

Karottenstiele mit Mango und Buttermilch

HESSEN: Christian Eckhardt aus Königstein kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze, Sebastian Lühr aus Eltville in die Elite des Landes / Hannes Ceglaz und André Rickert aus Frankfurt sowie Björn Andreas aus Offenbach steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

München / Hamburg, 10. November 2014. Den „präzise Gerichte voll sinnlicher Aromen kochenden“ Christian Eckhardt von der „Villa Rothschild“ in **Königstein**/Taunus kürt die französische Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 zum „Aufsteiger des Jahres“ in Hessen. „Seine Entenstopfleber ist ein Meisterwerk an Raffinesse: Terrine, Praline und Eis der Leber sind als Trio schon bravourös, werden aber durch den subtilen Einsatz von Rooibos-Tee und Clotted Cream zum beglückenden Ereignis. Kunstvoll ist auch das farblich perfekt auf den Park vor den Fenstern abgestimmte Potpourri aus mariniertem Hamachi, grasgrünem Shiso-Sorbet mit Schaum von Shiso-Kresse, gerolltem zartem Rettich-Teppich und einer innen flüssigen Minikugel aus Kopfsalat.“

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.

Auf 17 Punkte steigert sich Sebastian Lühr vom „Kronenschlösschen“ in **Eltville** am Rhein, der „mehr und mehr einen eigenen Stil entwickelt und überraschend stimmige Kompositionen bietet wie den glasig pochierten St-Pierre mit dünn geschnittenem gesottenem Tafelspitz, zu dem er eine Senfcreme auf Mayonnaisebasis sowie mit Kohlrabipüree gefüllten Kohlrabi und winzige Pfifferlinge und als Aha-Erlebnis eine Meerrettich-Buttersauce auf der Basis von Fischfond bereitet“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach Gault&Millau-Verständnis Kochen zur Kunst wird, verbessern sich

- Björn Andreas vom „Schaumahl“ in **Offenbach** („typisch für sein Zusammenspiel der Düfte und Aromen ist das Spanferkel aus dem Ofen mit flüssiger Polenta, Ferkelgeröstel mit Zwiebeln im Mangoldblatt und einer mit Zitrone, Honig und Gewürzen hervorragend abgeschmeckten Dunkelbiersauce“),
- Hannes Ceglaz vom Restaurant „Emma Metzler“ in **Frankfurt** („dekorativ angerichtet und wohlabgestimmt begleiten den tadellosen Seeteufel knackige Perlgrauen, gerösteter hauchdünner Chorizo, cremiger Staudensellerie, frischer Fenchel und etwas Grapefruit“),

- André Rickert vom „Weinsinn“ in **Frankfurt** („beim Saibling von ätherischer Zartheit mit Tandoori-Schmand und Tandoori-Sud sowie Erbsenmousse, Couscous, Papadam und Tatar vom Saibling macht der Sud durch seine vibrierende Würze süchtig“).

Dieselbe Note schafft auf Anhieb Dennis Maier im „Sra Bua by Juan Amador“ in **Neu-Isenburg**, „in dessen Küche Japan und Thailand dominieren. Charakteristisch sind der süchtig machende Brotaufstrich aus Papaya, Mango und dem Thai-Chili Nam Prik oder der Kaisergranat in einem duftenden japanischen Garten aus Apfelgelee, grünem Meerrettich, dezentem Wasabi-Eis und animierendem Würzpüree aus Granny Smith, Gurke und Senfkörnern“.

15 Punkte erreichen erstmals Miguel Sattler im „Gutsausschank im Baiken“ in **Eltville**

für „begeisternde Gerichte wie den in Olivenöl confierten Kabeljau mit dünnen Scheiben getrockneter Blutwurst und grünem Bohnensalat“ und Jan Hoffmann im „Seven Swans“ in **Frankfurt**, der „Scholle mit Stachelbeere, Kokos und Graupen zu einer beschwingten Kombination mit diskret asiatischem Flair macht“.

Den zweiten Platz der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen teilen sich hinter Christian Eckhardt mit dem Aufsteiger Sebastian Lühr 6 Köche, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten verteidigen:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt** („das Rehfilet in leicht süßlicher Sauce mit einem Hauch Zimt, der erfrischende weiße Pfirsich und der sauer eingelegte Kohlrabi sind wie ein Gemälde angerichtet“),
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in **Frankfurt** („zarte Oktopuswürfel werden mit graziösen Vignetten aus aromatischen sizilianischen Miranda-Tomaten in verschiedenen Formen und Farben zu einem inspirierenden Mosaikspiel“),
- Andreas Krolik vom „Tigerplast“ in **Frankfurt** („köstlich das Aromenspiel des Kabeljaus mit schön zitronigem Spinat, leicht süßen Balsamicoschalotten, milder Säure der Champagnersauce und fluffiger, geräucherter Kartoffelcreme“),
- der Ende des Jahres aufgehörende Matthias Schmidt von der „Villa Merton“ in **Frankfurt** („ein Highlight mit Größe zum Evergreen ist die in Steinklee gebratene, sehr würzige Ente in einer schon karamellartigen Sauce aus Entenherz und -leber sowie saurer Sahne zur Streckung“),
- Dirk Schröer vom „Schwarzenstein“ in **Geisenheim** („grandios zum Seeteufel mit einer Fenchelvariation aus frittierten Chips, Püree und in Safran marinierten Scheiben sowie kleinen Muscheln ist der Paellasud, für dessen aufwendige Zubereitung alle Zutaten der Paella verkocht werden“),
- Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** („sehr gewagt erscheinen Mangosorbet, Karottenstiel-Gazpacho und Buttermilchschaum als Dessert, finden aber am Gaumen harmonisch zusammen“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 71 Restaurants in Hessen. 57 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhalten auch das erstmals bewertete „Da Enzo“ in **Hanau** (14 Punkte) sowie die neuen Küchenchefs im „Schlossrestaurant“ in **Kronberg/Taunus** und „Landhaus Kehl“ in **Tann/Röhn** (je 13 Punkte).

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 Hessen zehn langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt fünf neu auf, neun werden höher, sieben niedriger bewertet.

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

ISBN 978-3-86244-686-5.

Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und 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