

Wat een beleving

Na het winnen van de nationale competitie waren alle ogen gericht op de internationale wedstrijd in Budapest.

In de voorbereidende fase heb ik veel getraind, vooral met nieuwe producten mogen werken waar ik nog niet bekend mee was. Dit was zeker uitdagend maar hier heb ik enorm veel van geleerd en vooral veel nieuwe inspiratie uit gehaald. Ik ben super dankbaar naar mijn chef, Chiel Dohmen, van wie ik de tijd, ruimte, en middelen heb gekregen om mijzelf voor te bereiden. Ook zijn overdacht van kennis en ervaring zal altijd bij mij blijven.

Ook heb ik hier de Chaine beter leren kennen, ik was positief verrast over het netwerk van professionals wie door de Chaine verbonden zijn.

Toen ik aankwam in Budapest werd dit al te meer bevestigd. Bij aankomst overviel het warmhartige van alle leden van de Chaine mij. Het horen van iedereen verhalen, ervaringen en waar ze vandaan komen was geweldig. Het is super interessant om internationaal nieuwe mensen te leren kennen.

Ook met alle deelnemers had ik gelijk aanspraak, iedereen had al een nationale wedstrijd gekookt en dan verbond je. Iedereen had goede zin en hoewel we daar waren om een competitie te koken was er een hele gemoedelijke sfeer.

Tijdens de geplande excursie hebben we de Hongaarse cuisine en cultuur goed leren kennen, waar wij natuurlijk continue aan het speculeren waren wat er in de black box zou zitten.

De dag van de wedstrijd

Langzaam liep de spanning op. Al wachtend tot ik mocht beginnen met koken ging er van alles door mijn hoofd. Recepten, smaak combinaties, bereidingen alles ging heen en weer. En toen begon het. We kregen onze black box te zien en het eerste wat ik dacht was, dit hadden we kunnen voorspellen, lokaler worden de ingrediënten niet. De tijd vloog en zo stond ik in de keuken. Iedereen was heel gefocust aan het koken, zo ik ook. En toch was er een hele fijne en positieve sfeer. Waar de spanning om te snijden was, de klok sneller te tikken als normaal, was het super leuk om daar te staan. Voor het besef er was was het alweer klaar.

Wat een ontlasting, we hadden ons biertje allemaal verdiend na de wedstrijd.

Super bedankt naar Bas die mee was als mijn companion, bedankt voor al je advies, tips en tricks!

Voordat wij onze feedback kregen had ik mijn eigen gerechten al vele malen geëvalueerd, veel van deze punten werden bevestigd tijdens de feedback sessie. Fijn! Hebben we weer wat om aan te werken.

Entree

- Rouleau van snoekbaars met spinazie, sabayon van snoekbaars fumet. Salade met appel en komkommer, gerookte paprika gel en zuur ingelegde venkel

Piece

- Gebraden hertenrugfilet met couscous met gegrilde paprika en geroosterde tomaten. Engelenhaar van aardappel en een bospaddenstoelen reductie



Dessert

- Parfait van gekarameliseerde witte chocolade, tuille van walnoten, in Tokaji en vanille gepocheerde kweeper

Het was een beleving, een onvergetelijke ervaring. Waar er geen podium plek is om mee naar huis te nemen treur ik daar niet om. Alle 19 deelnemers hebben ongekend talent laten zien en ik vind het waanzinnig om daartussen te hebben gestaan.

Ongeveer anderhalf jaar geleden ben ik begonnen met koken, ik heb nu een internationale wedstrijd gekookt, dit geeft mij veel vertrouwen en goede zin om mijzelf nog verder te ontwikkelen op culinair gebied. Waar deze wedstrijd koken een enorme prestatie is is dit pas het begin.

Met het netwerk dat de Chaine te bieden heeft, alle ervaringen die ik heb opgedaan, en de waanzinnig getalenteerde en gedreven koks die ik heb leren kennen gaat dit zeker goed komen.