

Das schreiben die Zeitungen
Presse



Saarbrücker Zeitung
27.10.2007

Sechs kartoffelige Gänge

Wer kochte was beim Benefiz-Schaukochen?

Weiskirchen. Kartoffelstrudel an Feldsalat mit Kräuter-Speck-Dressing kochte das Waderner Team von Fredi Dewald und Markus Latz vom Ratskeller. Gang zwei, Kartoffelsamtsuppe nach Hochwälder Traditionsrezept, servierten Kells Bürgermeister Werner Angsten und Reinhard Schreiner von der Spießbratenhalle in Schillingen.

Das Zwischengericht, Roulette von gefüllten Kartoffeln auf Sauerkraut mit Speck-

rahmsauce, hatten Lothar Christ und Edi Rollinger vom Maison au Lac in Losheim zubereitet. Das Weiskircher Team Werner Hero und Sascha Jacobs vom Flair-Parkhotel präsentierten die Hauptspeise: sanft gegarte Kalbsbrust auf Portweinsauce mit Bohnenbündchen und gefüllten Süßkartoffeln. Der fünfte Gang war eine Gemeinschaftsproduktion aller Bürgermeister und Küchenchefs: Mini-kartoffeln in einem Mantel aus

zweierlei Käse mit Feigen. Das Dessert, Schupfnudeln mit Erdbeersauce, Kartoffeleis und Kartoffelpralinen, hatten der Hermeskeiler Bürgermeister Michael Hülpes mit Harald Spreyer vom Hotel-Restaurant Spreyer kreiert.

Das Service-Personal stellten ebenfalls die beteiligten Restaurants. Bier und Wein hatten die Karlsberg Brauerei und die Weingüter Petgen-Dahm und Karl Petgen aus Perl gesponsort. *kaw*

