



TeilnehmerInnen, Platzierungen und Menüs 1. Tag „OSTEN“ – 23.4.2019

Platz 1-4 steigen ins Finale auf

In der Jury: **Haubenköche Heinz Hanner und Robert Letz, Genussbotschafter Christoph Fälbl und Food-Blogger Gregor Haunschmidt.**

1. Sigi Machatschek

Bio-Eismeersaibling auf Tomatencarpaccio
Rehrücken (Maibock) auf Rotweinsauce mit Gemüsebeilagen
Sauerrahmschmarrn mit Waldbeeren

Wien

2. Monika Nguyenova

Garnelen mit Fenchel und Dim Sum
Gegrillter Lamm-Rücken mit violetten Kartoffeln und Melodiesauce
Schokokuchen mit glasierten Ananas und Joghurt-Vanille-Eis

Eisenstadt, Bgld

3. Marianne Mugitsch

Roh marinierter Lachs mit Avocado und Toscanabrot
Lammkoteletts mit Bärlauchkruste auf cremiger Ratatouille & Salbeikartoffel
Schokotarte auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren

Wien

4. Regina Pigal

Mango-Gurkensalat mit Jakobsmuschel und Garnele
Rinderfilet mit Pistazienkruste, Madeirasauce, Rotweinzwiebeln mit Cranberries & Bratkartoffel
Mozartkugel 2.0

Felixdorf, NÖ

Nicht im Finale:

5. Anna Tanzer

Pokebowl mit Lachstatar
Glasierte Chickenwings mit Süßkartoffelstampf
Mango Tiramisu

Wien

6. Christine Hell

Blaukrautsüppchen mit gerösteten Walnüssen
Rotwein-Rind mit Krenapferl und grünen Nockerl
Heidelbeer-Polsterl

St. Christophen, NÖ