

Kok fra Restaurant domæne vinder Kartoffelprisen 2024



Fotograf: Søren Gammelmark Photography

Kartofler kan meget mere end blot koges... Det beviste Sophia Rosa Antorini fra Michelin-restauranten Restaurant domæne i weekenden, da hun sammen med sin assistent Nicolaj Hvid Rasmussen vandt årets kartoffeltitel efter 5,5 times intens konkurrence.

Culinary Institute by VejleErhverv afholder årligt Kartoffelprisen, hvor nogle af landets dygtigste kokke er repræsenteret. Her trykkes den "almindelige" rodfrugt om til magiske retter, som alle har kartoffelen som hovedingrediens. Udvælgelsen og bedømmelsen foretages af fagdommere, der bedømmer ud fra følgende kriterier: præsentation af retterne, service, retternes smag og køkkentechniske kompetencer.

Restaurant domæne er stolt af, at det var Sophia, der løb af med sejren i 2024. Hendes talent for råvarer, smag og elegance afspejles i høj grad i vindermenuen, som bestod af:

Forret: Syltet kartoffel og selleri med hummersalat, porreflan og røget cremefraiche.

Hovedret: Confiteret og glaseret kartoffel med kartoffelkrokett, dampet sandart, kaviar og svampe.

Dessert: Kartoffelkage med pærekompot, kartoffelmousse, kartoffel-is med marcipan og crumble.

Hos Restaurant domæne er vores opgave ikke at manipulere, men at forfine og forædle, hvilket præcis er det, Sophia Rosa Antorini gjorde med sin vindermenu.

Restaurant domæne | Gødstrupvej 60 | 7400 Herning | www.restaurantdomaene.dk

--

Link til highres. billeder: <https://we.tl/t-NDc1lcsnaW>

Link til Culinary Institute by VejleErhverv for billeder fra eventet: <https://www.facebook.com/CulinaryInstituteVE>

For yderligere info kontaktes:

Jens Vincent

Head Chef

jvo@restaurantdomaene.dk

--

Om Restaurant domæne - En smagsoplevelse i naturskønne omgivelser

Omgivet af græs og træer ligger den halvkugleformede bygning, der huser Michelin-restauranten Restaurant domæne. Opført i råt, bæredygtigt træ og med vinduer i flere niveauer. I vores køkken handler hver eneste servering om at præsentere perfekte råvarer, behandlet med respekt og at vise dem fra deres allerbedste side. Vi arbejder med råvarer fra hele verden, men de dominerende råvarer finder vi i Danmark og de nordiske lande.