

Årets Kock avgörs idag

Fem stockholmare gör upp om titeln Årets Kock 2011 tillsammans med en skåning. Finalen hålls i Globen i Stockholm där de tävlande finalisterna ska laga två tävlingsrätter inför publik. De har fem timmar för tillagning av de två rätterna som presenteras en i taget, på exakt tid. Finalisterna är: Filip Fastén, le Rouge, Stockholm, Robert Hedman, Hufvudsta Gård Mat & Möten, Solna, Klas Lindberg, Klas Lindberg Mat & Vin, Hägersten och Tomas Diederichsen, Jakob Lells, Skanörs Gästgifvaregård, Skanör och Daniel Räms, Räms Mat & Gastronomi, Stockholm. För den som går segrande hem idag, väntar ett hektiskt år med fulltecknad almanacka. En seger i Årets Kock innebär ofta starten på en lysande karriär. Intresset för tävlingen i år har varit rekordstort. 143 kockar, varav 10 tjejer, skickade in tävlingsbidrag. De skickade då in sitt bästa recept på valfri varmrätt. Enda villkoret var att detta måste innehålla minst en mejeriprodukt utöver smör. Sedan har en jury av Sveriges bästa kockar bedömt bidragen anonymt. Nytt för i år att de tävlande fick reda på råvarukorgen redan i går kväll i stället för precis innan tävlingen, vilket varit fallet tidigare år. Vid halv tio tiden igår avslöjades att huvudråvaran är lax. 07.00 i morse skulle receptet på denna vara inlämnad, varvid finalisterna suttit och komponerat recept under natten. Vid femtiden i eftermiddag vet vi vem som tar hem den prestigefyllda titeln Årets Kock 2011.