



Bourse d'Or  
2007

MEMBRE ASSOCIÉ  
ASSOCIATE MEMBER

## Geir Skeie

Født: 1980

Arbeidssted: Skarsnuten Hotell

Fagbrev som kokk i 2000



**FINALIST TIL**

# Årets Kokk 2006



Geir sier om Norsk Kveite og Norsk Kongekrabbe:

«Norsk Kveite er en veldig god fisk, spesielt til steking da den har en del fett. Kveitefettet er supert, og bør beholdes ved steiking og posjering, da det gir god smak og saftighet til fisken. Det er viktig å ikke steke kveiten for mye, da den fort blir tørr.

Norsk Kongekrabbe er en super råvare som er enkel å jobbe med og gir mye mat. Den kan friteres, stekes, kokes og bakes. Serveres varm eller kald, og den tåler en del krydder.»



## Gravet Norsk Kveitecarpaccio med lune tomater og små salater

**Dette trenger du til 4 porsjoner**

### Gravet kveite

200 g kveitefilet  
1 ss salt  
1 ss sukker  
litt timian

### Slik gjør du:

La kveitefileten ligge med sukker, salt og litt timian i ett døgn.

### Lune tomater og små salater

8 små tomater  
ulike typer småbladet salat  
1 ts sukker  
1 ts salt  
sort pepper  
1 ss olivenolje  
1 ts balsamicoeddik  
litt timian  
8 sorte oliven (kalamata, arbequina)

### Slik gjør du:

Bak tomatene i ovn på 150 °C til skinnen sprekker (ca 8–10 min). Bland forskjellige typer småbladet salat. Skjær kveitefileten i tynne skiver og legg utover på tallerker. Legg tomater oppå sammen med salaten og sorte oliven. Dryss litt olivenolje over.



## Norsk Kongekrabbe på avocadoterte

**Dette trenger du til 4 porsjoner**

2 kongekrabbeføtter  
1 avokado, 1 koriander  
1 dl maisolje, 1 lime, 0,5 dl olivenolje  
Salt, pepper, chili  
4 tynne brødchips  
1 pak choy  
1 fennikel  
1 eple, 2 dl eplejuice  
1 sjalottløk, 2 hvitløksfedd  
1 dl fløte, 2 ss smør  
4 ss kecap manis, 1 ss soya

### Slik gjør du:

Kjør avokadoen på foodprosessor sammen med limejuice, limeskall, koriander, brent chili, hvitløk og smak til med salt og pepper. Monter med olivenolje. Rens kongekrabben. Stek de tykkeste delene i olje og ha smør i pannen på slutten. Resten av klørne steikes også med. De tynneste delene av klørne kuttes i tynne skiver, mens de tykkeste delene kuttes i tykke skiver. Pak choyen sauteres lett i en panne med litt olje og et hvitløksfedd. Legges opp sammen med de tynne klørne og toppes med finkuttet fennikel og eple marinert i sitron. Epleskum lages ved å sautere sjalottløk. Ha på eplejuice og redusér til halvparten. Tilsett fløte, kok opp, smak til med sitron, salt og montér med smør. Skummes ved servering og has over krabbesalaten. Koriander kjøres i blender til en fin pure sammen med olje. Pureen kokes opp og siles. Soyaen bør marineres med chili, ingefær, lime og koriander over natten.



## Norsk Kongekrabbe- risoni med safran

### Dette trenger du til 4 porsjoner

1 kongekrabbe skulder  
2 kongekrabbeklør  
1 dl risoni  
3 dl vann  
2 ss olivenolje  
1 sitron  
2 ss smør  
3 ss parmesan  
Salt og pepper  
estragon  
gressløk  
persille  
2 piquillos, en type paprika/pepperfrukt  
Safran

### Slik gjør du:

Rens kongekrabben. Stek kjøttet fra klørne i olje og ha smør i pannen på slutten. Resten av klørne stekes også med. Den tynne delen av krabbekjøttet kuttes i tynne skiver, mens den tykke delen kuttes i tykke skiver. Ha finhakket estragon og revet sitronskall over på slutten sammen med smør. Skjær piquillos i ringer og stek den i pannen. Kok risonien i vann til den er al dente, smak den til som en risotto med safran, parmesan, sitronsaft, salt og pepper. Ha i urtene på slutten. Server med opprevet kokt kongekrabbeskulder i risonien og legg resten av krabben på toppen.



## Norsk Kveite Hot Pot

### Dette trenger du til 4 porsjoner

600 g kveitefilet

### Suppen

2 ss maisolje  
2 finhakket sjalottløk  
2 finhakkede hvitløksbåter  
1 sitrongress i biter  
3 limeblad  
20 g revet ingefærrot  
½ finhakket rød chili  
1 ss curry madras mild  
1 lime  
1 ts knuste korianderfrø  
korianderblad  
2 dl kokosmelk  
3 dl kylling eller fiskekraft  
2 gulrot i biter  
12 grovhakkede småløk  
1 gren stangselleri i biter

### Slik gjør du:

Varm oljen og ha i alle krydderene som du grovhakker og knuser sammen. Tilsett sjalottløk og hvitløk og surr alt i 5 minutter uten at det blir brunt. Ha på kyllingkraft og kokosmelk og juster smakene med limejuice. Sil suppen, tilsett grønnsakene og kok opp. Ha i fisken og la den trekke i suppen til den er kokt.

## En gang er ingen, to ganger en tilfeldighet – men tre ganger er et mønster. I 2007 er det fjerde gang for Norsk Sjømat.

Norge er nok en gang valgt som leverandør av sjømat til verdens mest prestisjefylte kokkekonkurranse, Bocuse d'Or. Når mesterskapet går av stabelen i Lyon 23. og 24. januar 2007 er det Norsk Kveite og Norsk Kongekrabbe som står på menyen. En unik kombinasjon som absolutt har klasse over seg.

### Historien om Norge og Bocuse d'Or – år for år

1987 **Arne Brimi** fra Lom og Fossheim Turisthotel lager mat med Norsk Laks og kylling fra Bresse. Arne blir uplassert og når ikke finalen med kylling. Hroar Dege er norsk dommer.

1989 **Eyvind Hellstrøm**, eier og kjøkkensjef på restaurant Bagatelle, lager sjøkreps og lam. Eyvind tar en gledelig overraskende 5.plass. Hroar Dege er norsk dommer.

1991 **Lars Erik Underthum**, kjøkkensjef og deleier på Feinsmecker, lager sjøtunge og and. Lars Erik tar en fantastisk 2. plass. Hroar Dege er norsk dommer.

1993 **Bent Stiansen**, kjøkkensjef og eier av Statholdergaarden, lager piggvar og oksefilet. Bent vinner en imponerende seier. Det norske publikum er i ekstase, og klarer ikke helt å skjønne hva som har skjedd. Eyvind Hellstrøm er norsk dommer.

1995 Vi deltar ikke på grunn av 1. plass to år før (denne regelen er forandret fra og med 2003).

1997 **Odd Ivar Solvold**, kjøkkensjef og eier av Solvolds i Sandefjord, lager Norsk Skrei og svinelår. Odd Ivar oppnår en flott 3. plass. Eyvind Hellstrøm er norsk dommer.

1999 **Terje Ness**, kjøkkensjef og deleier på restaurant Oro, lager Norsk Sei, Norske Kamskjell og due. Rettene er imponerende – hans fiskerett «Northern Lights» og kjøttrett «Due Marco Polo» sørger for at Norge for andre gang kan bringe Bocuse d'Or trofeet hjem til Norge. Eyvind Hellstrøm er norsk dommer.

2001 Vi deltar ikke på grunn av 1. plass to år før (denne regelen er forandret fra og med 2003).

2003 **Charles Tjessem** fra Stavanger – han går rett til topps (vinner med ett poeng i forhold til neste mann) med Norsk Fjordørret og en kjøttrett av oksefilet. Eyvind Hellstrøm er norsk dommer.

2005 **Tom Victor Causdal**, ung kokk på 25 år som driver sin egen bedrift Flavours. Blir ett fattig poeng fra seieren, men får en fortjent sølvplass med sine retter av islandsk breiflabb og dansk kalv. Eyvind Hellstrøm er norsk dommer.

2007 Norge er tilbake som leverandør av sjømat. Denne gang med Norsk Kveite og Norsk Kongekrabbe. Vi har store forhåpninger til den norske kandidaten som skal representere Norge under konkurransen og ønsker lykke til i Lyon.



Eksportutvalget for fisk

N-9291 Tromsø

Telefon: 77 60 33 33, faks: 77 68 00 12

[www.godfisk.no](http://www.godfisk.no) | [mail@seafood.no](mailto:mail@seafood.no)