

KONKURRANSE- KOKKEN

For tredje gang stiller Filip August Bendi som kandidat i Årets kokk. Ambisjonen er tydeligere enn noen gang – en plass i verdensfinalen i Bocuse d'Or.

TEKST OG FOTO: JON-ARE BERG-JACOBSEN





Martine Espeland er Commis i Team Bendi.

TEAM BENDI - Årets Kokk 2021:

Filip August Bendi
- kandidat

Martine Espeland
- commis

Øyvind Bødalelv
- coach

Eline Sofie Sunde
- koordinator

Sondre Selland Kjersvold
- høyre hånd og
3d-printansvarlig

Tim Ekblad
- utvikler

Mange kokker med Bendis konkurranseerfaring ville nok tenkt at nå får det holde. Nå er det nok terping, trening, aldri fri og konkurransestress. Men Bendi jakter nettopp denne modusen.

- Jeg er ikke lei konkurranser. Ikke i det hele tatt. Jeg er jo per nå konkurransekokk på heltid, og jeg elsker det. Jeg elsker forarbeidet, nerdingen og planleggingen opp mot konkurranse. Det er dette jeg vil gjøre akkurat nå. Og målet mitt akkurat nå, i prioritert rekkefølge, er å vinne Årets kokk. Få en plass i verdensfinalen i Bocuse d'Or. Og så ta gullet der, forteller Filip August Bendi.

Motiveres av hverdagene

Gull i verdens viktigste kokkekonkurranse. Bendi er ikke særpregede beskjedne. Dette er en mann som tidlig i yrkeskarrieren nærmest maste seg til jobb i verdens beste restaurant. Mer om det senere.

Han har siden han startet på kokkeskolen villet bli best, og han har gått den ruta og tatt de avgjørelsene han mener kreves for å bli best. Å være konkurransekokk er en viktig del på veien til å bli så flink som mulig i faget sitt.

- Jeg innser at jeg er heldig som kan holde på med konkurranser på heltid. Jeg har en arbeidsgiver som ønsker at jeg skal lykkes, og det betyr alt. Jeg har et team rundt meg som er engasjerte, driftige og som også er vinnere. Jeg er veldig heldig med sponsorer, og jeg har en samboer som lar meg holde på.

- Hvordan klarer du å holde motivasjonen oppe over så mange år som du har konkurrert?

- Motivasjonen kommer fra flere steder. Jeg motiveres av alle som tror på meg, jeg vil lykkes for deres del. Jeg motiveres av de som ikke trodde jeg kunne få til

noe, da får jeg et ønske om å motbevise. Så motiveres jeg av innholdet i hverdagene mine. En lang og slitsom arbeidsdag føles ikke lang og slitsom for meg. Med hånda på hjertet: Jeg gleder meg til hver eneste dag jeg kan stå i dette kjøkkenet. Det er liksom ikke en jobb, mye mer en livsstil.

- Bare å snakke om Lyon og muligheten til å representere Norge der gjør at hjertet mitt dunker raskere. Det ville betydd alt for meg og mine nærmeste. Det ville betydd mye for arbeidsgiveren min, sponsorene mine, og ikke minst for hele teamet. Jeg skal gjøre alt jeg kan for å få den opplevelsen.

Skaper et solid grunnlag

- Hva er forskjellen på det du driver med til daglig og en kokk som jobber på restaurant?

- Jeg får tildelt en oppgave som skal løses til konkurransen, noe som gjør at jeg får muligheten til

å jobbe med råvarer som jeg muligens ikke hadde jobbet med ellers og på sett og vis blir spesialist rundt de tingene. Man skal skape sitt eget team, finne sponsorer, løse design, og det er utrolig mye å henge fingrene i. Det er totaliteten i dette som ikke bare gjør meg til en bedre kokk, men også en bedre leder, og jeg utvider kunnskapene mine i flere felt. For å skape noe nytt må man akseptere at man feiler x antall ganger, man må bare utvikle i riktig retning.

- I tillegg skal alt du gjør til konkurransen, kunne gjennomføres på tid. Det kreves utholdenhet og tålmodighet på en annen måte enn i restaurant. I et restaurantkjøkken har man som regel en solid vaktplan å forholde seg til, du vet hva du skal gjøre, og hvis du er heldig, vet du til og med hvor mange gjester som kommer. Man "mise en place"-er gjerne for flere dager, og det er flere på kjøkkenet som kan hjelpe hverandre i løpet av en arbeidsdag som

en velfungerende maskin. Det er andre rammer å forholde seg til.

– Jeg tenker også at det faglige og menneskelige grunnlaget jeg legger ved å konkurrere, skaper et solid fundament for det jeg skal drive med når jeg er ferdig med konkurranser. For det kommer en dag når jeg skal gjøre noe annet. Så selv om jeg allerede har mange års erfaring med å jobbe i restaurant, gleder jeg meg til jeg skal gjøre det igjen, senere i livet.

– *Så du ser enden på konkurranselivet?*

– Ja, en dag skal jeg drive restaurant selv.

– *Har du planen klar?*

– Hovedlinjene er vel at jeg vil drive med noe som i helhet er unikt. Den overordnede tanken er å være med og skape noe som er større enn seg selv, gjerne sammen med en investor. Hvem vet hva som skjer, men jeg har det som et mål.

Ligger i blodet

Han som nå har klare og store kulinariske ambisjoner, var ikke engang sikker på om han ville bli kokk da han nærmet seg ferdig med ungdomsskolen. Allmennfag var førstevalget, men han hadde en draging mot restaurant og hadde det på tredje plass. Dragingen kom fra Filips far, som selv jobbet i hotell- og restaurantbransjen. Dessuten er det flere i familien med bakgrunn i yrket.

– Min oldefar var sommelier på Romano's restaurant i London, og broren hans var servitør. Så yrket ligger i blodet. To av mine yngre brødre er også kokker. Jeg kom da også inn på mitt tredjevalg på videregående, og når jeg først skulle gå i skole i fire år, bestemte jeg meg raskt for at jeg ville bli god. Jeg var nok ikke særlig flink i tradisjonelle skolefag uansett, men jeg likte kokkefaget og jobbet hardt. Jeg gikk i lære hos Kjartan Skjelde på Tango, og der lærte jeg meg disiplin. Det var nyttig. Veien videre er preget av vilje, naivitet og flaks/ufleks.

– Jeg ville ha jobb på Statholdergaarden, men det ble ikke noe, og jeg dro til Danmark for å prøve-jobbe på Geranium og Brødrene Kock. Jeg dro også innom Noma, uten avtale. Det var verdens tredje beste restaurant da, og det var service da jeg kom inn døra. Jeg tenkte det skulle være mulig å spørre om jobb på gamlemåten, men nei da. De bare ristet på hodet.

Bendi nektet å høre på avvisningen og maste mer. De lot ham jobbe noen dager, og etter enda mer masting noen måneder senere, gikk det fint. Filip får fast jobb i Noma i mai 2009.

– Det var stort for meg, og jeg følte virkelig at jeg hadde lykket.

Stor mulighet

Den unge mannen som maste seg til jobb hos selveste Rene Redzepi, får plutselig en telefon fra Gunnar Hvarnes, som trenger en commis til Bocuse d'Or verdensfinalen i 2011.

– Selv om jeg følte at jeg akkurat hadde fått drømmejobben, så var Bocuse d'Or en utrolig mulighet for meg. Jeg kjente jo til Gunnar fra før og visste at han var ambisiøs. Jeg tok en sjans og sa opp jobben på Noma, og fra mars 2010 jobbet jeg sammen med Gunnar frem mot verdensfinalen i januar 2011. Det var lærerikt og utrolig gøy. Det var i denne perioden av livet mitt jeg forstod at jeg også ville være den ansvarlige kokken i finalen i Bocuse d'Or. Jeg satte meg et mål og startet jobben. Og her er jeg nå.

– *Hvordan legger du opp treningsstrategien frem mot Årets kokk i oktober?*

– Det meste av teknikker er på plass. Vi skal terpe på utseende og smak, men jeg vil vent med fullegjennomføringer. Det viktigste vi skal gjøre i denne perioden frem mot konkurranse, er å legge til rette for at selve konkurransedagen blir så behagelig som mulig, og det er vi på vei til å gjøre allerede, sier Filip August Bendi.



STAMLAKS FRA VAAG MED FENNIKELAROMA

Jeg har valgt kornblomster, estragonmajones, brunet løk og fritert gjær som tilbehør.

Saltlake:

1000 g vann
100 g salt

Krydder:

10 g stekt pulverisert fennikelfrø

Laks:

Fjern skinn og bein, legg i saltlaken i 10 minutter.
Tørk godt av og ta på fennikelfrøene. Vakuumer og bak laksen til 30 grader, ta ut og hvil i 5 minutter.
Stek på skinnsiden over høy varme i 1 minutt, ta av og bruk en gassbrenner til å få farge på overflaten.
La fisken bli 38 grader i kjernen og transjer til servering.

Smørsaus:

1 sjalottløk
1 ts fennikelfrø
200 g hvitvin
1 eggeplomme
300 g smør
1 ss sitronjuice
1 ts salt

Fremgangsmåte:

Stek sjalottløk med fennikelfrø og litt nøytral olje.
Reduser med hvitvin og sil av.
Ha i eggeplomme og pisk over varme til luftig.
Spe på med temperert smør.
Smak til med sitron og salt.

Løk:

Skjær jevne, tykke skiver med kepaløk, ha på godt med salt og stek i nøytral olje under press i omtrent 8 minutter på hver side til den er godt gyllen.

Fritert gjær:

Løs opp gjær i vann og friter det gyllent, skal smake nøtteaktig.

Estragonolje:

Plukk estragon av stilkene og ha sammen med ønsket mengde spinat etter ønsket styrke på majonesen.
Bland med olje, det skal være 1 del urter og 1 del spinat.
Gi urtene et oppkok til det skiller seg, avkjøl oljen.
Bruk oljen til å lage majones på vanlig vis.

Filip August Bendi lagde denne retten for første gang til en av stresstestene i anledning Årets kokk 2019, der vi hadde 45 minutter til å lage alt ferdig. Garnityret, majones og urter varieres ut fra sesong.

Foto: Jon-Are Berg-Jacobsen