof Riesling fra verdens førende

Riesling-producent, Egon Müller, der fik lov som eneste undtagelse at bryde aftenens vintema, der denne gang var biodynamiske WWF Biovine – fra den indledende apéritif fra Champagne Fleury i Nimb Bar til vinene gennem middagen.

Tredje ret var ligeledes fra Fyn, nærmere bestemt Restaurant Franck A, hvor Lasse Paulsen er køkkenchef. Han vandt i 2005 den første udgave af Børsens Kokketalent med en overvældende lækker kombinati-

