



## Årets Kakaorestaurang 2008

Tävlingen grundades 2006 och är en årligt återkommande tävling för restauranger från hela Sverige. Tävlingen pågår under två dagar inför publik i samband med Linköpings Chokladfestival.

I årets upplaga tävlade:

**Hotell Lerdalshöjden/Görge**n på höjden, Rättvik, Dalarna

*Kockar: Görge Tidén och Johan Borgskog*

**Ulfunda slott**, Stockholm, Uppland

*Kockar: Tomas Diedrichsen och Fredrik Juhlin*

**Stångs Magasin**, Linköping, Östergötland

*Kockar: Christian Moborg och Putte Angelin*

**Hammenhögs gästgiveri**, Hammenhög, Skåne

*Kockar: Jonas Sundström och Niels Sandgren*

Juryns ordförande var Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007.

## Vinnare i Årets Kakaorestaurang Stångs Magasin

### REPRESENTERAT AV

Christian Moborg, som anser sig vara effektiv som kock och som hämtar inspiration från medelhavsområdet. Christian har tidigare arbetat på bl a Kattilakoski Gastronomi, 28+, Hotell Negresco och Le Gavroche.

Putte Angelin, som anser sig vara en organiserad kock bästa snabbmaten enligt Putte är ofta en chokladkaka, men den bästa matupplevelsen fann han i en äkta Peking Anka i Kina.



#### MENY

Alla rätterna ska innehålla choklad eller kakao i någon form. I tillbehören ska det finnas inslag av både ekologiska och närproducerade produkter. Rätterna ska genomsyras av innovativt tänkande.

#### SEMIFINAL

Tävlingstiden är 75 minuter (45 minuter tills förrätten ska presenteras och ytterligare 30 minuter tills varmrätten ska presenteras). Rätterna görs på sex tallrikar/rätt.

#### FÖRRÄTT

Rimmad Gösballetine fylld med dillkokta kräftor från Kinda kanal samt ingefärschoklad, serveras med agnollotti med bacon, getost samt ivoire samt en Guinness och äpple gelé, crudité på kålrabbi samt kräftsium och inlagd gurka.

#### VARMRÄTT

Kaffe och kakaorökt reninnanlår serveras med balsamicoglacerade svartrötter, jordärtskockpuré och en lingonsky tillsammans med spritärter och friterad potatis.

## linköpings chokladfestival



### FINAL

I finalen får de två restauranger som gått vidare från semifinalen tävla med ytterligare en varmrätt samt ett överraskningsmoment (vilket man får information om 30 minuter före start). De får tillgång till en färdig korg med råvaror. Tävlingstiden är 120 minuter (105 tills varmrätten presenteras och 15 tills överraskningsmomentet presenteras). Varmrätten serveras på sju tallrikar.

### VARMRÄTT

Kakaostekt kycklingfilé med ett savoykålsknytte smaksatt med mörk choklad serveras med blomkålspuré kryddad med muskot samt potatischips, chokladreduktion och koriandervinägrett.

### RÄTT I ÖVERRASKNINGSMOMENTET

Rostad majssoppa med yogurt samt vit choklad.