



Dip Dip, Hurra!

Mit Markus Halbig Waßmuth vom Banker's Inn endete am 20. Januar die dritte Cooking Battle Staffel im Stadtgarten Steele



Mit seinem Rinderfilet Teryaki in der Pankokruste auf Rettich-Wasabisalat servierte Showkoch Markus Halbig

Waßmuth vom Banker's Inn eine der besten Vorspeisen des gesamten Events – so zumindest die vorherrschende Meinung bei den rund 130 anwesenden Gästen im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele. Der 2. Gang, das Kürbis Ingwer Chilysüppchen, fanden viele gewagt scharf und „löschten“ fleißig mit viel Brot und noch mehr Dip. „Nach diesem Dip herrscht übrigens eine so große Nachfrage, dass wir das Rezept unter info@bankers-inn.de herausgeben“, so Waßmuth. Der Spitzenkoch lernte u.a. in Nobelhotels in Zermatt, im Restaurant Guy in Berlin und im Hackbarth's in Oberhausen. Seit 2001 ist er selbstständiger Küchenchef und führt mit Partner Carsten Jungkamp das Bankers Inn.

Perfekte Liason: Involtini aus der Hirschkalbshüfte und ein aromatischer Crianza DO Somontano, den die Köche vorkosteten. V.l.n.r.: Marcus Halbig Waßmuth, Christian Stratmann, Andreas Schütz (Bierwirth Vertriebsagentur) und Yvonne Peterwerth.



Maßgeschneidene Ingwer- und Kürbiskernwürfel, die unter den Pürierstab landeten: Thomas Nowodworski (li.) mit Yvonne Peterwerth und Bankers Inns-Chef Markus Halbig Waßmuth.

In englischem Ambiente wird junge Küche mit euro-asiatischen Einflüssen auf allerhöchstem Niveau serviert. Da spielen Zutaten wie Ingwer eine große Rolle: Gastkoch und Jurychef Thomas Nowodworski von Niggemann Food Frischemarkt schnitt hochkonzentriert und penibel das anregende Gewürz in gleichgroße Würfelchen – die der Showkoch dann zusammen mit dem Kürbis pürierte...

Stargast und „Hilfskoch“ Christian Stratmann ging dem Rotkohlkopf an den Kragen, und versicherte, dass ihm Küchenarbeit keinesfalls fremd sei: „Bei neun Kindern war immer Mithelfen angesagt: eindecken, spülen, Zwiebeln schneiden... Und heute stehe ich auch noch oft und gerne in der Küche“, so der „Prinzipal“, der seit sechs Jahren mit dem Volkstheater Mondpalast in Wanne-Eickel Erfolg feiert und seit kurzem mit dem RevuePa-

last Ruhr auf Zeche Ewald in Herten und den Wanne-Eickeler Kammerspielchen die Region kulturell bereichert.

Wie immer konnten die Gäste auch diesmal Nützliches erfahren: z.B. dass Eiweiß nur schnittfest wird, wenn kein Fett in die Rührschüssel gelangt, oder dass man zu würzigen asiatischen Speisen auch einen würzigen Wein servieren muss. „Deshalb haben wir zu den ersten beiden Gängen einen kräftigen 2008er Riesling vom Weingut Reichsrat von Buhl und einen 2006er Picpoul de Pinet von Robert Skalli in Südfrankreich gewählt“, erklärte Andreas Schütz von der Bierwirth Vertriebsagentur, die die speisenbegleitenden Weine ausgesucht hatte. Nach dem rundum gelungenen Abschluss der 3. Staffel geht es am 23. Februar 2010 mit Frank David vom Löwntal in Essen-Werden weiter.

Doch vorher noch ein Appell an Markus Halbig Waßmuth: Bitte auch noch das Rezept für das Dessert ins Netz stellen: Lauwarmer Schokokuchen mit Kürbiskernparfait...grandios! ■



Laden Sie Ihre Kunden ein!

Unternehmen, wie zum Beispiel Hörstke Großküchen, nutzen die Möglichkeiten, sich bei dem außergewöhnlichen Event im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele vor fachkundigen Gästen und einem medialen Umfeld zu präsentieren. Dafür stehen mehrere Partner-Module zur Wahl. Nähere Informationen unter 0201/8785959.

Die nächsten Cooking-Battle-Termine:

4. Staffel

23. Februar 2010: Frank David, Löwntal

16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas

21. April 2010: Das Finale. Die drei besten Köche des Cooking Battle werden je einen exquisiten Gang zubereiten. Das Dessert wird Oliver Steiner vom Stadtgarten Steele, dem Ausrichter des Cooking Battle zubereiten.

Kartenpreis: 89,- Euro/pro Person inkl. MwSt. und Vier-Gang-Menü, Sektempfang und allen sonstigen Getränken (ausgenommen Spirituosen).

Karten unter: www.cooking-battle.de oder telefonisch unter 0201/8785959.

