



Gewinner der Friesenkrone Sjø-Challenge 2019: Dominik Holl (Mitte) mit Assistent David Gombert (hinten) von Meier's ZweiSinn Bistro aus Nürnberg.

Friesenkrone Sjø-Challenge 2019



Wir waren von den Sjø-Ideen aller Wettbewerbsteilnehmer begeistert.

Die Friesenkrone Sjø-Challenge hat Tradition im Wettbewerb „Koch des Jahres“. Im Vorfinale in Essen gewann Dominik Holl von Meier's ZweiSinn Bistro Fine Dining aus Nürnberg, der auch in das Koch des Jahres-Finale in Köln einziehen wird. Die sechs Teilnehmer hatten die Aufgabe, Sjø Matjes mit mindestens drei der folgenden Zutaten zu veredeln: Weizengras, Blaualge, Quinoa, Avocado, Rhabarber, Acai-Beeren und Hanf.

Der achtköpfigen Jury fiel die Wahl unter den Sjø-Kreationen schwer. Doch Dominik Holl überzeugte schließlich die Experten mit seinem Tellergericht „Friesenkrone Sjø Matjes mit Rhabarber, Hanfsamenmousse und Blaualge“. Der Sjø-Challenge-Gewinner kann sich über einen 500-Euro-Restaurantgutschein freuen, gesponsert von Friesenkrone. „Wir waren von den Sjø-Ideen aller Wettbewerbsteilnehmer begeistert“, so Sylvia Ludwig, Vertriebsleitung GV. „In dieser Sjø-Challenge ging es nicht nur um die kulinarische Vielfalt, sondern auch um die Raffinesse, den echt norwegischen Matjes mit einem

ausgesuchten Warenkorb an Superfood-Zutaten in Szene zu setzen. Das war eine besondere Herausforderung für alle Teilnehmer und lieferte angeregte Diskussionen unter den Juroren mit dem Fazit, den Matjes viel mehr für seine gesunden Eigenschaften hervorzuheben.“

Dank der sehr leichten Salznote ist Sjø Matjes allen Rezepturen gegenüber offen, ganz gleich, ob mit zarten Kräutern, kräftigen Aromen oder süßfruchtigen Komponenten. Der natürliche Geschmack und der zarte Biss empfehlen ihn perfekt für die moderne Küche. Ein eigens entwickeltes Verfahren lässt Sjø unverfälscht und ursprünglich im Geschmack. Die frische, helle Farbe sowie das Fehlen von Haut und Schwanzflosse verleihen dem echt norwegischen Matjesfilet sein appetitliches Aussehen.



Friesenkrone Sjø Matjes mit Rhabarber, Hanfsamenmousse und Blaualgenspirale von Dominik Holl.