

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!
Text und Cover abrufbar unter www.zs-verlag.com/gaultmillau/

Dorade mit Popcorn und Grapefruitsaft

Hamburg: Kevin Fehling kocht groß auf im neuen Gault&Millau / Das „Haerlin“ bleibt „Flaggschiff der neuen, selbstbewussten deutschen Weltküche“ / Kritik am neuen „Jacobs“-Konzept

Der „hochmoderne Küchenkunst und seine Teller wie zeitgeistige Bühnenbilder inszenierende“ Kevin Fehling, 40, vom Restaurant „The Table“ in der HafenCity bietet nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau „den großartigen Gesamteindruck einer modernen Spitzengastronomie“. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 loben die Tester: „Er treibt hohen Aufwand und setzt in seiner neuen Konzeption, weg von Tupfen hin zu wohlthuender Dimensionierung, bisweilen auf französische Klassik und immer auf originelle Noten und Aromen.“

Das ganz kurz angebratene Hummertatar verträgt sich prächtig mit Martinischaum, Bronzefenchel, Grapefruit, Hummermayonnaise und rosa Pfeffer, die ungestopfte Gänseleber von ätherischer Zartheit in rotem und grünem Kalamata-Olivengelee begeistert mit Roter Melone, Sardinengelee, gegrillter Paprika, Balsamicoperlen und geräucherter Paprikacreme.“ 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“.

Mit Bedauern kommentieren die Kritiker die konzeptionellen Veränderungen im „Jacobs“ an der Elbchaussee: „Wir fanden es vor nicht allzu langer Zeit ein Jahrzehnt lang das beste Hamburger Restaurant. Nun erstaunt beim Blick aufs Menü die neue Produktpalette: Forelle, Zwiebelsuppe, vegetarische Tortelloni, Kabeljau ... günstige Zutaten also, zu Preisen wie früher, als hier noch Hummer und Jakobsmuscheln standen. Statt ausgezeichneter Küchengrüße gibt es nur noch eine Schale hausgemachter Kartoffelchips und ein Döschen Forellenkaviar ‚zum Teilen‘. Und der legendäre Naschwagen, u.a. bestückt mit den Lorient'schen Kosakenzipfeln, rollt zwar noch. Er kommt aber nicht mehr als Abschiedsgruß zum Kaffee, sondern alternativ zur Nachspeise im Menü.“ Dass Küchenchef „Thomas Martin nichts verlernt hat, wie ein erstklassiger Rehrücken im Gewürzmantel mit Kirschen und Pfifferlingen bewies“, honoriert der Guide mit 16 Punkten.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg verteidigt souverän Christoph Ruffer vom Restaurant „Haerlin“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“. „Er schöpft aus einem riesigen Aromenschatz, der sich an keine Nationalküche oder Mode bindet, für seine stets ausgereiften Kreationen. Nach einer Taubenbrust mit Mole oder dem angeräucherten Meerforellentatar im Curry-Kefirsud mit Sauerkraut-Sauerrahmcreme, Sauerklee und Sauerampfer, beide mariniert, sowie knusprigen Körnern von rosa Pfeffer und Quinoa fragt niemand mehr, warum das Menü hier Gaumenparty heißt. Das ‚Haerlin‘ bleibt Hamburger Flaggschiff der neuen, selbstbewussten deutschen Weltküche.“ Ruffer erhält wieder 19 Punkte, die für Weltklasse-Küche verliehen werden.

Ihm und Fehling folgen mit je 17 Punkten Karlheinz Hauser vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg und Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf. Bei Hauser „beeindruckt die Opulenz und die variantenreiche Zubereitung der auf zwei Tellern servierten Foie gras, die eine mit Kaffee und Kakaosplittern, die andere mit Kirsche und Roter Bete“. Nouri „würzt kräftig und gern auch süß in herzhaften Speisen. Er versteckt Fenchelmarmelade unter einem Gelbschwanzmakrelen-Tataki oder praktiziert Kichererbsen in eine Schokopraline.“

Ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr erreichen wieder dank inspirierter Gerichte

- Anna Sgroi in ihrem „Anna Sgroi“ in Pöseldorf („krosser Steinbutt auf gebratenem Spargel und gerösteten Kapern“);

- Heinz Otto Wehmann im „Landhaus Scherrer“ an der Elbchaussee („beim Jakobsmuscheltatar, mit Apfelstücken in einer leichten Mayonnaise serviert, ist in einem Tupfen Chili feines Chilipapier wie eine Fahne gehisst“);

- Kirill Kinfelt vom „Trüffelschwein“ in Winterhude („Taube mit Pfifferlingen, Majoran-Jus und Melonenstücken, die mit Sternanis und Kardamom mariniert waren und orientalische Geschmacksfülle brachten“).

Die gleiche Note erhält auch Florian Pöschl vom „Le Canard nouveau“ an der Elbchaussee, der seinem nach München zurückgekehrten Chef Ali Güngörmüs nachfolgte und „zum Wagyu-Beef Auberginenpüree und die indische Linsensuppe Dhal bot“.

Der Guide beschreibt und bewertet dieses Jahr insgesamt 30 Restaurants in Hamburg. 28 Küchenchefs zeichnet er mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch in neueröffneten Restaurants Hariprasad Shetty vom „Izakaya“ in der Altstadt, der für „Ceviche von der Dorade mit Popcorn, Avocado und Grapefruitsaft“ auf Anhieb 15 Punkte bekommt, und Sven Brechtmann von „Brechtmanns Botschaft“ in Eppendorf, der für „Sashimi-Salat vom Lachs mit Flügelbohnen, Papayastreifen, Minze und Galgant“ wie zuvor in Scharbeutz 14 Punkte erreicht. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hamburg

19 Punkte

Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten

18 Punkte

** The Table in der HafenCity

17 Punkte

Piment in Eppendorf

Seven Seas auf dem Süllberg

16 Punkte

Anna Sgroi in Pöseldorf

*** Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten

Landhaus Scherrer in Ottensen

Le Canard nouveau in Ottensen

Trüffelschwein in Winterhude

15 Punkte

Fischereihafen-Restaurant in Altona

*Izakaya in der Altstadt

Jellyfish in Rotherbaum

*Nikkei Nine im Hotel Vier Jahreszeiten

Osteria da Francesco in Pöseldorf

Petit Amour in Ottensen

Rive in Altona

Se7en Oceans in der City

Tschebull in der City

Vleth in der Speicherstadt

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger

Sperrfrist für Veröffentlichung: 27. November 2017, 19 Uhr!