

Gault&Millau

Austern mit Schokolade und Basilikum

Sachsen: Peter Maria Schnurr aus Leipzig kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Benjamin Unger aus Aue in die Landesspitze / Antje Kirsch aus Dresden ist „Oberkellner des Jahres“

Mit seinen „verblüffenden, fast immer komplizierten, aber auch sinnenfrohen Kompositionen“ kocht sich der 43jährigen Peter Maria Schnurr vom Restaurant „Falco“ in Leipzig 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: „Er arbeitet auf seine ganz wundervolle Weise wie ein Besessener daran, seine Gäste zu überraschen. Dank seines Ideenreichtums wechseln Aromenwelten und Texturen, Formen und Farben unablässig, immerzu nimmt einen etwas gefangen.“

Für Gerichte wie „geräucherten Saibling mit Kalbsschwanzgelee, Asia-Mayonnaise und Schweineschwarte à la Popcorn oder Täubchen in Nektarinen-Fluid mit Senfkohl, der in Apfelmust und grünem Curry gegart wurde,“ 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 Schnurr haben nur 13 Köche in Deutschland.

17 Punkte erkocht sich erstmals Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in Aue. Er beeindruckte „als Feinzeichner der Aromaküche und kombiniert Hummer behutsam mit Guave, Papayasalsa und Vanille oder Salzwiesenlamm kräftig mit Pfifferlingen und Aprikose“.

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, erreichen mit „herausragenden Gerichten“ André Tienelt vom „Sendig“ in Bad Schandau („saftig gebratenes Maishähnchen mit Polentaschnitte, honiggesüßten Silberzwiebeln und Petersilien-Bisquit“) und Till Weiß vom „Villers“ in Leipzig („frisch geräucherter Waller mit Gurkengelee, Dillpesto und einem Ofenkartöffelchen, das mit dezenter Speckcreme gefüllt ist“).

Auf 15 Punkte verbessert sich André Oelsner im Leipziger „Heine“ durch „Gerichte seiner saisonal geprägten Aromenküche wie Entrecôte mit Sellerie-Mangold-Cannelloni und Rote Bete-Mousseline“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen teilen sich nun Aufsteiger Schnurr und Dirk Schröer vom „Caroussel“ in Dresden, der seine 18 Punkte des Vorjahrs „souverän verteidigte und klassische Produkte in modischer Präsentation glänzen lässt. Bestes Beispiel sind gleich zum Auftakt gerollte Gillardeau-Austern, gefüllt mit einer Austernmousse, für die die Austernbärte mit Wasser und Sahne vermischt und aufgekocht werden. Dazu sind Kaviar, kleine Kugeln aus weißer Schokolade und Basilikumgeleewürfel dekoriert – klingt befremdlich, schmeckt aber köstlich. Sogar der hauchdünne, gebratene Speck, der sich wie ein Sonnensegel darüber wölbt, stärkt den Spannungsbogen. Dem

Zeitgeist huldigt hierzulande selten so perfekt gebratenes Karree vom Iberico-Schwein mit Zwiebelpüree, Kirschen und einem knusprigen (zunächst gekochten, dann getrockneten und schließlich gerösteten) Mix aus Beluga-Linsen, schwarzem und weißem Reis sowie Haferflocken.

Den beiden sächsischen Kochkönigen folgen mit je 17 Punkten neben Unger zwei weitere Kronprinzen: Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in Dresden und Detlef Schlegel vom „Stadtpfeiffer“ in Leipzig. Bei Hermann steckt „hinter der knapp gefassten

Ankündigung geschmacklich voll überzeugender Gerichte wie ‚Wilder Steinbutt, Sieglinde, Barbarakraut‘ eine fantasievolle Kreation von großer Aromenvielfalt und Harmonie: Zum bretonischen Butt gesellen sich Tapioka und Schwamm von der Brunnenkresse und ein Löffel Apfel-Selleriesalat sowie Schaum von der Sieglinde-Kartoffel, in den er einen Fischfond mit Kräutern und Tomaten mischt, der mit Kalbsfußjus abgelöscht wird“. Schlegel „scheut keinen Aufwand, auf klassisch schöner Basis mit wohlüberlegten Kreationen und stimmiger Aromenfülle zu begeistern. Schlicht klingende Gerichte wie das Arrangement von butterzartem Stubenküken, gebackenen Hahnenkämmen und vollfleischigen Flusskrebse in einer leichten Velouté mit dreierlei bissfesten Spargeln und Pastatäschchen bieten eine ganz unerwartete Aromenvielfalt.“

Dass in Sachsen nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Antje Kirsch aus dem „Caroussel“ in Dresden als „Oberkellner des Jahres“. Aus der Laudatio: „Herzlich und detailbewusst gibt sie jedem Gast das Gefühl, willkommen und geschätzt zu sein. Diesen Charme und hohe Professionalität vermittelt sie sehr erfolgreich dem Nachwuchs.“

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 30 Restaurants in Sachsen. 23 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfe am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. 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 im Freistaat fünf langweilig gewordene Restaurants ab und bewertet vier höher. sechs Küchenchefs verlieren die begehrte Kochmütze.

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 oder www.christian-verlag.de**

Die besten Restaurants des *Gault&Millau* in Sachsen

18 Punkte
Caroussel in Dresden
Falco* in Leipzig

17 Punkte
St. Andreas in Aue*
Bean & Beluga in Dresden
Stadtpeiffer in Leipzig

16 Punkte
Villers* in Leipzig
Sendig* in Bad Schandau

15 Punkte
Heine* in Leipzig
Gasthof Bärwalde in Moritzburg
Drei Schwäne in Zwickau

14 Punkte
Elements in Dresden
Feengarten in Hartenstein
Drogerie und Niemanns Tresor* in Leipzig
Schillerstuben in Schkeuditz

Aufsteiger **Newcomer

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