



Fernsehkoch Stefan Marquard und sein Team boten gemeinsam mit den Mitarbeitern der „Schmiede“ interessante Gerichte beim Front-Cooking. Foto: privat

## Von Antipasti bis Kaninchenrücken

Front-Cooking mit Fernsehkoch Stefan Marquard im Hotel „Zur Schmiede“ in Eudorf

EUDORF (red). Fernsehkoch Stefan Marquard begeisterte jetzt beim Front-Cooking im Hotel „Zur Schmiede“ in Eudorf. Schon das angerichtete Vorspeisenbuffet gab einen visuellen Vorgeschmack auf das, was auf die Gäste zukommen würde. Die Auswahl ging von Antipasti über diverse Satéspieße bis hin zu Honigmelonenshooter und Crunchyballs.

Zu Beginn begrüßte Jörg Hofmann,

der Inhaber der „Schmiede“, jeden Einzelnen der Hauptakteure mit persönlichen Worten. Das Kochteam bestand nicht nur aus Stefan Marquard und seiner Crew, sondern auch aus dem Schmiedeteam und weiteren Köchen, die aus ganz Deutschland angereist waren.

Beim eigentlichen Front-Cooking wurden an mehreren Kochstationen die verschiedensten Delikatessen angeboten.

Unter anderem gab es „Gourmet Currywurst“, Kaninchenrücken mit Erdbeersoße, „genagelte Jakobsmuschel“, Strammer Max Deluxe und eine vegetarische Trilogie. Abgerundet wurde das Angebot mit einem bunten Salatbuffet und besonderen Beilagen.

Mit dem Aufbau der Dessertstation begann auch die Rockgruppe „Tough Enough“ die Gäste zu unterhalten.