

BRANCHENNEWS

Zeitreise trifft auf Lamm-Quintett



Jana Stöger kocht beim regionalen Vorentscheid in Hamburg ...

Welches Signature Dish ist das Ticket zum Finale des S.Pellegrino Young Chef 2020? Am 23. September fällt beim regionalen Vorentscheid für Zentraleuropa die Entscheidung in Hamburg. Geboten wird der Jury einiges.

Zehn Kandidaten aus Deutschland, Österreich, Polen, Ungarn und der Ukraine stehen im regionalen Vorentscheid für Zentraleuropa und kochen im September in Karlheinz Hausers Hotel Süllberg um den Einzug ins Finale des S.Pellegrino Young Chef. Dafür haben sie individuelle Signature Dishes kreiert, von denen die Jury nur eines ins internationale Finale am 8. und 9. Mai 2020 nach Mailand schicken wird. Die Jury setzt sich zusammen aus: Cornelia Poletto, Tim Raue, Tristan Brandt und Konstantin Filippou für Deutschland und Österreich, Iwona Niemczewska und Marcin Popielarz für Polen sowie Eszter Palágyi für Ungarn.

As a child in tirol

Jana Stöger, Commis de Cuisine im Pier 51 Restaurant & Bar, ließ sich für den Signature Dish von ihrer Kindheit inspirieren. Ihre Kreation ist eine Hommage an ihre Großeltern, Tirol und die wilde Natur. „Als Kind beobachtete ich, wie meine Großmutter mit einem einfachen Saibling, den wir noch am selben Tag gefangen hatten, atemberaubende Gerichte zubereitete“, erklärt die Stuttgarterin. Naheliegender also, dass der Saibling im Mittelpunkt ihres Wettbewerbsgerichts steht. In ihrer Kreation „As a child in tirol“ (Als Kind in Tirol) bereitet Stöger den Fisch auf zweierlei Arten zu: als Tartar an Sanddorn und als geräuchertes Filet mit Wacholderbeeren, dazu ein Tiroler Gemüse mix aus Roter Bete, Petersilienwurzel,

Spargel und saisonalen Kräutern.

Uprising of ukrainian cossack

Auch Eugen Korolev, Küchenchef bei der Schneider Gastronomy Group, begibt sich auf eine Reise in die Vergangenheit. Seine Inspiration: die Geschichte der Ukraine. Genauer gesagt die der ukrainischen Kosaken. ?Den Moment, in dem die Ukraine begann, eine unabhängige und selbstkontrollierte Nation zu sein ? genau das möchte ich auf meinem Teller zeigen, wie in einem Gemälde?, erklärt Korolev. Sein Wettbewerbsgericht Uprising of ukrainian cossack (Aufstand des ukrainischen Kosaken) ist im Stil der Mahlzeiten gehalten, welche die Kosaken einst aßen. Er verwendet daher nur einfache Zutaten, die in jedem ukrainischen Dorf zu finden sind. Jedes Element auf dem Teller macht einen Teil der Geschichte erlebbar, so steht Meerrettich zum Beispiel für die Tränen der ukrainischen Menschen, während Rosé Sauce vergangene Schlachtfelder repräsentiert.

The lamb strolling through the nature

Mit dem Signature Dish von Thomas Mader, Souschef im Buxbaum in Wien, geht es raus in die Natur. Und so ist bei The lamb strolling through the nature (Das Lamm beim Spaziergang) der Name Programm. Im Fokus steht das Lamm, das gleich in fünf kleinen Gerichten auf den Teller kommt. ?Ich möchte gerne möglichst viel von einem Produkt verwenden und zeigen, dass beim Lamm nicht nur das Filet gut schmeckt?, erläutert der 24-Jährige. Rücken, Filet, Zunge, Bries und Schulter ? Thomas Mader bereitet das Lamm in den verschiedensten Variationen zu. Ausgesuchte Zutaten wie zum Beispiel Koriander, Sumac und Ingwer runden die Kreationen ab. Hinzu kommen Kräuter, die das Lamm bei einem Spaziergang durch die Natur selbst finden könnte.

Voting für Publikumspreis

Wer beim Publikum vorneliegt? Das zeigt der Fine Dining Lover Food for Thought Award. Der Preis zeichnet den Kandidaten aus, dessen persönliche Botschaft hinter dem Gericht am meisten überzeugt. Vom 31. August bis 19. September können Foodies, Köche und Freunde