

Barsch mit knusprigen Schuppen und Grünkohl

BERLIN Michael Kempf vom „Facil“ kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Roel Lintermans von „Les Solistes de Pierre Gagnaire“ in die Berliner Elite / Karina Appeldorn vom „First Floor“ ist „Pâtissier des Jahres“ / Gerhard Retter und Christof Ellinghaus von der „Cordobar“ als „Restaurateure des Jahres“ geehrt

Den „Tag für Tag an seinen Gerichten von tänzelnder Leichtigkeit feilenden“ Michael Kempf vom „Facil“ in Tiergarten lobt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 „für seine kontinuierliche Weiterentwicklung bei der Ausarbeitung aromatischer Gerichte, die höchsten Ansprüchen genügen“. Die Tester würdigen „den perfekten Einsatz von belebender Säure wie Sushi- und Balsamicoessig, reduzierten Apfelsaft und eingelegten Rettich zur Bernsteinmakrele“ und applaudieren Kempfs Idee, „den Flussbarsch aus der Müritz, ohne ihn zu entschuppen, mit der Hautseite auf ein feuchtes Tuch zu legen, damit sich zwischen den Schuppen Wasser ansammeln kann. Wenn der Fisch dann in die heiße Pfanne kommt, ploppen die Schuppen auf und werden sehr knusprig. Dazu gibt er weiße Buttersauce und Grünkohl in unterschiedlichen Texturen, Würzungen und Gargraden – schlicht scheinende, aber ergreifende Kochkunst. Obwohl Kempfs Händchen fürs Filigrane und Subtile bei Fischgerichten besser zur Geltung kommt, ist das über Douglasienholz geräucherte Onglet vom Rind, umhüllt von einer delikaten Creme aus Blutwurst, mit Zwiebelcrumble und sanft gebratenem Steinpilz ein mannhafter Gang.“

Für solche Gerichte 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 haben in Deutschland nur 14 Köche.

17 Punkte erkocht sich der Belgier Roel Lintermans im „Les Solistes de Pierre Gagnaire“ in Charlottenburg. Er „zelebriert französischen Sinn für erstklassige Produkte, akkurate Zubereitung und durchdachte Rezepte im Geist der großen Klassik. Die lebt auf bei der Seezunge Dugléré, bei dem Gedicht von einem Rehpfeffer aus der Cocotte oder der Pomeranzensauce mit Kirschen zur gebratenen Taube.“

16 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen Florian Glauert vom „Duke“ in Charlottenburg, „dessen Küche den Ruf des Restaurants geschmackvoll festigt, ein Pionier der entspannten Gastronomie zu sein“, und Matthias Gleiß vom „Volt“ in Kreuzberg dank „seines feinfühligem Alliiertens von Aromen, wobei Süße, Säure oder Schärfe immer kräftig sind, aber nie dezente Produkte erschlagen“.

Auf 15 Punkte verbessern sich Stephan Hentschel vom „Cookies Cream“ in Mitte, der „im gegenwärtig besten deutschen vegetarischen Restaurant verführerisch süffige Kombinationen statt der üblichen anstrengenden Sprödigkeit der Gemüseküche bietet“, und Michael Höpfl vom „Pauly-Saal“ in Mitte, „wo der große Anfangshype des Sehens und Gesehenwerdens den Fortschritten in der Küche wich, die nicht primär Gourmettempel sein will“. Dieselbe Note schafft auf Anhieb Björn Swanson vom neu eröffneten „Esszimmer“ in Wannsee mit „munteren Gerichten wie Taubenbrust mit Blumenkohl, Aubergine und Lavendel“.

Die besten Köche in Berlin

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Berlin verteidigt souverän Tim Raue: „Man genießt den seltenen Fall einer ganz eigenen, unverwechselbaren kulinarischen Handschrift, die sich auf französischer Basis, mit Berliner Wurzeln und einer unendlichen Faszination für die großen Küchen Asiens entwickelte. Oft sind es simpel wirkende Ideen, die Raue zu großen Gerichten ausarbeitet. So macht er das Kinn eines Pata Negra-Schweins zu einem unglaublichen Esserlebnis, in dem er es sorgsam räuchert, danach grillt und dieses zarte und saftige Stück Fleisch in einen Jus aus Räucherpaprika und nuoc mam (vietnamesische Fischsauce) legt. Dazu serviert er einen einfachen Salat mit roher Karotte und Karottencreme, Papaya, sauer eingelegter Tomate und Basilikum. Ein Genieblitz ist seine Kreation aus Steinbutt, den er dämpft und mit Lauch, Ingwer und Yuzumarmelade in einen Fond aus Entenfüßen, zehn Jahre gereifter Sojasauce und geklärter Butter legt.“

Ihm folgen neben Michael Kempf mit ebenfalls 18 Punkten für herausragende Gerichte Daniel Achilles vom „Reinstoff“ in Mitte und Hendrik Otto vom „Lorenz Adlon“. Bei dem „begnadeten kulinarischen Tüftler Achilles beeindruckte zum Beispiel, wie er den Borschtsch gleichsam auf Zarenniveau hebt: Er serviert eine verblüffende kalte Interpretation aus Kohlrabi, Gelber Bete, Kartoffelstreifen und -stückchen, die mit etwas saurer Sahne als Eis in einer edel wirkenden Creme aus saurer Sahne liegt, die die gesamten Aromen verbindet und verhindert, dass der Gang eine vegetarisch-krautige Suppenversion wird.“ Hendrik Otto „imponierte in seiner Opulenz auch durch einen exzellenten Rehrücken mit einer Sauce aus schwarzem Wildpfeffer sowie Pfifferlingen, Roter Bete und einer das Gericht erhebenden Mandelsphäre. Dazu wurde ein Schälchen Reh-Bolognese mit handgemachten Knöpfle gereicht.“

17 Punkte wie Roel Lintermans erreichen wieder

- Matthias Diether vom „First Floor in Charlottenburg („zu den zarten Aromen des Alaska-Wildlachs dekliniert er prima passend die Rübe: Rote und Gelbe Bete, Radieschen und Teltower Rübchen eingelegt, pochiert oder roh, darauf ein Klecks Forellenkaviar“),
- Sebastian Frank vom „Horváth“ in Kreuzberg („zum lauwarmen Forellenfilet gibt’s gebratenen Wirsing mit Kalbskopf, Dill, kandierten Zitronensaft, Senfsaat und einen Schaum aus weißer Schokolade mit Chardonnay-Essig“),
- Sonja Frühsammer vom „Frühsammers“ in Grunewald („die mit Pfifferlingen und Heidelbeeren gegarten Innereien des Lamms – Herz, Leber, Nieren und Hirn – kommen schnickschnackfrei allerbestens zur Geltung“),
- Thomas Kammeier vom „Hugos“ in Tiergarten („siebten Sinn für geschmackvollste Ausgewogenheit demonstrieren auch der Seeteufel mit Calamaretti in einem würzigen Dashi-Fond mit Chili, Senfkohl, Orange und schwarzem Knoblauch“),
- Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ in Mitte („eine traditionell strukturierte Küche, die sich neuen Trends weiterhin nur zögernd öffnet, aber Saucenliebhaber kommen ebenso auf ihre Kosten wie die Erkennen makellosen Handwerks und ausgezeichnete Produkte“),
- Marco Müller von der „Rutz-Wein-Bar“ in Mitte („bei der ‚Zwiebelstulle‘ liegen auf einer trockenen Basis aus Linsen, Mandeln, Brotpulver und Nüssen, die mit Sauerampfercreme geschmeidig gemacht ist, mehrerlei Zwiebeln, dazu gibt es Soja-gebeizte Schweineschulter sowie einen konzentrierten, sahnig überschäumten Zwiebelsud“).

Doppelte Auszeichnung für Berlin: „Pâtissier des Jahres“ und „Restaurateure des Jahres“

Eine besondere Ehre wurde Diethers Dessertkünstlerin Karina Appeldorn zuteil. Weil sie „mit offenem Geist und ohne dogmatischen Eifer im trendigen Berlin leichte, ideenreiche Desserts mit reduzierter Süße und voller Kräuterfrische entwickelte“, kürt sie der Guide zum „Pâtissier des Jahres“. Sie „beweist ihre herausragende Begabung für Desserts, die den Sinn der Nachspeise bewahren, ohne in der Tradition zu verharren zum Beispiel beim Seidentofu, den sie in Läuterzucker einlegt, dann in geröstetem weißen Sesam wälzt, in Butter gebratene Brioche hinzufügt, dekoriert mit marinierten Kleeblättern, am Tisch Buttermilch angießt, die mit Zitrone und Limette aromatisiert ist, und ein Buttermilch-Zitroneneis dazugibt“.

Dass in Berlin nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Gerhard Retter und Christof Ellinghaus von der „Cordobar“ in Mitte als „Restaurateure des Jahres“: „Sie träumten von einem Ort, der ihre Passion für gute Weine vermittelt. Unpräntiös, aber mit guter Küche. Und schenkten Berlin ein Lokal, das neue Maßstäbe setzt. Jedes Gericht, ob Blutwurstpizza oder kleine Krabbenburger, folgt einer witzigen Idee“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 47 Restaurants in Berlin. 42 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten von den neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokalen außer dem „Esszimmer“ auch das „Richard“ in Kreuzberg (14 Punkte) sowie „Herz & Niere“ in Kreuzberg und „Lamazère“ in Charlottenburg (je 13 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr bewertet der Gault&Millau in der Hauptstadt 12 Restaurants höher und 5 niedriger. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Berlin

19 Punkte

Tim Raue in Mitte

18 Punkte

Facil* im Tiergarten

Lorenz Adlon Esszimmer und Reinstoff in Mitte

17 Punkte

First Floor und Les Solistes by Pierre Gagnaire* in Charlottenburg

Fischers Fritz und Rutz-Wein-Bar in Mitte

Frühsammer in Grunewald

Horváth in Kreuzberg

Hugos in Tiergarten

16 Punkte

Alt-Luxemburg und Duke* in Charlottenburg

Markus Semmler in Wilmersdorf

Vau*** in Mitte

Volt* in Kreuzberg

15 Punkte

Bieberbau in Wilmersdorf

Carmens Restaurant*** in Eichwalde bei Berlin

Cookies Cream*, Pauly-Saal* und Sra Bua by Tim Raue in Mitte

Esszimmer** in Wannsee

*Aufsteiger **Newcomer ***Absteiger

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 29.99 €)

ISBN 978-3-86244-686-5.

Dieser Text, weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer sowie das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Barbara Hoffmann

Infanteriestraße 11a

80797 München

Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546

E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de

www.christian-verlag.de

www.gaultmillau.de