



Mit frischen Zutaten konnte Christoph Engel seine Gäste überzeugen und bekommt als Wochenbester 1500 Euro. Fotos: Vox/Granada

Fünf Bonner mit kochender Leidenschaft



Bekam leider nur 19 Punkte: „Kräuterhexe“ Astrid Rosenau (33)

VOX: Der Jüngste bereitete das perfekte Dinner

Ihr Auftrag: Einen Abend lang vollkommener Gastgeber, Koch und Kellner in einem zu sein. Ihr Auftraggeber: der TV-Sender Vox. Ihr Ziel: „Das perfekte Dinner“. Ihr Lohn: möglicherweise 1500 Euro in bar.

Wer ist Bonns bester Gastgeber? Das fragen sich in dieser Woche die Zuschauer der beliebten Vox-Serie „Das perfekte Dinner“. Denn hier sind fünf Bonner miteinander im Wettstreit. Das Prinzip: Denkbar

Anzeige
1. KÖLNER OKTOBERFEST
 vom 29. 9.–3. 10. auf dem NEUMARKT
 Karten bei KölnTicket 0221 7280
 oder www.koelner-oktoberfest.de

einfach. Jeder der fünf Kandidaten lädt die anderen vier an einem Abend zum Essen ein und versucht, für die geleistete Gastgeber-Arbeit möglichst viele Punkte von den Bekoch-

ten zu kassieren. 1500 Euro winken demjenigen, der am Ende der Woche die meisten Punkte erhielt.

Und was kocht man so in Bonn? Hier sind die Menüs, die die Vox-Kandidaten ihren Gästen servierten:

Den Anfang machte der 27-jährige Bankkaufmann **Christoph Engel**. Er kredenzte hausgemachte Nudeln und Pesto, Involtini mit Polentatälern und Frühlingsgemüsen, Ricottaeis mit Maraschino und frischen Früchten und bekam dafür 32 Punkte.

Erzieherin **Astrid Rosenau** (33) konnte mit ihrem Menü leider nur 19 Punkte absahnen: Lachs an Kesselsknall mit Merrettichcreme und Kräutercreme, Kasseler mit einem Dialog von Traubensauerkraut und Erdäpfeln, FC-Brötchen mit Nektarinsorbet.

Kunstschmied **Willy Steilen**

(60, bekam 26 Punkte) kochte asiatisch: Garnelen auf Kokosmilchcreme, „Surinaamse Reistafel“ mit Fisch und Huhn, Mangocrêpe mit Kokossoße.

31 Punkte gaben die Gäste Versicherungskaufmann **Marc Feussner** (42). Er bereitete rote Gnocchi in Schalottensoße, Florentiner Schweinebraten und Mandelhörnchen mit Ricottacremefüllung an Himbeeren und süßem Pesto zu.

Susanne Freifrau von Loe (46) lud die Gäste auf ihre Burg Lede ein, servierte eine Triologie von Macchiatosuppe, pochierem Kalbsfilet mit Pfeffer und Rhabarber sowie Waldmeistermousse mit Früchten und Gundermannsorbet. Dafür erhielt die Veranstaltungsmanagerin (bietet auf Burg Lede übrigens auch Kochkurse an) 31 Punkte – damit stand Christoph als Wochenbester fest. Herzlichen Glückwunsch!



Susanne Freifrau von Loe (46) im Innenhof ihrer Burg Lede – hier gibt sie auch Kochkurse.



Kritisch: Versicherungskaufmann Marc Feussner (42) prüft ganz genau die Qualität des Gemüses.

Boxenluder gewinnt Busenprozess

Der schöne Busen von Boxenluder **Miss Shire Deluxe** (29): Jetzt gehören die großen Brüste endgültig ihr allein. Keinen Cent

Anzeige
Bonner Personen Schifffahrt

2000 Euro von der sexy Bonnerin verlangt – für die von ihm bezahlte Brust-OP (EXPRESS berichtete). H.: „Shire wollte nach der OP nur für mich tanzen.“ Miss Shire bündelte aber lieber im Big Brother House mit

