

Tim Mälzer in Köln: Ein kulinarisches Duell der Extraklasse!

Tim Mälzer tritt in Köln bei „Kitchen Impossible“ gegen Philipp Vogel an und kocht ein herausragendes Gericht von Eric Menchon.



In der aktuellen Staffel von „Kitchen Impossible“ hat der bekannte Koch Tim Mälzer in der Stadt Köln ein spannendes Duell gegen den prominenten Koch Philipp Vogel ausgetragen. Mälzer war im Sterne-Bistro „Le Moissonnier“ aktiv, wo er ein Gericht zubereiten sollte, das im „Archiv der Deutschen Kulinarik“ verzeichnet ist. Die Herausforderung bestand darin, eine Bretonische Rotbarbe auf Holzkohle gegrillt, serviert mit einer Champagner-Fenchel-Sauce, einem Zitronen-Gel nach Mojito-Art und Couscous-Hirse mit Orangenblütenwasser nachzukochen. Diese anspruchsvolle Aufgabe stellte Mälzer vor große Herausforderungen, denn das Rezept stammt von Eric Menchon, dem Küchenchef im Le Moissonnier, dessen Kombination aus französischen und nordafrikanischen Einflüssen

für Mälzer zunächst schwer verständlich war. Trotz dieser Hürde war Mälzer von der Herausforderung begeistert und bezeichnete das Gericht als eines der bedeutendsten der letzten 20 Jahre in der deutschen Gastronomie, wie **Kölner Stadt-Anzeiger** berichtet.

Mälzer trat gegen Philipp Vogel an, der in der Gastronomie für seine Pekingenten im „Orania.Berlin“ bekannt ist. Vogel servierte Mälzer seine Gerichte, eine Suppe im Restaurant „Great Wall“ und eine Bauernente mit Klößen und Rotkohl im Restaurant „Zur Post“. Bei der Punktevergabe schnitt Mälzer mit 63 Punkten für seine Variation von „Himmel un Ääd“ und 59 Punkten für die Rotbarbe gut ab, während Vogel 60 Punkte für seine Suppe und 61 Punkte für die Bauernente erhielt.

Ein turbulentes Abenteuer in Köln

Die erste Episode der Jubiläumsstaffel bietet nicht nur kulinarische Herausforderungen, sondern auch ein unterhaltsames Stadtabenteuer. Während Mälzer und Vogel die Stadt Köln erkunden, genießt Mälzer sogar sein erstes Kölsch und nimmt an den Feierlichkeiten des Karnevals teil. Letztlich konnte Mälzer die Folge mit einem knappen Punktesieg gegen Vogel für sich entscheiden, was seinem Selbstvertrauen einen weiteren Schub gab.

Ein weiteres interessantes Detail ist, dass Mälzer in dieser Folge nicht nur mit seinen Kochkünsten, sondern auch mit seinen Emotionen zu kämpfen hatte. Um ihm zu helfen, seine Angst vor der „schwarzen Box“ zu überwinden, servierte ihm Vogel sein Gericht in einer gelben Box. Diese Änderung half Mälzer, seine Emotionen zu neutralisieren, was er als sehr positiv empfand. Trotz des Chaos in der Küche, während er das Gericht zubereitete, blieb Mälzer selbstbewusst. Der Koch Sascha Stemberg, der in Staffel 8 Gegner von Mälzer war, versuchte vergeblich, die Unordnung während des Kochens zu beseitigen. Die Zuschauer können das gesamte Drama und die Aufregung in der Episode auf RTL+ nachverfolgen. Laut **Vox** könnten die

Ereignisse kaum spannender und chaotischer sein.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Mälzers letzte Herausforderung in „Kitchen Impossible“ nicht nur seine kulinarischen Fähigkeiten auf die Probe stellte, sondern ihn auch auf emotionaler Ebene testete. Letztlich konnte er aber triumphieren und ein weiteres Kapitel seiner gastronomischen Reise in Köln hinzufügen. Weitere Informationen zu dieser Folge und der gesamten Serie sind auf **Deutschland kocht** verfügbar.

Details	
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ksta.de• www.vox.de

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.net