

## Bluttaube mit gedörrter Aprikose

**SACHSEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Konzentration der besten Küchen in Leipzig und Dresden / Peter Maria Schnurr bleibt unangefochten Nr. 1**

München / Hamburg, 10. November 2014. Von den acht Köchen, die nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in Sachsen das Niveau erreichen, in dem Kochen zur Kunst wird, stehen sechs in Leipzig und Dresden am Herd und nur zwei im Rest des Freistaats, in Aue und Radeburg bei Dresden. Sie erreichen in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2015 des Guides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, mindestens 15 von 20 möglichen Punkten. Die Konzentration auf die beiden Metropolen des Landes erklärt der Restaurantführer damit, dass auch in den „alten Bundesländern dort am besten gegessen wird, wo das Geld sitzt: in den wirtschaftlichen und touristischen Zentren“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen verteidigt seit 3 Jahren souverän Peter Maria Schnurr vom Restaurant „Falco“ in **Leipzig**. „Schnurr, gebürtig aus Baden, ist der Gilbert Bécaud unter den Köchen, ein wahrer ‚Monsieur 100 000 Volt‘. Seine Küche sprüht nur so vor Ideen, und er hat keine Angst vor starken Aromen und kraftvollem Gewürzeinsatz. Einflüsse aus aller Welt, Inspirationen, die ihn irgendwo anfliegen, werden sogleich verarbeitet. Ein Besuch bei Hollywoods bestem Hot Dog-Stand inspirierte Schnurr zu dieser Edelson: Ein roher Langostino, ultrafrisch und in Limonenöl mariniert, bildet die Basis für mit Hibiskus dunkelrot marinierte Gurke, darauf Mangowürfel, Brotcroûtons und eine (etwas dominante) Mango-Remoulade. Der St. Pierre vereint sich in einem Fond mit Kefir und intensivem Kardamom. Begleitet wurde er von Fencheltexturen (Püree, getrocknet und gefroren) sowie einer geestigen Frischkäsestange, die mit Maracuja für das Säurespiel sorgte.“

Für solche Gerichte bekommt Schnurr wieder 18 Punkte. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 14 Köche in Deutschland.

Platz 2 teilen sich mit je 17 Punkten für inspirierte Gerichte:

- Benjamin Biedlingmaier vom „Caroussel“ in **Dresden**, dessen „zarter Rehbockrücken auf zerbröseltem Brokkoli wie auf einem Moosteppich liegt, bedeckt von einem duftigen Tannenwipfelschaum, umrahmt von kleinen Buchenpilzen als Ragout, Püree und Baiser, gesegnet mit einem intensiven Jus“;
- Stefan Hermann vom „Bean & Beluga“ in **Dresden**, der „ein ‚Sächsisches Landei‘ am Tisch aufschlägt: Die Schale ist täuschend echt aus weißer Schokolade, der Eidotter aus sphärischer Aprikose nachgebildet, er zerfließt über Aprikosenkompott und Pistazieneis – ei verbibbsch!“;

- Detlef Schlegel vom „Stadtpeiffer“ in **Leipzig**, dem „im grundsätzlichen Bemühen, nicht mit aller Welt was anfangen zu wollen, sondern das Beste aus deutschen Landen glänzen zu lassen, zum Rinderfilet dreierlei Spargelspitzen und Brennessel einfallen und dank eines kräftigen Jus eine frappierende Aromenfülle gelingt“,
- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue**, der die „in Deutschland immer seltener zu findende Bluttaube mit Cannellinibohnen, Sternanis und gedörrter Aprikose ebenso souverän auf den Teller bringt wie eine Seeszunge mit einer Beilage aus grünem Spargel, Erbse und Melone“.

16 Punkte erreicht wieder André Oelsner vom „Heine“ in **Leipzig** für „saugutes Kummerower Landschwein (Bauch, Filet, Leber und Bäckchen) auf kräftigem Jus und Dijonsenfläschen, passend begleitet von knackigem Kraut mit Ananas und kleinen mit Blutwurst gefüllten Kartoffelknödeln“.

15 Punkte schaffen erneut Stephan Mießner vom „Elements“ in **Dresden**, der „voll überschäumender Kreativität mit Rosmarinnadeln gebratene Garnelen und Aprikosenravioli in einem buttrigen Krustentierfond anrichtet, den Erbsenschotenstreifen, Mandelstifte und kleine Pfifferlinge bereichern“ und Olav Seidel vom „Gasthof Bärwalde“ in **Radeburg**, der „zu seinem jungen Hähnchen, bei dessen Tranchieren der Duft der Küchenkräuterfüllung mundwässernd in die Nase steigt, aus reinem Bratensaft mit etwas Geflügelfond und Butter eine Sauce aufschlägt, die allein den Weg aus Dresden lohnt“.

Eine höhere Note als letztes Jahr erreicht nur Uwe Wolf vom „Stelzenhaus“ in **Leipzig**, der sich „auch mit dem Dessert-Spektakel von Mango-Cannelloni mit Mousse von Blonder Schokolade, gebackenem Studentenfutter-Pudding und Aperol-Zitronengrassorbet“ von 13 auf 14 Punkte steigert.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 28 Restaurants in Sachsen. 19 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Die erhält auch der „Italiens Klassiker grundsolide auftischende“ Giuseppe Sammarra nach dem langwierigen Umzug seines „Da Guiseppe“ innerhalb **Zwickaus**.

## **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen**

### **18 Punkte**

Falco in Leipzig

### **17 Punkte**

St. Andreas in Aue

Bean & Beluga und Caroussel in Dresden

Stadtpfeiffer in Leipzig

### **16 Punkte**

Heine in Leipzig

### **15 Punkte**

Elements in Dresden

Gasthof Bärwalde in Radeburg

### **14 Punkte**

Villa Esche in Chemnitz

Feengarten in Hartenstein

Stelzenhaus\* in Leipzig

Schillerstuben in Schkeuditz

\* Aufsteiger

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](http://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](mailto:barbara.hoffmann@verlagshaus.de)  
[www.christian-verlag.de](http://www.christian-verlag.de)  
[www.gaultmillau.de](http://www.gaultmillau.de)