

Ti trin ned og så op på

Vinderen af Børsens regionale gastronomiske talentkonkurrence blev fundet via en anonymiseret konkurrence, hvor maden talte for sig selv

■ KONKURRENCE

Af Ole Troelsø
Foto: Charlotte Elgaard Christensen

Ventelisten blev lang, da restaurant **Ti Trin Ned** i Fredericia inviterede til konkurrencemiddag, hvor de fem deltagere i den regionale afdeling af Børsens Kokketalent fandt sted.



For der er kun plads til 39 gæster i den lille eksklusive gourmetrestaurant, hvor en række præmierede kokke og tjenere har deres gang til hverdag. I aften er det imidlertid morgendagens stjerner, der står i fokus. Hvem de er, bliver holdt hemmeligt for gæsterne.

De sidder forventningsfuldt og glæder sig til såvel at smage deltagernes retter som til at se dem. Men det kommer til at være lidt, forklarer **Mette Hvarre Gassner**, Årets Kok 2011. Hun driver restauranten sammen med ægtefællen, **Rainer Gassner**, som i dag styrer slagets gang i køkkenet, mens Mette tager sig af restauranten.

“Vi vil helst ikke have, at man kommer til at synes lidt bedre om maden fra den elev, der står i lære på en berømt restaurant, end om den der kommer fra en mindre kendt,” siger Mette, mens gæsterne nyder en delikat snackservering tilberedt af restaurantens faste kokkestab.

Samtlige deltagere i konkurrencen har fået udleveret en identisk råvarekurv, sådan at de kan bedømmes på lige fod. Ofte foregår der en lodtrækning mellem forskellige råvarer af hensyn til gæsterne, der på den måde får en varieret menu.

Men i aften skal alle anvende samme hovedemne, nemlig kalvekød fra **Danish Crowns** såkaldte Guldrum bestående

af særligt fine udskæringer forbeholdt landets førende restauranter.

Ude i køkkenet er deltagerne i fuldt sving. Det er **Rungthiwa Chummongkhon** fra **Brasserie Ferdinand**, **Sofie Harder** fra **Stammershalle Badehotel**, **Emil Skovsgaard Bjerg** fra **Søllerød Kro**, **Kasper Christensen** fra **Henne Kirkeby Kro** og **Christina Wittendorff Dunker** fra **Fakkelgården**.

Alle arbejder koncentreret og effektivt med køkkenchef Rainer Gassner som vågen høg i baggrunden. Han træder kun til, hvis det er strengt nødvendigt, for meningen er, at eleverne skal hjælpe hinanden med afviklingen af deres respektive retter og i det hele taget være selvkørende.

Og det er de. Især Rungthiwa Fae Chummongkhon, som også deltog i fjor, men dengang var lidt tilbageholdende med at sætte kollegaerne i sving, og derfor selv lavede det meste, hvilket ikke førte til sejrsskamlen.

Andre boller på suppen

I år er der andre boller på suppen. Hun instruerer klart og tydeligt de andre i, hvordan hendes retter skal afvikles, og alting synes at klappe.

Det gør gæsterne også, da de mange superdelikate retter er serveret og fortæret, og det endelig bliver tid til at præsentere de unge talenter.

Under pointoptællingen, der foregår, mens gæsterne nyder en dessert tilberedt af **Ti Trin Ned**, udfordres Rungthiwa Fae Chummongkhon af Kasper Christensen.

Sidstnævnte står nemlig også stærkt, men fintællingen viser, at sejren skal gå til Rungthiwa Fae Chummongkhon, der således går videre til finalen.

oltr@borsen.dk



1. Christina Wittendorff Dunker kæmper for at færdiggøre sin ret under Børsen Kokketalent. I baggrunden ser den senere vinder Rungthiwa Fae Chummongkhon til.

2. Christina Wittendorff Dunkers ret: Kalverillette med kartofler, kantareller og hyben.

3. Rungthiwa Chummongkhos vinderret: Kalvebryst med ærter og stegte svampe, ragout, urter og kryddersauce.

4. Kasper Christensens ret: Skrabet kalvekød med skovsyre og estragon, chips, puffet spæk og enebær.



