

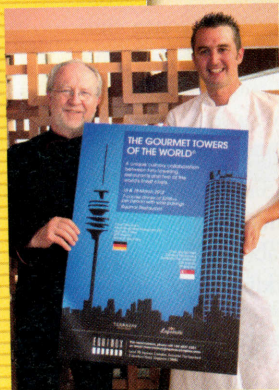
## WUSSTEN SIE, DASS...

→ Otto Koch seine Reihe „The gourmet towers of the world series“ jüngst in Singapur fortsetzte?

Bereits im vergangenen Jahr startete Patron Otto Koch mit seiner Mannschaft aus dem Restaurant 181 im Münchner Olympiaturm die Eventreihe „the Gourmet towers of the world series“. Premièrenpartner war das gastronomische Team vom Hancock Tower in Chicago. Dieses Jahr - vom 16. bis 19. März 2012 - war das Münchner Restaurant 181 mit Otto Koch nun zu Gast im weltbekanntesten Restaurant Equinox, das im 70. Stock des „Swissôtel The Stamford“ in Singapur beheimatet ist. Zusammen mit dem dortigen Küchenchef Lee Bennett verwöhnte Otto Koch die Gäste auf 227 Metern Höhe. Das Menü umfasste:

- Otto Kochs Falsche Prinzregententorte
- Terrine von Gänseleber und Enten-Confit mit Pilzen à la Greque, getoastete Brioche
- Interpretation vom Steinbutt
- Cannelloni von King Prawn und Lachs, sautierter Pak-choi und Ingwer-Velouté
- Rinderbäckchen in Wasabi Tempura mit tenderloin vom Wagyu Rind, gebratener Gänseleber und Süßkartoffelpüree mit glasierten Babykarotten
- Gebackener Vacherin mit Senfgemüse & Reis-Cracker
- „Flitterwochen“ mit Beeren

Jetzt ist der Gegenbesuch geplant: Am 14. November 2012 können die Münchner dann ein wenig Singapur im Restaurant 181 erleben. Dann wird Lee Bennett mit seiner Mannschaft seinen Gegenbesuch im Olympiaturm in der Bayernmetropole antreten. [www.restaurant181.com](http://www.restaurant181.com)



## KOLLEGEN IN DIE KARTE GESCHAUT Jens Rittmeyer & friends

Acht Spitzenköche aus ganz Deutschland sorgten bei der ersten Küchenparty im Budersand Hotel Golf & Spa in Hörnum auf Sylt für ein kulinarisches Hoch



Jens Rittmeyer, Küchenchef im Budersand Hotel Golf & Spa mit Sterne-Restaurant KAI3, lud befreundete Kollegen nach Hörnum ein. Knapp 150 Gäste genossen an acht Live-Cooking-Stationen die Kreationen der Gastköche, die ergänzt wurden um eine Station mit Spezialitäten vom Bunten Bentheimer Edelschwein sowie süße Überraschungen, darunter Waffeln mit Rosenfruchtaufstrichen, Pralinen und Schokoladen-Trüffel.



### DAS MENÜ

*Knuspriges Sandwich vom Leng mit Bärlauchcreme, wilden Kräutern und Hörnummer Krabben*

Jens Rittmeyer, Restaurant KAI3, Budersand Hotel Golf & Spa, Sylt

\*\*\*

*Tatar vom Rimmelsbacher Rind mit Rucola, Ziegenkäse und Pinienkernen*

Sebastian Prüßmann, Villa Hammerschmiede, Pfinztal

\*\*\*

*Mit Basilikum marinierter Heilbutt auf Spargelragout*

René Dittrich, Restaurant Alt-Wyk, Föhr

\*\*\*

*Kraut und Rüben – Hibiskus und Rügener Rapsöl*

Michael Kempf, Restaurant Facil, Berlin

\*\*\*

*Filet vom Saibling, Risotto von Perlgrauen mit Frühlingsaromen, Morcheln, Kalbskopf*

Marius Fallert, Hotel Talmühle, Sasbachwalden

\*\*\*

*Landschweinebauch „Stroganoff“ mit cremigen roten Beten, Mixed Pickles und Crème fraîche*

Sascha Stemberg, Haus Stemberg, Velbert

\*\*\*

*Sylter Deichlammrücken im Rosmarinbiskuit*

*mit Vinaigrette von schwarzen Walnüssen und geräuchertem Pimento-Confit*

Janko Rahneberg, Hotel, Restaurant & Café Morsum Kliff, Sylt

\*\*\*

*Abinao Schokolade cremig & knusprig, geeister Dill mit Sauerrahm & Zitrusaromen*

Christian Richter, Restaurant Perior, Leer