

DAS PERFEKTE DINNER IM RUHRGEBIET: Aufregende Menüs und spannende Punkte!

Entdecken Sie die besten Menüs und aktuellen Punkte aus „Das perfekte Dinner“ im Ruhrgebiet, ausgestrahlt bei VOX vom 26. bis 30. Mai 2025.



Ruhrgebiet, Deutschland - „Das perfekte Dinner“ begeistert auch in dieser Woche das Publikum in Deutschland. Die beliebte Kochshow bei Vox wird täglich von Montag bis Freitag zwischen 19 und 20.15 Uhr ausgestrahlt und sorgt für spannende Duelle unter Hobbyköchen. Aktuell steht das Ruhrgebiet im Mittelpunkt der Kulinarik-Show vom 26. bis 30. Mai 2025. In dieser Woche treten insgesamt fünf Kandidaten an und verwöhnen ihre Gäste mit kreativen Drei-Gänge-Menüs.

Die Sendung ist nicht nur für ihre leckeren Rezepte bekannt, sondern auch für die abwechslungsreiche Bewertung der

Teilnehmer. Die Kandidaten bewerten sich gegenseitig mit Punkten von 0 bis 10, wobei Aspekte wie die Kochkünste, die Gastgeberqualitäten und die Stimmung während des Dinners in die Bewertung einfließen. Sprecher der Show ist Daniel Werner, der als „Der Stimme“ bekannt ist.

Kandidaten und Ihre Menüs

In der laufenden Woche präsentieren sich folgende Kandidaten und deren Menüs:

- **Tag 1 (Montag, 26. Mai):** Uli
 - Vorspeise: Ravioli mit Pilzfüllung und Salbeibutter (Italien)
 - Hauptspeise: Bœuf bourguignon (Frankreich)
 - Nachspeise: Mandelkuchen mit Vanilleeis und Sahne (Spanien)
- **Tag 2 (Dienstag, 27. Mai):** Paul
 - Vorspeise: Borschtsch über Feuer mit verfeinertem Schmand und Bio-Steak
 - Hauptspeise: Schaschlik über Holzkohle mit marinierten Zwiebeln und Flammkartoffel
 - Nachspeise: Pfannenküchlein mit Kondensmilch, sibirischer Schnee, Beeren und Marmelade
- **Tag 3 (Mittwoch, 28. Mai):** Florian
 - Vorspeise: Gelbe Suppe mit weißem Schaum, Baguette, roter Dip
 - Hauptspeise: Gelber Knödel mit grünen Bohnen und geschmortem Fleisch
 - Nachspeise: Brauner Kuchen mit flüssigem Kern, Joghurt-Sahne, rosa Frucht
- **Tag 4 (Donnerstag, 29. Mai):** Mike
 - Vorspeise: Garnele mit Mango und Curry
 - Hauptspeise: Rind mit Sellerie, Kartoffel, Karotten, Schalotten und Jus
 - Nachspeise: Apple Crumble mit Vanille
- **Tag 5 (Freitag, 30. Mai):** Francesco
 - Vorspeise: Panzerotti mit Kräuterseitlingen in

Parmesanschaum

- Hauptspeise: Rinderfilet mit Paprika-Curry-Sauce und Rosmarin-Kartoffeln
- Nachspeise: Mascarpone-Krokant-Mousse mit Früchten

Punktevergabe und Gewinner

Die maximale Punktzahl pro Kandidat beträgt 40 Punkte. Die aktuellen Punktzahlen zeigen, dass Uli am Montag 31 Punkte und Paul am Dienstag 35 Punkte erreichte. Florian, der heute Gastgeber ist, hat bereits 33 Punkte erhalten. Für Mike und Francesco wurden die Punktzahlen bisher nicht veröffentlicht. Der Gewinner der Woche darf sich über ein Preisgeld von 3.000 Euro freuen.

„Das perfekte Dinner“ verfolgt das Ziel, die Persönlichkeit der Kandidaten in den Fokus zu rücken. Die kulinarischen Fähigkeiten werden in den heimischen Küchen der Teilnehmer präsentiert, wo die Gäste auch die Menüfolge über personalisierte Einladungskarten erfahren. Weitere Rezepte sind auf der Webseite von Vox sowie auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) verfügbar.

Die hygienischen Maßnahmen während der Dreharbeiten sind strengen Richtlinien unterworfen, um die Sicherheit aller Beteiligten zu gewährleisten. Dazu gehören 2G-Bedingungen und Teamtestungen mit Schnelltests.

In einer ähnlichen Note erwartet Vox zudem eine neue Kochshow namens „Game of Chefs“, die im Februar 2025 starten soll. Diese Adaption eines israelischen Formats hat das Ziel, das beste Kochtalent Deutschlands zu finden und wird durch eine Jury aus Sterneköchen bewertet. Mit einem Preisgeld von 100.000 Euro für den Gewinner setzt diese Show neue Maßstäbe in der deutschen Kochshowszenen, wie **Horizont** berichtet.

Für die treuen Fans von „Das perfekte Dinner“ bietet diese

Woche wieder spannende Einblicke in die kreative Welt des Kochens und unterstreicht die Faszination dieses Formats, das mittlerweile ein fester Bestandteil der deutschen Fernsehlandschaft geworden ist.

Details	
Ort	Ruhrgebiet, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.lvz.de• www.vox.de• www.horizont.net

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net