

Genuss-Contest geht in die heiße Phase



Bild: Chefs Culinar

Der große Genuss-Contest von Chefs Culinar zum Thema '5 gewinnt? guter Geschmack braucht nicht mehr?' ist in der Kochwelt auf Begeisterung gestoßen. Nun startet die Abstimmungsphase.

Wie das Motto bereits verrät, sollte das Rezept aus nicht mehr als fünf Hauptzutaten bestehen. Drei der Zutaten wurden von Chefs Culinar vorgegeben: Ein frisches französisches Maishähnchen, Fenchel und Rosé-Champignons mussten Verwendung finden, zwei weitere Zutaten konnten vom Teilnehmer frei gewählt werden. Die beste Rezeptidee gewinnt eine Gastro-Reise nach Bangkok. Die kreativen Ideen, die in den letzten Wochen eingingen, überzeugten allesamt mit neuen, mutigen Kreationen und innovativen Zutaten. Umso schwerer fiel es der sechsköpfigen Fachjury, eine Entscheidung zu treffen. Aus den zahlreichen Einsendungen wählte sie schließlich zehn Favoriten aus. Diese wurden von den Chefs Culinar Profiköchen Daniel Kämmer, René Ludwig und Christoph Koscielniak nachgekocht und professionell in Szene gesetzt.

Die Top-Ten-Rezepte werden nun auf