NACHRICHTEN AG

17. März 2025

Vietnamesisches Menü floppt: Philip enttäuscht bei „Das perfekte Dinner“!

Student Philip aus Bremen kocht bei „Das perfekte Dinner“ ein vietnamesisches Menü, hat jedoch mit Herausforderungen zu kämpfen.

Bremen, Deutschland -

In der aktuellen Staffel von „Das perfekte Dinner“ kämpft der 23-jährige Student Philip um die Gunst der Jury in Bremen. Seine kulinarische Reise mit dem Motto „Reise durch Vietnam“ bringt jedoch einige unerwartete Herausforderungen mit sich. **Mannheim24** berichtete, dass das Gericht bereits in der Vorbereitungsphase von Schwierigkeiten geprägt war, als ein Mitbewohner sich in der Nacht an Philips Zutaten bediente. Somit fehlte entscheidendes Gemüse für die Brühe, was die Zubereitung des Menüs erschwerte.

Zur Rettung eilte Mitbewohnerin Kim kurzfristig zum Supermarkt, um frisches Suppengemüse zu besorgen. Trotz dieser Bemühungen konnten Philips Gäste, darunter Konkurrent Nico und die 72-jährige Charlotte, mit dem Hauptgericht, der Pho, nicht überzeugt werden. Philip selbst bezeichnete seine Hauptspeise als „milde Katastrophe“ und zeigte sich enttäuscht über den Geschmack, der von einigen Gästen als fad empfunden wurde.

Das Menü von Philip

Das dreigängige Menü, das Philip servierte, bestand aus:

- Vorspeise: „Sommer in Hanoi“ (Garnele, Tofu, Fischsaucen-Dip, Hoisin-Erdnuss-Dip)
- Hauptspeise: „Baden in Saigon“ (Südvietnamesische Reisnudelsuppe)
- Nachspeise: „Kokostraum am Mekongdelta“ (Crème Caramel mit Kokos)

Obwohl die veganen Crème Caramel positiv bewertet wurde und einen kleinen Lichtblick darstellte, reichte es für Philip nicht zum Wochensieg. Mit insgesamt 22 Punkten landete er hinter seinen Mitstreitern zurück. **Tag24** ergänzte, dass die Show täglich um 19 Uhr auf VOX ausgestrahlt wird. Die kommenden Tage könnten für die anderen Kandidaten noch spannender werden, da sie in den nächsten Episoden ihre eigenen Menüs präsentieren werden.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Bremen, Deutschland
Quellen	• **www.mannheim24.de**

Details	
	• **www.tag24.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de