

Pohner Ádám nyerte a Bocuse d'Or magyar válogatóját



A mai napon lezajlott a Bocuse d'Or magyar döntője, melynek a Sirha Budapest keretein belül a Hungexpo adott otthont. A versenyzők nem voltak könnyű helyzetben, hiszen Széll Tamás és az európai győztes, majd világbajnoki negyedik helyezett magyar csapat nagyon magasra tette a lécet.

Az indulók: Elek Richárd, aki jelenleg a Fausto Risorantéban dolgozik séfként. 2008-ban commis-ként, 2011-ben versenyzőként indult a magyar Bocuse d'Or válogatón. Pohner Ádám, a balatonszemesi

Kistücsök séfhelyettese, aki szintén commis-ként versenyzett négy évvel ezelőtt, a 2016-os magyar döntőn pedig második helyezést ért el. Garai Ádám, az Olimpia étterem konyhafőnöke, aki Széll Tamás commis-ja volt négy évvel ezelőtt. Haraszi Zsolt, aki jelenleg az Alabárdos étteremben dolgozik, és részt vett már Hagyomány és Evolúció, és Czifray-versenykurzuson is. Veres István, a Babel séfje, aki a párizsi Gregoire Ferrandie iskolában tanult, majd dolgozott többek között a három Michelin-csillagos L'Arpege-ben vagy Londonban, Gordon Ramsay Maze éttermében. Volenter István, a 67 Étterem séfje 2016-ban harmadik lett a magyar döntőn.

A kóstoló zsűriben olyan nemzetközi kiválóságok is helyet kaptak, mint Enrico Crippa, akinek Piazza Duomo nevű étterme az Olaszországi Albában három Michelin csillaggal büszkélkedhet. De itt volt Henrik Norström is, aki 2001-ben második lett Lyonban. A V4-ek is képviseltették magukat, a zsűriben helyet kapott egy cseh, egy szlovák és egy lengyel séf is. Mellettük Széll Tamás és Hamvas Zoltán foglaltak helyet az elnöki székekben, de pontozott többek között Szulló Szabina és Sárközi Ákos is.

A versenyzők 5 óra 35 perc alatt két ételt készítettek el, egy hús- és egy vegetáriánus témát. Kötelező alapanyagokkal dolgoztak, a hústálhoz a borjúsűz, a csülök és a velő volt megadva, a vegetáriánus témához pedig a rizottó rizs, a gorgonzola és a fűrjtojás. A versenyzők az alapanyagot tegnap a METRO zöldségpiacán szerezhették be, ahol kisorsolták a meglepetés összetevőket is. Ekkor derült ki, hogy a vegetáriánus ételhez a metélőhagymát és a borsót kell felhasználniuk.

A helyezések a következőképpen alakultak:

1. Pohner Ádám, Csillag Richard – Ők fogják képviselni hazánkat a júniusi európai döntőn Torinóban, Olaszországban.
2. Volenter István, Friderika Spekova

3. Veres István, Szabó Dezső

A győztes ételekről:

Pohner Ádám húsételének középpontjában a borjúsűz áll, amely fel van tekerve, és szarvasgombával, valamint velővel megtöltve. A köretek között helyet kap a velő paprikaszószban, borsóval, marinált zöldségekkel és petrezselyemmel. A tányéron ugyancsak helyet kap a szarvasgomba és körte, libamájjal, valamint egy káposztasaláta tökmaggal. További izgalmas köretelem a "túrós csusza", valamint a zellerkrém. A tányéron szerepel egy szarvasgomba-jus is, petrezselyemolajjal.



Ádám vegetáriánus tányérjának összetevői: egg royale fürjtojásból, gombával, tetején csicsókachips-szel, mandulazselé, póréhagyma mustármaggal, spárga-gorgonzola veluté, marinált karalábé, körte petrezselyemszárral, marinált spárga, zellerpüré és zöldségrolád, valamint rizottó karfiollal és zöldborsó gorgonzola szószban.

Pohner Ádám nyerte a Bocuse d'Or magyar válogatóját



A zsűri a további díjakat osztotta ki:

Legjobb konyhai munka a Lurpak támogatásával: Pohner Ádám

Legjobb csapatmunka a Hungexpo támogatásával: Volenter István

Legjobb vegetáriánus tányér a Metro támogatásával: Veres István

Legjobb hústányér a Metro támogatásával: Volenter István

Legjobb commis a Metro támogatásával: Friderika Spekova