

Neu bei RTL II: „Mission Lecker“

- Profiköche kämpfen um den Sieg bei der Wild Food Challenge in den USA
- Juan Amador, Timo Hinkelmann, Christian Senff und Verena Leister
- Sendetermin: XX 2018, um 20:15 Uhr bei RTL II

Bei „Mission Lecker – Vier gegen den Rest der Welt“ müssen sich Teamchef und Drei-Sternekoch Juan Amador zusammen mit seinen starken Teamköchen Timo Hinkelmann, Christian Senff und Verena Leister einer extremen kulinarischen Challenge stellen: Ein lokaler Kochwettbewerb in einem fremden Land, bei dem alle Zutaten selbst geerntet, gejagt oder gefischt werden. Kann Team Deutschland die Jury am Ende überzeugen und ihre „Mission Lecker“ erfüllen?

Das Team:



Juan Amador (10.12.1968)

Der vielfach ausgezeichnete Sternekoch war bereits Leiter mehrerer Restaurants weltweit. Juan Amador experimentiert seit Jahren in seiner Kreativwerkstatt mit den Methoden der Molekularküche, die besonders präzise Messtechniken und extrem lange Garvorgänge erfordern. 2016 eröffnete er das Restaurant „Amador’s Wirtshaus und Greißlerei“ in Wien, das bereits 2017 mit zwei Guide-Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Wohnort

Wien

Spezialgebiet in der Küche

Zu meinem Spezialgebiet würde ich in jedem Fall Krustentiere und Meeresfrüchte zählen. Damit lassen sich wunderbare Gerichte zaubern.

Was kochst Du am liebsten?

Was man gut zubereiten kann, kocht man auch gerne (lacht). Deshalb ist hier die Antwort ebenfalls Krustentiere und Meeresfrüchte.

Dein wichtigstes Utensil in der Küche?

Gute Messer sind essentiell in einer Küche. Auf mein Messer von Lilienstahl könnte ich niemals verzichten.

Was magst Du gar nicht in der Küche?

Kopisten. Kochen ist Kreativität, nur so können neue tolle Geschmäcker entstehen.

Was war das tollste und leckerste Gericht, das Du je gekocht hast?

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de

Das kann ich so gar nicht beantworten. Es gibt so viele gute Gerichte, die ich stetig versuche zu optimieren. Das tollste und leckerste habe ich also hoffentlich noch vor mir (lacht).

Was war dein schlimmster Küchenmoment?

Das war ein Stromausfall an einem Samstagabend und das Restaurant war natürlich voll besetzt. Da merkt man erst wieder, wie sehr man in unserer Gesellschaft von Elektrizität abhängig ist.

Wer inspirierte dich zum Kochen?

Vor allem die Natur. Sie bringt all die tollen Aromen hervor, die wir Köche dann versuchen bestmöglich zu kombinieren. Aber auch die Architektur – das Auge isst ja schließlich mit.

Für wen würdest Du gerne mal kochen?

Ganz klar: Alain Ducasse und Ferran Adrià.

Dein persönliches Lieblingsessen

Mein absolutes Lieblingsgericht ist Kalbshaxe und Risotto.

Dein persönliches Lieblingsdessert

Das mag zwar altmodisch klingen, aber tatsächlich ist es der klassische Banana Split. Eis, Frucht und Schokolade – besser geht's nicht.

Dein persönliches Lieblingsgetränk

Blue-Gin-Tonic.

Dein persönliches Lieblingszutat

Liebe – ohne Liebe und Leidenschaft schmeckt das tollste Essen nicht.



Christian Senff (08.01.1982)

Der gebürtige Thüringer wusste schon sehr früh, dass er Koch werden möchte. Seine Karriere begann unter Sternekoch Manfred Schwarz. Danach folgten Engagements unter Kolja Kleeberg, Christian Bau, Nelson Müller, Philipp Wolter und Bernd Siener bei denen er unter anderem für das leibliche Wohl diverser Staatsgäste sorgen durfte. 2010 wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit und betreibt mittlerweile eine Kochschule, ein Catering-Unternehmen namens „Food Soldiers“ und berät internationale Hausgerätehersteller bei der Entwicklung neuer Küchengeräte. 2016 nahm er außerdem an der Kochsendung „The Taste“ teil.

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de



Wohnort

Frankfurt am Main

Spezialgebiet in der Küche

Meine Spezialgebiete in der Küche sind definitiv Fisch & Meeresfrüchte, dicht gefolgt Fleisch.

Was kochst Du am liebsten?

Ich fühle mich an keine Muster gebunden. Allerdings könnte man sagen, dass das Spiel mit Kontrasten zu einem meiner Markenzeichen geworden ist, also ist etwas knusprig oder weich, heiß und kalt und hat es eine ausgewogene Aromatik mit süßen, sauren und salzigen Komponenten. Und ein Aspekt ist unveränderbar bei mir: Nur Qualität zählt! Allerdings darf es für mich privat auch schon mal 'ne Curry Wurst mit Pommes sein (lacht).

Dein wichtigstes Utensil in der Küche?

Für mich sind scharfe Messer und gute Küchenhelfer das Wichtigste. Damit geht einem die Arbeit einfach besser von der Hand.

Was magst Du gar nicht in der Küche?

Geschmacksverstärker! Die braucht kein Mensch.

Was war das tollste und leckerste Gericht, das Du je gekocht hast?

Jedes meiner Gerichte ist lecker, daher ist das schwer zu sagen (lacht). Aber wenn ich eines nennen muss, ist es „Hoppserklößchen“ von meiner Oma, die sind aus meiner privaten Küche nicht wegzudenken.

Was war dein schlimmster Küchenmoment?

Ich hatte vor ein paar Jahren eine schlimme Verbrennung an meinem linken Arm und an der Hand. Das war der schlimmste Moment für mich, denn die Verletzung bedeutete fast das Ende meiner Leidenschaft zum Kochen.

Wer inspirierte dich zum Kochen?

Durch die vielen Praktika in meinen jungen Jahren habe ich die Affinität zum Kochen entdeckt. Natürlich haben auch einige Köche, wie Heston Blumental und Sergio Herman dazu beigetragen. Und heute ich Kochen mein Leben, meine Leidenschaft.

Für wen würdest du gerne mal kochen?

Mein Traum wäre es, einmal für Barack Obama und seine Familie kochen zu dürfen.

Dein persönliches Lieblingsessen

Nach wie vor „Hoppserklößchen“ meiner Oma, die ich mir heute leider selbst zubereiten muss.

Dein persönliches Lieblingsdessert

Mein Lieblingsdessert ist ganz simpel: Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelmus. Oft sind die einfachsten Sachen die leckersten.

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de

ZEIG MIR MEHR!

Dein persönliches Lieblingsgetränk

Das ist gar nicht so einfach... Jedoch ein Gläschen Wein mit meinen Freunden kann etwas Gutes sein (lacht).

Dein persönliches Lieblingszutat

Mein Liebling in der Küche ist zum Abschmecken von Fleisch und Fisch das „Murray River Salt“. Ohne dieses gehe ich nicht mehr aus dem Haus.



Timo Hinkelmann (18.02.1982)

Der gelernte Tischler tauschte den Holzobel gegen den Holzlöffel und schaffte es innerhalb von kürzester Zeit vom Auszubildenden zum Küchenchef im Elsbach Restaurant in Herford. 2012 erfüllte sich der Familienmensch seinen Traum vom eigenen Restaurant und führt bis heute erfolgreich die „Quartier-Lounge“ in Herford. Neben seinem eigenen Restaurant zeigt der Grill-Spezialist in einer

TV-Wissensendung die neuesten Foodtrends und spürt die besten Foodtips rund um den Globus auf.

Wohnort

Herford

Spezialgebiet in der Küche

Ich bin sehr gut im Improvisieren und Aufpimpen von klassischen Gerichten.

Was kochst Du am liebsten?

Ich liebe es Fisch und Krustentiere zuzubereiten. Die Vielfalt ist wahnsinnig groß und man kann so vieles damit machen. Gleiches gilt für ausgefeilte Burger-Variationen. Seit ein paar Jahren hat sich ja hier sehr viel getan und man kommt immer mehr weg vom standardisiertem Rindfleisch-Patty.

Dein wichtigstes Utensil in der Küche?

Ein scharfes Messer. Gute Messer sind die halbe Miete beim Kochen.

Was magst Du gar nicht in der Küche?

Klassische Musik in der Küche geht gar nicht, die macht mich total nervös. Ich brauche Rock 'n' Roll beim Kochen, das schmeckt man dann auch (lacht).

Was war das tollste und leckerste Gericht, das Du je gekocht hast?

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de



Besonders stolz bin ich auf meine Sea-Food-Kreationen. Es gibt ein Gericht mit verschiedenen Chutneys, marinierten Algen, Sashimi, Jakobsmuscheln, Carabineros (rote Riesengarnelen) das ist besonders mag. Das sind schöne Sachen aus dem Meer, kombiniert mit Frucht und Gemüse – das ist ziemlich lecker!

Was war dein schlimmster Küchenmoment?

Das war 2012 in meinem neuen Lokal. Die Bude war komplett voll, alle Geräte liefen auf Hochtouren und plötzlich hat es die Sicherungen rausgehauen. Das Problem war, dass der Sicherungskasten im Nachbarhaus war und wir dort nicht rein konnten. Somit musste ich auf Campingkochen und mit Kerzen weiterkochen. Da war meine Pumpe ganz schön am Flattern (lacht).

Wer inspirierte dich zum Kochen?

Mich hat tatsächlich meine Oma zum Kochen inspiriert. Sie war eine leidenschaftliche Köchin und hat mir damals die tollsten und leckersten Sachen gekocht. Das wichtigste für mich war dabei, dass sie immer mit Herz und Liebe gekocht hat. Das beherzige ich auch heute noch. Nach und nach habe ich mir dann meine ersten Kochbücher zusammengekauft. Angefangen von Dieter Müller über Jamie Oliver und natürlich auch Tim Mälzer. Mittlerweile kann ich sie kaum mehr zählen, denn ich liebe es in ihnen zu lesen und mich inspirieren zu lassen.

Für wen würdest Du gerne mal kochen?

Ich koche für alle Menschen gerne. Aber wenn ich mir jemanden aussuchen könnte, dann gerne für die Rolling Stones (lacht).

Dein persönliches Lieblingsessen

Mein Lieblingsessen: Geile Burger Kreationen.

Dein persönliches Lieblingsdessert

Geeister Kaiserschmarrn mit Gewürzkirschen – das Dessert geht einfach immer.

Dein persönliches Lieblingsgetränk

Ein klassischer Café Cortado (Espresso mit aufgeschäumter Milch).

Dein persönliches Lieblingszutat

Wenn ich nur eine Zutat wählen darf, entscheide ich mich für Pfeffer in allen Varianten. Das bringt Pepp in jedes Gericht.

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de

ZEIG MIR MEHR!



Verena Leister (14.12.1992)

Bereits als Kind liebte es die Dresdnerin, ihrer Mutter beim Kochen zuzusehen. Deshalb folgte sie schließlich ihrer Leidenschaft und kündigte ihren Hoteljob, um sich als freiberufliche Köchin zu verwirklichen. Neben ihrer Tätigkeit im gehobenen Cateringbereich, nahm sie an diversen Kochsendungen und –wettbewerben teil. 2016 belegte sie den zweiten Platz beim Kochwettbewerb „Deutscher Meisterkoch der Hobbyköche“.

Wohnort
Dresden

Spezialgebiet in der Küche?

Mein Spezialgebiet in der Küche sind Soßen und Desserts. Hierbei liebe ich es mit klassischen Grundansätzen zu arbeiten und diese durch verschiedene Aromen aufzupeppen. Beim Dessert finde ich es klasse, dass Handwerk und Kunst vereint und der Kreativität kaum Grenzen gesetzt werden.

Was kochst Du am liebsten?

Schwierige Frage, da gibt es so Vieles (lacht). Also Favoriten von mir sind filigrane Sachen, wie die Tortellini- und Pralinenherstellung. Außerdem bin ich ein Fan von Reh und Lamm, da ich hier gut mit Geschmackskombinationen arbeiten kann, die den Gaumen kitzeln.

Dein wichtigstes Utensil in der Küche?

Meine Messer – daran sollte man auch nicht sparen. Gute Qualitätsmesser erleichtern einem die Arbeit immens.

Was magst Du gar nicht in der Küche?

Unstrukturiertheit – bei mir muss alles seinen Platz haben.

Was war das tollste und leckerste Gericht, das Du je gekocht hast?

Schon wieder so eine schwierige Frage! Das müssen ja meine Gäste entscheiden (lacht). Aber ein Favoritengericht von mir persönlich war: Taubenbrust | Erbsen-Basilikumcreme | Rotweinkirschen | Knödelpraline Nussbutter | Kräutersaitlinge

Was war dein schlimmster Küchenmoment?

Als ich für 60 Personen ein Dinner vorbereiten musste und kurz bevor das Essen starten sollte, kam der Anruf, dass die Gruppe erst in zwei Stunden da sein kann. Da musste ich schnell improvisieren und umorganisieren, was in Sachen Garprozess und für so viele Leute gar nicht mal so einfach ist.

Wer inspirierte dich zum Kochen?

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de



Hier schätze ich mich sehr glücklich, schon als Kind von meiner Mutter, die eine fantastische Köchin ist, ganz viel mitbekommen zu haben. Und natürlich haben mich auch großartige Kochgrößen wie Eckart Witzigmann, Roland Trettl, Jan Hartwig und so viele mehr inspiriert.

Für wen würdest Du gerne mal kochen?

Für Eckart Witzigmann, das wäre wirklich eine Ehre.

Dein persönliches Lieblingsessen

Da gibt es so viele Dinge! Aber es geht Nichts über gut gemachte Hefeklöße mit Mohnbutter.

Dein persönliches Lieblingsdessert

Mein bestes Dessert habe ich bei Pâtissier Sebastian Probst in Dresden gegessen. Es nennt sich „Apfelkuchen dekonstruiert“ und ist ein Dessert welches mit Süße, Säure, Aromatik und allen Texturen bestochen hat. Das Ganze noch in feinsten Ausarbeitung, einfach genial.

Dein persönliches Lieblingsgetränk

Darf ich jetzt verraten, dass ich ein Fan von Gin Tonic bin? Am liebsten mit Thymian.

Dein persönliches Lieblingszutat

Pimentón de la Vera, das ist geräuchertes Paprikapulver und lässt sich vielseitig einsetzen.

Pressekontakt:

RTL II Kommunikation
Eva Römhild
089 – 64185 6510
eva.roemhild@rtl2.de

RTL II Bildredaktion
Barbara Lintner
089 – 64185 6213
barbara.lintner@rtl2.de

Mehr Informationen unter
www.rtl2-presse.de

ZEIG MIR MEHR!