Stjernespækket kokkefelt konkurrerer om 'Årets Sild'

Beskrivelse

[et_pb_section fb_built="1? admin_label="section" _builder_version="4.16? global_colors_info="{}"][et_pb_row admin_label="row" _builder_version="4.16? background_size="initial" background_position="top_left" background_repeat="repeat" global_colors_info="{}"][et_pb_column type="4_4? _builder_version="4.16? custom_padding="|||" global_colors_info="{}" custom_padding__hover="|||"][et_pb_text _builder_version="4.18.0? _module_preset="default" hover_enabled="0? sticky_enabled="0?]

Stjernespækket kokkefelt konkurrerer om 'Årets Sild'

Danmarks bedste opskrift på gammeldags modnede sild skal i år findes blandt hele seks restauranter og tre top-kantiner. De deltager alle i konkurrencen 'Årets Sild'. Vinderopskriften ender på supermarkedernes hylder i Danmark i 2023.

Restaurant Møntergade, Værdsat og den nye restaurant ANX, der er ejet af Wassim Hallal. Det er bare en håndfuld af de anmelderroste restauranter og dybt ambitiøse kantiner, der lige nu arbejder på at nyfortolke gammeldags modnede sildefileter.

Ni toprestauranter og gourmetkantiner fra hele Danmark deltager nemlig i 'Årets Sild'. Årets Sild har været et fast indslag siden 1990'erne, hvor Hirtshals Fiskefestival har været primusmotor på konkurrencen. Igen i år afholdes konkurrencen på Nordsøen Ocenarium i Hirtshals søndag den 25. september.

I år sidder blandt andet mesterkokken Bo Jacobsen og madbloggeren Rasmus Palsgaard med i dommerpanelet – flankeret af direktøren for Pelagisk Producentorganisation i Danmark, Esben Sverdrup-Jensen samt Anette Ladefoged, der er adm. direktør i Tenax Sild.

Vindersilden lander i køledisken
Vinderopskriften fra årets konkurrence kommer til at indgå i Lykkeberg 1899's sortiment, og bliver bredt distribueret ud til supermarkeder og delikatesser i hele landet, forklarer Anette Ladefoged, der er dommer og direktør i Tenax Sild A/S, som står bag Lykkeberg 1899.

"For os er konkurrencen en enestående måde at nyfortolke en klassisk højgastronomisk råvare, som gammeldags modnede sild er. Kokkene er simpelthen så kreative, og kan se muligheder og smagskombinationer, som vi producenter ikke kan", siger hun.

Sidste års vindersild indeholder det hele. Det var Restaurant HOS i Odense, hvor kokken Jakob Spolum gik med de klassiske krydderier som peberrod, enebær, laurbærblade og krondild – og så overraskede alle med stikkelsbær, som gav silden et frugtigt og syrligt touch.

Den kombination væltede dommerne omkuld. Også forbrugerne har taget meget pænt imod sidste års vindersild. Både på restauranten i Odense, men også ved landets køledиske, hvor der til dato er solgt over 40.000 glas af 'Årets Sild 2022 '.

FAKTA – DE DYSTER I ÅRETS SILD 2022

Restaurant Møntergade
Møntergade 19
1116 København
Karina Pedersen

Norlys Kantine
Over Bækken 6,
9000 Aalborg
Benjamin Albæk

Company House 4 (ISS Kantiner)
Delta park 45
2665 Vallensbæk Strand
Rune Kromann

Kantinen NOVI Forskerpark / NOVI Science Park (Cheval Blanc)
Niels Jernes Vej 10
9220 Aalborg Ø
Thomas Guldhammer Karlsen

Remouladen
Stævnen 55
7100 Vejle
Kristian Vorsø Jørgensen

Lilleheden *VINDER af 'Årets Sild 2020'*
Hjørringgade 2
9850 Hirtshals
Ejvind Kjeldsen Jensen

Restaurant Værdsat
Kongensgade 31, B St. th.
5000 Odense
Benjamin Mosskov

Norrlyst
Kompagnistræde 8
1208 København
Att: Bjarke Just Nielsen

Restaurant ANX
Oddervej 19
8000 Århus
Samia Lindschov Kjeldgaard

Årets Sild afholdes 25. september 2022 på Nordsøen Oceanarium og er et samarbejde imellem Hirtshals Fiskefestival, Pelagisk Producentorganisation i Danmark og Tenax Sild A/S.

[/et_pb_text][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]