

Kochduell im Ruhrpott: Wer gewinnt das perfekte Dinner?

Erfahren Sie alles über die aktuellen Kandidaten und Menüs der beliebten Kochshow „Das perfekte Dinner“ im Ruhrgebiet vom 30. Mai 2025.



Ruhrgebiet, Deutschland - „Das perfekte Dinner“ erfreut sich großer Beliebtheit in Deutschland und wird werktags bei Vox ausgestrahlt. In der aktuellen Sendewoche, die vom 26. bis 30. Mai 2025 stattfindet, steht das Ruhrgebiet im Mittelpunkt dieser populären Kochshow. Jeden Abend präsentiert ein Hobbykoch sein selbstgekochtes Menü, während die anderen Teilnehmer die Qualität der Speisen und die Gastgeberfähigkeiten bewerten.

Insgesamt nehmen in dieser Woche fünf Kandidaten teil, und die Punktevergabe erfolgt auf einer Skala von 0 bis 10. Die höchste Gesamtpunktzahl beträgt 40 Punkte, auf die jeder Teilnehmer hinarbeitet. Der Gewinner erhält als Belohnung ein Preisgeld von 3000 Euro. [kn-online.de](https://www.kn-online.de) berichtet über die Menüfolgen der

Woche und die Punktzahlen der einzelnen Tage.

Kandidaten und ihre 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

Punkte und Gewinner

Die Punktevergabe zeigt, dass Uli am Montag 31 Punkte erzielte, Paul am Dienstag mit 35 Punkten nachlegte und Florian am Mittwoch mit 33 Punkten folgte. Am Donnerstag konnte Mike mit 39 Punkten überzeugen, während Francesco am Freitag 37 Punkte erhielt. Insgesamt besteht das Format darin, die Kochkünste, Gastgeberqualitäten und die allgemeine Stimmung des Dinners zu bewerten, wobei die jeweilige Menüfolge den Gästen über Einladungskarten mitgeteilt wird. **vox.de** hebt hervor, dass die Sendung von Daniel Werner, einem bekannten Schauspieler und Synchronsprecher, moderiert wird.

Kochsendungen wie „Das perfekte Dinner“ bieten nicht nur Unterhaltung, sondern auch Inspiration für Hobbyköche in Deutschland. Laut **dieerfahrungen.de** tragen sie zur Bewahrung der kulinarischen Kultur bei und zeigen sowohl regionale als auch internationale Küchen.

Details	
Ort	Ruhrgebiet, Deutschland
Quellen	• www.kn-online.de • www.vox.de • dieerfahrungen.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net