

MESSEN & EVENTS

Europa isst lecker



Die drei Sieger der ersten Euro-Toques Challenge powered by Dynamic (von links): Nga Herold, Kevin Petersen und Daniel Digilov / Foto: Ingo Hilger

Die erste Ausgabe des Nachwuchswettbewerbs Euro-Toques Challenge powered by Dynamic fand Mitte Mai in der OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule in Berlin statt. Die Koch-Challenge stand unter dem Motto "Europa isst lecker".

Bei der Veranstaltung in Berlin konnte sich Kevin Petersen vom Hotel Regent in Berlin den ersten Platz sichern. Den zweiten Platz erkochte sich Nga Herold vom Sofitel Kurfürstendamm Berlin, Platz drei ging an Daniel Digilov vom Hotel InterContinental. Veranstaltet wird der Kochwettbewerb von den Euro-Toques Deutschland, in Kooperation mit Dynamic.

Die Aufgabe bestand darin, vorgegebene Zutaten kreativ und geschmacksintensiv zu einem Fingerfood-Menü aus sechs Gängen zusammenzustellen. Eingesetzt werden mussten dabei jeweils Erdbeeren, hanseatische Garnelen, Lammrücken, Maishähnchenbrust, Cobiafilet und Rhabarber, einer der Gänge musste ein Smoothie sein. Insgesamt wurden diese sechs Fingerfood-Speisen für 15 Personen zubereitet und angerichtet, der Wareneinsatz pro Person durfte 14,50 Euro nicht überschreiten.

Nicht nur die anwesenden Euro-Toques wie Konrad Geiger (Präsident), Michael Haupt oder Andreas Schreiner (beide Vizepräsident) und Günther Bosshammer vom Mitveranstalter Dynamic waren begeistert von der Kreativität der Gerichte, auch Niklas Siebecke als Hausherr und Fachbereichsleiter in der OSZ Gastgewerbe Brillat-Savarin-Schule war hochzufrieden mit den Ergebnissen.

Das Siegermenü von Kevin Petersen:

- Kurz gebeiztes und geflämmtes Cobiafilet auf einem Sesamcracker, Limetten-Bergpfeffer-Mayonaise, süß-sauer eingelegte Radieschen, Mustard Cress, Sakura Cress und Salicorn Cress
- Sandwich mit Salat von hanseatischer Garnele und Gurke, im eigenen Saft marinierten Gurkenröllchen, Pfeffer Creme fraiche, Dillspitzen und Borage Cress
- Sous vide gegarte Maishähnchenbrust auf herzhaftem Frenchtoast, in Pimpernelle-Spargel-Sud marinierter grüner Spargel, Karottenpüree, kross gebackene Maishähnchenhaut, Persinette-Kresse und Kikina-Laves
- Rosa gebratener, mit Portwein-Zwiebel-Reduktion lackierter Lammrücken auf Polentawaffel, halbgedörrte Kirschtomate, Parmesanchip, Basil Cress und Time Cress
- In Met gegarter Rhabarber auf einem Mürbeteigkeks, Rhabarbergel, Vanille-Creme-Patisserie, geeiste Brombeersegmente, Blütenpollen, Honny Cress und Apple Blossom
- Erdbeersmoothie mit Basilikum-Koriander-Limettenschaum