

Magnus Åkerström är Årets Fjällkock 2018



Magnus Åkerström, souschef på Stadshuskällaren kan numera lägga till Årets Fjällkock 2018 på CV:t.

Magnus är nöjd med sin insats och tävlingen överlag.

- Min prestation kändes rätt så bra, lite småfel här och där men inget direkt märkbart på tallriken. Alla smaker satt så gott som perfekt, så jag är nöjd.

Inspirationen till rätten har Magnus hämtat från hösten med alla färger liksom skog och fjäll som väger tungt på tallriken. Renytterfilé från Jillie ren som steks härligt med krossade enbär och timjan och avslutas med en skvätt granskottsolja. Jordärtskockskräm smaksatt med Ovikens Blenda, knaprig & syrlig jordärtskocka, bevarade granskott, timjans-myltade hjortron, krispig svart trumpetsvamp samt enbärssky smaksatt med rödbeta & timjan.

- Största utmaningen var att tajma allt perfekt då tävlingstiden bara var 75 minuter, men det löste ju sig bra tycker jag. Det var extremt skönt att tävla igen!, berättar Magnus som förra året vann finalen i Årets unga kock 2017.

Finalen i Årets Fjällkock hölls i Åre på restaurang och-hotellskolan. Totalt fyra kockar tävlade i finalen där silvermedaljen också gick till Stadshuskällaren genom köksmästare Magnus Santesson.