



## TeilnehmerInnen, Platzierungen und Menüs 2. Tag, Einzelbewerb „OSTEN“ – 24.4.2019

### Platz 1-4 steigen ins Finale auf

In der Jury: Haubenköche Heinz Hanner und Robert Letz, Genussbotschafter Christoph Fälbl und Markus Scharner, GF Mosberger Pilzmanufaktur

#### 1.) Sabine Hellwachs

Tuna Tataki mit Avocado-creme, Yuzumayonnaise  
Chateaubriand „Asia Style“ mit Teriyaki-Sesam-Sauce  
Kardinalspitz mit Erdbeerspiegel

Wien

#### 2.) Gerald Feyerer

Saiblingstatar mit gebratenem Spargel und Bergamotte/Zitronenhollandaise  
Kabeljaufilet in Dashi/Buttersauce mit gebratenem Salatherz, Erbsen und gebeizten Ei  
Topfen-Griesknödel mit Karamelbrösel auf marinierten Erdbeeren mit handkandierte Ingwer und Pfefferminzschaum

Wien

#### 3.) Thomas Grosmann

(Lachs)Forellentatar mit Avocado-creme, Blütensalat und Granatapfeldressing  
Schweinefilet im Weissbrotmantel gefüllt mit einer Geflügel-Bärlauchfarce, cremiger (bianco) Steinpilzpolenta, Spargel und einer Rhabarbersauce  
Limettenmousse auf Beeren, dazu Matchacrumble

Wien

#### 4.) Stefan Baier

Zwiebelsuppe mit überbackenen Käse-Croutons  
Hühnerfleisch im Blätterteig mit Duxelle  
Schokotörtchen

Wien

\*\*\*\*\*

#### Nicht im Finale:

#### 5.) Yasmin Wagner

Gratinierter Ziegenkäse auf Salat mit Honigdressing  
Rotes Thaicurry mit Reis  
Himbeer-Mascarpone Träumchen

Wien