

Auster im Schweinesud mit Bratkartoffel-Gel

Schleswig-Holstein: Sarah Henke auf Sylt ist deutscher „Aufsteiger des Jahres“ im neuen Gault&Millau / Christian Scharrer aus Lübeck kocht sich in die deutsche Küchenspitze, Jens Rittmeyer auf Sylt in die Elite des Landes

Weil sie „Fernöstliches in hierzulande seltener handwerklicher und geschmacklicher Perfektion“ bietet, kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau die gebürtige Südkoreanerin Sarah Henke vom „Spices“ in List auf Sylt in ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2013 zum „Aufsteiger des Jahres“ in Deutschland. Aus der Begründung: „In ihren drei Menüs, die sie in asiatischer Tradition den Elementen Erde, Wasser und Feuer zuordnet, beweist sie sicheres Gespür für Aromen. Ihre Bestform erreicht die zierliche Köchin beim Feuer: Der perfekt gebratene Thunfisch auf Paprikapüree und gebratener Lotuswurzel begeistert durch feine Schärfe und wohltuende Leichtigkeit.“

Für Gerichte wie „Duett aus gebratener Meeräsche und gegrilltem Pulpo auf Spinat-Sesamgemüse und Algensalat mit Rauchtee-Fond und Nashi-Birnen-Püree“ bekam sie vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Auf 18 Punkte steigerte sich Christian Scharrer vom „Buddenbrooks“ in Lübeck-Travemünde. Er „interpretiert schon bei den zum Aperitif gereichten dreierlei Macarons ein Thema virtuos, beispielsweise das Meer durch Büsumer Krabben auf Senf-Dillsauce, Ikarimi-Lachs auf Wasabi-Crème fraîche sowie Ostsee-Aal, der mit Sternanis karamellisiert ist, auf Rote Bete-Gel und Estragon. Vielfalt und geschmackliche Opulenz zeichnen auch Hauptgerichte wie das in zwei Gängen servierte Lamm aus: im ersten Gang geschmorte Schulter, gepökelte Zunge, Herz und Carpaccio vom Filet mit luftigem Knoblauch-Petersilienwurzel-püree, schwarzen Knoblauch-Kartoffelblättern und tiefgründiger Schmorfond; im zweiten perfekt gegarter Rücken mit saisonalem Gemüse und köstlichem Lammjus“. Eine höhere Note als Scharrer haben nur 13 deutsche Köche.

17 erkochte sich erstmals Jens Rittmeyer vom „Kai 3“ in Hörnum/Sylt. Er „bereicherte seine Geschmacksbilder und zeigte ein feineres Händchen bei den Zubereitungen und einen kunstvolleren Umgang mit Gemüse, Obst und Kräutern. Willkommene Aromen-Überraschungen boten der in Rhabarbersaft gegarte Saibling, der Steinbutt im Dillbüten-Sud oder das Lamm im Heu-Jus. Höchst vergnüglich sein ‚Waldspaziergang‘ mit Steinpilz-Eis, Pfifferlingen, wilden Kräutern und Beeren in unterschiedlichen Texturen und schöner Optik.“

Mit Scharrer stehen nun 4 Köche an der Spitze der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Schleswig-Holstein, denn ihre 18 Punkte für „herausragende Küchenleistungen“ verteidigten souverän

- Holger Bodendorf vom „Bodendorf’s“ in Tinum/Sylt durch sein „perfekt inszeniertes und ausgetüfteltes Aromenspiel: Zum Niederknien schmackhaft ist der zarte, in Nussbuttermolke pochierter Kabeljau, der mit knackigen grünen Mandeln in verführerischem Kalbsfond schwimmt“.

- Dirk Luther von der „Meierei“ in Glücksburg, der „bei Gerichten wie den knackigen Fjord-Shrimps, Nordseekrabben und Hühnerhaut-Chips auf erfrischendem Spinat-Apfelsud oder wie den wegen ihrer empfindlichen Haut nur kurz in geklärter Butter pochierten Garnelen demonstriert, wie wichtig ihm schonender Produktumgang ist“.
- Jörg Müller vom gleichnamigen Restaurant in Westerland/Sylt, „der seit Jahrzehnten mit großer Gelassenheit sein kulinarisches Credo vom puren Wohlgeschmack ausgefeilter (und darum unverkünstelter) Gerichte pflegt. Bestens die mit schwarzen Trüffeln geschichteten Jacobsmuscheln in perfekter Beurre blanc oder das gratinierte Seezungenfilet auf jungen Pfifferlingen mit hinreißender Noilly Prat-Sauce“.

Dem Quartett folgen neben Aufsteiger Rittmeyer fünf Köche, die erneut mit 17 Punkten für beeindruckende Gerichte bewertet wurden:

- Kevin Fehling vom „La Belle Epoque“ in Lübeck („eine Gillardeau-Auster schwimmt gemeinsam mit einer kleinen Nocke vom Jungschweinerücken im blanken Schweinesud, umgeben von Bratkartoffel-Gel, einer kleinen Kugel pürierten Sauerkrauts, Chips von der krossen Haut des Schweinerückens und Meerrettichstaub“),
- Johannes King vom „Söl’ring Hof“ in Rantum auf Sylt („die Meeräsche ist opulent, würzig und stimmig begleitet von einem schwelgerischen Mix aus Austerntatar, Wattschnecken und -pflanzen, Muschelgelee und geschmortem Fenchel“),
- Lutz Niemann von der „Orangerie“ im „Maritim Seehotel“ in Timmendorfer Strand („mediterrane Ausflüge zu glasig gegarten Meeresfrüchten auf Safran-Risotto mit gebundenem Paella-Sud de luxe sind genauso zum Zungeschnalzen wie gutdeutscher Rehrücken mit karamellisiertem Rotkraut und herzhaftem Cranberry-Quittenkompott“),
- Alessandro Pape vom „Fährhaus“ in Munkmarsch auf Sylt („gemäldegleich arrangiert ist auch das Allerlei vom Meerlachs mit gebratenem Carpaccio auf Kefir-Gelee, mit Tatar gefüllten Tomaten-Macarons, geräuchertem Pfefferlachs und belebendem Pfefferschaumsüppchen“),
- Robert Stolz vom Restaurant „Stolz“ in Plön („Filet und Kinn vom Schwein sind mit gerösteten Zwiebeln, süchtig machender Sauce aus Lupinen und geschroteten Kaffeebohnen sowie Kartoffelcreme, die mit grünem Tomaten-Chutney verfeinert ist, saugut in Szene gesetzt“).

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 41 Restaurants in Schleswig-Holstein. 36 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. Das schafft auch das neu eröffnete Lokal „Brechtmanns Botschaft“ in Scharbeutz auf Anhieb mit 14 Punkten.

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 zwischen Nord- und Ostsee sechs langweilig gewordene Restaurants ab, vier werden höher, drei niedriger bewertet.

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 Schleswig-Holstein

18 Punkte

Meierei in Glücksburg
Buddenbrooks* in Lübeck
Jörg Müller in Westerland/Sylt
Bodendorf's in Tinum/Sylt

17 Punkte

Kai 3* in Hörnum/Sylt
La Mer in List/Sylt
La Belle Epoque in Lübeck
Fährhaus in Munkmarsch/Sylt
Stolz in Plön
Söl'ring Hof in Rantum/Sylt
Orangerie in Timmendorfer Strand

16 Punkte

Spices* in List/Sylt
Wullenwever in Lübeck

15 Punkte

San Lorenzo in Glinde
Privileg im Historischen Krug in Oeversee
1797 in Panker
Diva in Scharbeutz
Stadt Hamburg in Westerland/Sylt

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