

## Pannfisch mit Senfsauce und pürierten Bratkartoffeln

### Hamburg: Christoph Rüffer vom „Vier Jahreszeiten“ kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze

Durch seine „schnörkellos präzise Küche mit klassischen Edelprodukten auf fast jedem Teller“ kocht sich der 39-jährige Christoph Rüffer vom Restaurant „Haerlin“ des Hotels „Vier Jahreszeiten“ nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in die kulinarische Spitze der Bundesrepublik. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 preisen ihn die Tester: „Hier kehren wir gern im Winter ein. Wenn anderen beim beschränkten Angebot die Ideen ausgehen, kommt Christoph Rüffers Stärke am besten zur Geltung. Er ist ein Tüftler, der sich in jedes noch so simpel scheinende Produkt vertieft, der beständig probiert und verbessert. Ganz leise brachte er das ‚Haerlin‘ in den letzten zehn Jahr nach ganz oben – ohne Kochbuch, ohne Fernsehauftritte, ohne die heute fast obligaten Runden durch das Restaurant.“

Für Gerichte wie „Taubenbrust in Zitronenpfefferjus oder exzellenten Kaisergranat (gebraten und als Tatar) mit zweierlei Muskatkürbis (mit Ras el Hanout glasiert, als Crème mit karamellisierten Kürbiskernen), Salat aus gelber Karotte und Apfelspänen sowie einem Tupfer Aprikosenkompott“ bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note als Rüffer haben nur 13 Köche in Deutschland.

Er teilt sich nun Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg mit Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf, der seine 18 Punkte des Vorjahres „souverän verteidigte und immer neue Ideen aus dem Ärmel schüttelt. Sie wirken nie gesucht oder abgeguckt. Um die Süße eines nur zart angegrillten Langostinos zu betonen, platziert er ihn auf einem Couscous in Orange: mit Aprikose und Karotte. Passt nicht? Doch! Man muss die Möhre nur in Maracujasaft mit Vanille kochen. Die Variation von der Eismeerforelle würzt er verschiedenartig mit Kaffee und gibt dazu Pulpo als Pulver, Sorbet und ‚Röstspeck‘.“

Den beiden hanseatischen Kochkönigen folgen mit je 17 Punkten Karlheinz Hauser vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg und Thomas Martin vom „Jacobs“ in Nienstedten. Bei Hauser „wurden die Geschmacksreisen ideenreicher. Schon die kalten Vorspeisen glänzten mit ebenso ausgefallenen wie stimmigen Kräuterverbindungen: zum Hummer Kamille und Eukalyptus, zum Kaviar Waldmeister. Und zur Variation von Gänsestopfleber und Mais gibt's Tamarillogelee“. Martin „bereichert seine französische Küche nach Lust und Laune um norddeutsche, spanische oder nordafrikanische Aromen. Überraschend zum Pannfisch mit Senfsauce die Bratkartoffeln als geschmacksintensives Püree oder zur gebratenen Taube mit einer lebergesättigten Sauce Rouennaise der (passende) Kontrast von Pfirsich, Fenchel und knuspriger Hirse.“

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 32 Restaurants in Hamburg. 26 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen

aus, wofür die Könner am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Das schaffen auch das erstmals bewertete Lokal „Jellyfish“ in Sternschanze, das „Seafood und Fisch von seltenem Wohlgeschmack bietet, weil es alle Produkte aus der Aquakultur und dem ‚industriellen Fang‘ verbannte“ (14 Punkte), sowie das im Juni eröffnete „Coast by East“ in der Hafencity, durch „eine Art Küche, die am besten funktioniert, wenn man gar nicht so hungrig ist und nur den Gaumen mit einem pikanten Geschmack auskleiden möchte, während man über das Hafenbecken bis hinüber zur Elbphilharmonie schaut“ (13 Punkte).

Nicht viel übrig haben die Kritiker für die Restaurants der Hamburger TV-Köche. In Tim Mälzers „Bullerei“ im Schanzenviertel „ist alles in Ordnung, aber nicht so richtig erwähnenswert; das machen so auch viele andere und etliche für weniger Geld“. Bei Steffen Henssler gibt's „eingehamburgerte Sushi, Nigiri und Sashimi sowie ewig ziemlich gleiche Hauptgerichte“.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau in der Hansestadt 1 langweilig gewordenes Restaurant ab („Steigenberger“) und nimmt 3 neu auf, 3 werden höher, 1 wird niedriger bewertet („Apples“).

Ferner beschreibt und klassifiziert der im Münchner Christian Verlag erscheinende Reiseführer für Genießer (808 Seiten, 29.95 €) 350 Hotels. Als zusätzliches Schmankerl bietet er auf 50 Seiten Restaurants und Hotels in Südtirol.

Für unterwegs gibt es den Gault&Millau auch als App fürs iPhone, iPad und bald auch für Android (7,99 €). Die App enthält den gesamten Inhalt der Buchausgabe und bietet Zusatzfunktionen zur Suche, Anfahrt und direkten Anwahl interessanter Restaurants.

Gault&Millau Deutschland 2013 – Der Reiseführer für Genießer  
30. Jahrgang, Jubiläums-Ausgabe, 808 Seiten, Euro 29,95  
ISBN 978-3-86244-203-4, Christian Verlag München

**Sperrfrist für Veröffentlichung: 12. November 2012, 19 Uhr!**

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter [www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de) oder [www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)**

### **Die besten Restaurants des *Gault&Millau* in Hamburg**

18 Punkte  
Haerlin\* im Hotel Vier Jahreszeiten  
Piment in Eppendorf

17 Punkte  
Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten  
Seven Seas auf dem Süllberg

16 Punkte  
Landhaus Scherrer in Ottensen  
Le Canard nouveau in Ottensen

15 Punkte  
Fischereihafen-Restaurant in Altona  
Küchenwerkstatt in Uhlenhorst  
Memory in Sülldorf  
Osteria Due in Pöseldorf  
Prinz Frederik im Hotel Abtei in Harvestehude  
Rive in Altona  
Vleth in der Speicherstadt

\*Aufsteiger

**Kontakt und weitere Informationen:**

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH  
Stefanie Maier  
Infanteriestraße 11a  
80797 München  
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546  
E-Mail: [stefanie.maier@verlagshaus.de](mailto:stefanie.maier@verlagshaus.de)  
[www.verlagshaus.de](http://www.verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)