

Gault&Millau

Gemüseacker mit Hummer und Zitronenmarmelade

Saarland: Klaus Erfort auch im Gault&Millau 2013 wieder Weltklasse

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau verteidigt Klaus Erfort vom „GästeHaus Erfort“ in Saarbrücken, weil er „den Produkten das Maximum an Wohlgeschmack entlockt, die Aromen förmlich herauskitzelt und die Geschmackspapillen in einen Freudentaumel versetzt“. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2013 schwärmen die Tester weiter: „Es gibt in Deutschland nur wenige Orte, an denen man sich dem kulinarischen Himmel so nahe fühlen kann wie hier. Erforts Kreationen sind optisch ebenso hinreißend wie am Gaumen und bewegen sich immer auf der Höhe der Zeit, ohne dem Modischen zu verfallen. Gänsestopfleber servierte er heuer mit roh marinierten Eismeergarnelen, Limonenöl und Ingwergelee: Die ungewöhnliche Kombination erwies sich als perfekt. Seinen ‚Gemüseacker‘, ein apartes Stillleben aus Farben, Formen und Geschmäckern, zieren ein paar Happen bretonischen Hummer, Olivenkrokant und die fruchtige Intensität einer Zitronenmarmelade.“

Für solche Kreationen bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 19,5 von 20 möglichen Punkten. Diese Weltklasse-Note haben nur noch 3 andere Köche in Deutschland.

Ihm folgt wie bisher Christian Bau vom „Schloss Berg“ in Perl-Nennig mit 19 Punkten, dessen „überperfekionierte Teller meist wie nach Lehrbuch auf dem Reißbrett entworfen und daher oft seelenlos wirken, aber stets höchst kreativ und makellos zubereitet sind“. Er „kann aber manchmal tatsächlich auch beschwingt und fast schon entspannt kochen. Die Langustinen, die roh, gegrillt und als gebackene Kugel auf dem Teller lagen, gaben mit grünem Spargel, Radieschenscheiben und einer mit Soja raffiniert aromatisierten Hollandaise ein Gericht zum Tellerschlecken ab. Fast so schön das mit Sanchopfeffer bestreute Eifeler Reh mit knackigem Spitzkohl (als gefüllte Roulade) und einem lockeren Topfen-Serviettenkloß; lediglich das Gel von Japanischem Kirschblütenessig fanden wir überflüssig.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichen wieder

- Cliff Hämmerle im „Barrique“ in Blieskastel („munter kombiniert er Hummer mit Muskatkürbis und kleinen Bällchen von sehr mildem Ziegenfrischkäse, der hervorragend mit dem Geschmack des Krustentiers harmonierte und für aromatische Tiefe sorgte“).
- Peter Wirbel und Jens Jakob vom „Le Noir“ in Saarbrücken („originell fanden wir die Interpretation der Salade Niçoise: scharf angebratener, innen roher Thunfisch war mit Tomatengelee, schwarzen Olivenschnitzen, mit Avocadocreme gefüllten Zucchinirollchen, Wachteleiern, grünen Bohnen, luftigem Kartoffelschaum, etwas Salat und Knoblauch-Croûtons arrangiert“),
- Alexander Kunz vom „Restaurant Kunz“ in St. Wendel („sehr mediterran der saftige Loup de mer mit knuspriger Haut, streifig geschnittenen Kapernäpfeln und einer ebenso beschwingten wie geschmacksintensiven Olivenöl-Limonen-Nage“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 12 Restaurants im Saarland. 11 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe bewertet der wegen seiner strengen Urteile und deren zuweilen sarkastischer Begründung von den Köchen gefürchtete, von den Gourmets mit Spannung erwartete Gault&Millau drei saarländische Restaurants niedriger: Schlachthof und Schlossgarten in Saarbrücken sanken von 15 auf 14 Punkte, die Rützelerie Geiss in Kirkel rutschte von 13 auf 12 ab.

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, 18 Uhr!

Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de oder www.christian-verlag.de

Die besten Restaurants des *Gault&Millau* im Saarland

19,5 Punkte
GästeHaus Erfort in Saarbrücken

19 Punkte
Schloss Berg in Perl-Nennig

16 Punkte
Hämmerle's in Blieskastel
Le Noir in Saarbrücken
Kunz in St. Wendel

15 Punkte
Villa Fayence in Wallerfangen

14 Punkte
Hashimoto und Kuntze's Handelshof, Schlachthof* und Schlossgarten* in Saarbrücken

13 Punkte
Landgasthof Paulus in Nonnweiler

*Absteiger im Vergleich zum Vorjahr

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
www.verlagshaus.de
www.christian-verlag.de