

2010-01-28 16:13:29

### **Gustav Trägårdh är Årets Kock 2010**

**Gustav Trägårdh från restaurang Basement i Göteborg är Årets Kock 2010 - svensk mästare i professionell matlagning. Finalen avgjordes i Annexet, Globen i Stockholm idag torsdag. Silverplatsen gick till Daniel Räms, Pontus!, Stockholm och bronsplatsen till Magnus Persson, Carl Michael, Stockholm.**

De sex finalisterna hade fem timmar på sig för dagens två tävlingsrätter. Den första rätten skapades utifrån en råvarukorg, vars innehåll hölls hemligt fram till 45 minuter innan tävlingen startade. Utifrån bland annat hel torsk, morötter, äpplen, gurka, gulbetor, vaktelägg, Svecia och blodapelsin lagade Gustav rätten "Soppa på lättrimmad torsk med rotfrukter bräserade i brynt smör och citron, lantägg i frasig Svecia, kryddgrönt samt pepparrotbuljong och blomkål".

Tävlingens andra delmoment bestod i att skapa en modern restaurangrätt med ingredienserna två renkalvsadlar och fyra rentungor samt minst en ekologisk mejeriprodukt förutom ekologiskt smör. Denna rätt hade finalisterna fått förbereda och öva på innan tävlingen. Här valde Gustav att göra rätten "Svensk renkalv; urbenad, rosastekt sadel samt långkokt, vinägerglacerad tunga serveras med frasig getkvarg, gräddkokt jordärtskocka, persilja och pärlök samt buljong på rostad rosenkål och sirap."

Juryns motivering om vinnaren lyder:

Lugn som en filbunke! Riktigt vällagad modern restaurangmat med personlighet, omtanke och enkelhet.

Gustav Trägårdh är 36 år och arbetar på restaurang Basement i Göteborg. Han har inte tävlat i Årets Kock sedan 2001, då han kom till semifinal.

Som vinnare får Gustav Trägårdh Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Silvret i Årets Kock 2010 gick till Daniel Räms, Pontus!, Stockholm och bronset till Magnus Persson, Carl Michael, Stockholm. Övriga finalister delar på

fjärdeplatsen.

För bokning av intervjuer och info om tävlingen  
Anna Gustafson, presschef, Årets Kock: 076-116 43 31

För info om juryarbete och tävlingen:  
Fredrik Eriksson, juryns ordförande: 070-349 60 68  
Hanna Halpern, General Årets Kock: 0705-55 82 82

OBS! Bilder på vinnaren, övriga finalister och tävlingsmaten finns fria för publicering på [www.aretskock.se](http://www.aretskock.se) . Klicka vidare till press och välj "Final Årets Kock 2010" i rullisten.