

Zürich im Kochfieber: Die Highlights von Das perfekte Dinner Woche!

Erfahren Sie alles über „Das perfekte Dinner“ in Zürich: Kandidaten, Menüs, Punktevergabe und Ausstrahlungsdetails der Woche.



Zürich, Schweiz - Die beliebte Kochshow „Das perfekte Dinner“ begeistert Woche für Woche Zuschauer in Deutschland. Aktuell findet die Ausgabe in Zürich statt, und vom 12. bis 16. Mai 2025 nehmen fünf Hobbyköche mit ihren kreativen Menüs teil. Die Sendung wird werktags von 19 bis 20.15 Uhr bei Vox ausgestrahlt und kann auch auf **TV NOW** gestreamt werden.

In der laufenden Woche sind die Teilnehmer vielseitig aufgestellt und präsentieren eine Mischung aus regionalen und internationalen Gerichten. Jeden Abend hat ein Kandidat die Möglichkeit, eine Drei-Gänge-Menü zu kreieren, das von seinen Mitstreitern bewertet wird. Jedes Dinner kann maximal 40 Punkte erzielen, die dann aus den Bewertungen von 0 bis 10

Punkten für jede Speise resultieren.

Kandidaten und deren Menüs

Am Montag, dem 12. Mai, startete die Woche mit der Kandidatin Dana. Ihr Menü bestand aus einer herzhaft gebrannten Crème mit asiatisch ummantelten Garnelen als Vorspeise, gefolgt von Fregola sarda, Jakobsmuscheln, Trüffel, Bisonfilet und Karotten als Hauptgericht. Den Abschluss bildete der exotisch-fruchtige Schokoladentraum als Nachspeise. Dana erhielt bei ihrer Darbietung 32 Punkte.

Die nächste Kandidatin, Sonia, die am Mittwoch, dem 14. Mai, kochte, präsentierte ihren Gästen einen „Schwarzen Diamanten“ als Vorspeise, gefolgt von einem „Grünen Smaragd“ als Hauptgericht und „Rotem Gold“ als Nachspeise. Die genaue Punktevergabe für Sonia steht derzeit noch aus, was für zusätzlichen Spannungsfaktor sorgt.

Am Dienstag bereitete Pasqualino ein italienisch inspiriertes Menü vor, bestehend aus Antipasti calabrese, einem Duetto di pasta mare e monti und dem Duetto Aphrodisiakum zum Dessert. Er sammelte 33 Punkte. Am Donnerstag servierte Cédric seinen Gästen Zweierlei Momos als Vorspeise, Crying Tiger trifft Morning Glory als Hauptspeise und Matcha mit Passion als Nachspeise. Auch seine Punkte wurden noch nicht bekannt gegeben.

Die Woche wird am Freitag von der Kandidatin Anja abgeschlossen, die ein Menü aus Laxtimbale auf Salat, Rendezvous als Hauptgericht und Zitrone unter der Haube als Nachspeise zubereitet. Die Punktevergabe für Anja ist ebenfalls noch zu erwarten.

Show-Details und Preisvergabe

„Das perfekte Dinner“ ist nicht nur für die Gaumenfreuden bekannt, sondern auch für den Wettbewerb unter den

Hobbyköchen. Der Gewinner der Woche kann sich über ein Preisgeld von 3000 Euro freuen, was die Motivation erhöht, die besten Menüs zu kreieren. Die Rezepte der einzelnen Menüs sind auf der Plattform Vox und **Chefkoch.de** für Interessierte zugänglich.

In der faszinierenden Welt der Kochshows bleibt die Frage spannend, wer am Ende das Rennen macht. Die Zuschauer dürfen auf kreative Ideen und vielleicht unerwartete Überraschungen gespannt sein. Ob die Gerichte wirklich auf dem hohen Niveau präsentiert werden, und ob es vielleicht auch hinter den Kulissen spannend zugeht, beleuchtet unter anderem ein Artikel auf **Manager Magazin**.

Details	
Ort	Zürich, Schweiz
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.dewezet.de• www.vox.de• www.manager-magazin.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de