



Albin Edberg

## Vem är Albin?

Albin började sin karriär Tillsammans med Tommy Myllymäki i Jönköping som han även var commis åt under Bocuse d'Or 2014 och 2015 (EM & VM i individuell matlagning) – med EM guld och EM brons som resultat. Albin var länge ansvarig för Tommys diverse restauranger och projekt. Tävlingsmatlagning har följt honom sedan dess, bland annat med en kvartsfinalplats i Årets Kock 2018 och EM, samt ett flertal roller inom Bocuse d'Or Sweden, senaste som Team Manager under Jimmi Erikssons satsning mot Bocuse d'Or Europé 2022. Albin har även jobbat på ett flertal välrenommerade krogar i Stockholm, såsom Djuret, Tak och UNN och har erfarenhet som lärling från de trestjärniga restaurangerna Per Se i New York, Manresa i Californien samt Amass i Köpenhamn. Numera driver Albin sitt eget företag som sysslar med gästspel, event för företag och privatpersoner och konsultuppdrag. Han håller även kurser om matlagning på Restaurangakademien och fungerar som konsult åt Bocuse d'Or Sverige. Albin blev känd hos hela svenska folket i och med sitt deltagande & andraplats i Kockarnas Kamp 2022.

## Kryddsotad lax med citrusponzu, fänkål & koriander

### *Ingredienser 4 personer:*

Ryggbit av lax, ca 250 gram  
Fänkålsfrö 1 tsk  
Korianderfrö 1 tsk  
Salt 1 msk  
Socker 1 msk  
Fänkål 2 st  
Koriander 1 knippe  
Citron 2 st  
Apelsin 1 st  
Lime 1 st  
Japansk soya 1,5 dl  
Flingsalt  
Olivolja

### **Gör såhär:**

Rosta fänkålsfrö & korianderfrö i en torr panna. Mortla eller mixa till ett fint pulver och blanda med salt och socker. Klappa in laxen med kryddorna och låt ligga i kylan i ca. 30 minuter.

Riv skalet fint och pressa juicen från citrusfrukterna. Blanda skal och juice tillsammans med soyan och smaka av med socker. Späd ev. med vatten om för kraftig.

Hyvla fänkålen tunt på mandolin och lägg i isvatten. Plocka bladen från koriandern och hacka stammarna grovt. Blanda fänkål, korianderblad- och stammar i isvattnet.

Torka laxen torr på ytan men låt kryddorna sitta kvar. Sota laxen med antingen gasbrännare eller på varm spishäll runt om. Kyl ned snabbt och skiva i tunna skivor.

Lyft upp fänkålen och koriandern från isbadet och låt torka på hushållspapper eller kökshandduk.

Lägg ut laxskivorna i botten på en tallrik eller uppläggningsfat och krydda med flingsalt och olivolja på snittytorna. Dressa laxen med ponzun och toppa med fänkål- och korianderblandningen.