

Finalisterna klara inför Embassy Open



Nu är det klart vilka två finalister som kommer att tävla om första platsen vid finalen av Embassy Open – Cross Cuisine by Satake. Det blir kockarna Joel Åhlin och Viktor Lejon som möts för att avgöra tävlingen på svenska ambassaden i Tokyo den 28:e oktober.

Finalisterna Joel Åhlin och Viktor Lejon utsågs vid deltävlingen, eller semifinalen, som hölls den 7:e maj under Gastro Nord på Stockholmsmässan. Tävligen sändes live via myTaste.nu som även kommer att täcka finalen i Tokyo den 28:e oktober 2014. Åtta fantastiska kockar tävlade i att skapa japanska matupplevelser med svenska råvaror och så här placerade de sig:

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1. | Joel Åhlin, Linje Tio | 5. | Nils Messer, Linje Tio |
| 2. | Viktor Lejon | 6. | Anders Tegnér, Haugen Gruppen |
| 3. | Martin Brag, Brag & Frodell Mat | 7. | Domenico Guranaccia, Nami i Varberg |
| 4. | Leo Frodell, Brag & Frodell Mat | 8. | Robert Melin, Catering Allt |

En kräsen och namnkunnig jury fanns på plats. Stefano Catenacci, Tove Oskarsson, Åke Nordgren, Jens Linder samt Fredrik Larsson hade den krävande uppgiften att utse en vinnare vid den mycket jämna tävlingen.

En månad innan tävlingen avslöjades innehållet i råvarukorg nr 1, så att de tävlande kunde öva på sina rätter. Råvarukorgen var sammansatt i samarbete med Frida Ronge, en av våra starkaste lysande kockar inom gebitet japanska matupplevelser. Kockarna kunde välja att göra sin varma rätt med fläsklägg eller gös. Den kalla rätten, eller råvarorna till den, avslöjades först på plats vid start. Detta satt kockarnas kreativitet på prov och ökade stressnivån, då tiden blev knapp.

Om finalisterna:

Joel Åhlin är köksmästare på Linje Tio, krogen som erbjuder det rustikt lantliga blandat med det sofistikerat urbana. En tartar på ren blev Joels starträtt, följt av huvudrätten med gös.

Viktor Lejon, har den senaste tiden arbetet på Operakällaren och var med om att ta tillbaka stjärnan till den anrika stockholmskrogen. Viktor valde att arbeta med röding till den kalla rätten och gös till sin huvudrätt.

För mer information eller högupplösta bilder, kontakta Mia Bolin på TRES PR. Tel: 08-653 60 60, 070-983 88 55. Mail: mia@trespr.se