

Årets Äkta vara-måltid 2017

Tävling på Sthlm Food & Wine 2017.

Ä-märkta ingredienser i grönt.



Vinnarmåltiden, av Paul Svenssons lag:

Olivoljebakad torskfilé med grytbakad blomkål, ugnsrostad grönkål, sojabrässeade bönor och blåmusselreduktion

Grytbakad blomkål

- Blomkål, smör, **Blåmusselbuljong** (Blåskal).
- Brynt blomkål som sedan kokades i blåmusselbuljong.

Olivoljebakad torskfilé

- Torskfilé, **Olivolja smaksatt med citronzest** (Kung Markatta), blomkålsspad, persilja, salt, peppar
- Fisken som gneds in i olja och bakades i ugn. En del av blomkålsspad hälldes över efter att den kommit ut ur ugnen.

Ugnsrostad grönkål

- Grönkål, **Olivolja smaksatt med citronzest** (Kung Markatta), salt, peppar.
- Rostades i ugn.



Blåmusselreduktion

- Blomkålsspad, grädde, **Pressad ingefära** (Kung Markatta), citron, **Crème fraîche** (Favorit), peppar.
- Kokades ihop till en sås och hälldes över kålen och bönorna.

Sojabrässeade bönor

- **Äkta japansk soja** (Kung markatta), **Små vita bönor**, kokta (Kung Markatta).
- Bönorna kokades i soja.

Garnering

- **Parmigiano Reggiano** (Favorit), citronzest, persilja.
- Grönsakerna garnerades med riven parmesan och citronzest. Torsken garnerades med persilja.

Glass med rödbets- och ingefärsinkokta russin

- **Lilla Ellens enkla vaniljglass** (Grenna Glass), **Hallon & Yoghurtglass** (Gute Glass), **Russin** (Favorit), **juice med rödbeta** (Juica), **shot med ingefära och gurkmeja** (Juica), **Mörk choklad** (Chocolero), basilikablada, **Birehong päronreduktion** (Terroir Suisse).
- Russinen kokades i rödbets- och ingefärsjuice och serverades med glassen, toppat med riven choklad, basilikablada och päronreduktion.

Utmanaren, av Ulrika Brydlings lag:

Rökt Clarias på knäcke

- **Knäckesticks, Sesam & havssalt** (Favorit), **Rökt Clarias** (Gårdsfisk), rivet äpple, **Crème fraîche** (Favorit), basilika.
- Röra på fisk, äpple och crème fraîche som serverades på knäckesticks toppad med basilika och citronzest.

Pizza med rostad kål, fänkålskorv, karamelliserad rödlök och tre sorters ost

Karamelliserad rödlök

- Rödlök, smör, socker.
- Strimlad lök som stektes i smör och socker.

Rostad kål

- Svartkål, grönkål, **Olivolja smaksatt med citronzest** (Kung Markatta), salt.
- Repade och oljade kålblad som rostades i ugn.



Chilistekt broccoli

- Broccoli, röd chili.
- Broccolibuketter som stektes tillsammans med strimlad chili.

Pizzan

- **Pizzabotten med tomat** (IL Fornaio), **Gruyère nior** (Terroir Suisse), **Fårost** (Svensson & Falk), **Korv med fänkål** (Korvhantverk Stockholm), **Parmigiano Reggiano** (Favorit), **Olivolja smaksatt med citronzest** (Kung Markatta), blandade örter.
- Pizzabotten gräddades med stekt skivad korv, gruyère, fårost och karamelliserad lök. Toppades sedan med broccolin, kålen, parmesanost, blandade örter och olivolja med citron.

Vaniljglass med dinkelsmulor och äpple stekt i smör och citronvodka

Glass

- **Lilla Ellens enkla vanilj** (Grenna Glass).

Dinkelsmulor

- **Dinkel virvelmjöl** (Warbro Kvarn), smör, socker, **Mandelmassa** (Valdängården).
- Blandades till en smulig deg och bakades i ugnen.

Stekt äpple

- Äpplen, smör, **Bitter lemon vodka** (Virtuous Vodka), citronzest.
- Smörstekta äpplen som brändes av med citronvodka.

Topping

- Hackad mandel, **Birehong** päronreduktion (Terroir Suisse), mynta, **Mörk choklad** (Chocolero).