

Årets unga kock 2008

Petter Kosjanov
Dala Husby Hotell & Restaurang



Petter Kosjanov årets unga kock

Petter Kosjanov är 26 år gammal och arbetar på Dala-Husby Hotell & Restaurang i Dalarna. Petter utgår i sitt arbete från det moderna svenska köket med rena tydliga smaker och råvarorna får gärna vara närproducerade och naturliga. Han har för Leksandsbröd komponerat små delikatesser att avnjutas på valfritt Leksandsknäcke. I september 2008 tog Petter en hedrande 4:e plats i den stora världsfinalen för unga kockar i Paris.

Knäcke med kycklingleverpastej och portvinskokta katrinplommon

6-8 personer

200 g kycklinglever

200 g smör

2 ägg

2 st charlottenlökar

Portvin

0,5 dl socker

Katrinplommon

Salt och peppar

Gör så här

- Finhacka charlottenlöken och häll på 2 dl portvin, koka på svag värme tills portvinet kokat bort, kyl ner.
- Smält sockret till en lätt rykande karamell och slå på 5 dl portvin, låt koka upp.
- Tillsätt plommon och koka på svag värme tills dom blivit mjuka, kyl ner.
- Mixa kycklinglever, portvinslöken, salt, peppar och ägg till en slät blandning i matberedare.
- Värm smöret till 65 grader och tillsätt det under mixning.
- Passera smeten genom en tät sil.
- Häll smeten i portionsformar eller en avlång brödform klädd med plastfilm.
- Baka av i ugn på 90 grader till en innertemp på 65 grader.
- Kyl ner.
- Servera pastejen på Leksands Original med portvinskokta plommon.