

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

Roastbeef mit Popcorn-Polenta

HESSEN im neuen Gault & Millau: Fulminanter Neustart von Nils Henkel im Rheingau/ Viel Auftrieb im kulinarischen Mittelfeld / Als „Junges Talent“ erfolgreich in Frankfurt gestartet: Anton de Bruyn

Einen glanzvollen Neustart mit „seiner nach wie vor aufregende Akzente setzenden Kochkunst“ feiert Nils Henkel im „Restaurant Schwarzenstein“ in **Geisenheim**/Rheingau. Er kochte zuvor bis zu dessen Schließung Ende 2014 auf „Schloss Lerbach“ in Bergisch Gladbach bei Köln. Seit Februar 2017 „bietet er mit seinen Menüs ‚Flora‘ und ‚Fauna‘ rein vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch einen kulinarischen Fanfarenstoß, der im ganzen Rhein-Main-Gebiet und weit darüber hinaus sein geräuschvolles Echo findet. In der ‚Flora‘ zündet er ein grünes Feuerwerk bei der Liaison von Waldpilzen und Wurzeln mit grüner Karottenjus und rassigem Kreuzkümmel, in der ‚Fauna‘ verblüfft zu kurz angebratenem Waller ein Kartoffel-Meerrettich-Schaum im Mantel von saurem Apfel.“

Für solche Gerichte bekommt er in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau, die nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkte. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“. Eine höhere Note haben nur 13 Köche in Deutschland.

16 Punkte erkocht sich Christoph Kubenz als neuer Küchenchef des nach fast vierjährigem Umbau wiedereröffneten „Biancalani“ in **Frankfurt** dank „einer Küche von gelassener Grandezza, in der erstklassige Gamberi rossi mit leicht geräuchertem Fenchel in famosem Garnelenfondemonstrieren, wie man mit wenigen hervorragenden Komponenten zu einem optimalen Genusserlebnis kommen kann“.

Auf 15 Punkte steigert sich Alex Nixdorf vom „Stanley Diamond“ in **Frankfurt** durch „zeitgemäß interpretierte Klassiker wie Lachs mit filigranem Blumenkohlgeröstl, Kartoffelmousseline und Zitrus-Kapern-Sud“. Die gleiche Note erreichen in neuen Küchenchefpositionen in **Frankfurt** auch

- der als „Junges Talent“ gewürdigte Anton de Bruyn, 28, der das Museumsrestaurant „Emma Metzler“ nach dessen Facelift übernahm und „in seiner jungen, zeitgemäßen Hochküche das Freilandhuhn mit Reineclauden, Pesto und Pastinaken bietet“;
- Alfred Friedrich, 60, der „zum Urgestein der Frankfurter Spitzengastronomie zählt und nun das Traditionslokal ‚Zur Golden Kron‘ mit österreichischen Klassikern und verfeinerter Landhausküche zum Edelgasthaus erhebt“;
- Hai Minh Hoang, der in der „Frankfurter Botschaft“ das „Handkäsetatar mit gebackenem, grün-tapeziertem Kräuterei ebenso delikat schickt wie gedämpften Steinbutt in zarter Yuzu- Sauce“.

Die besten Köche in Hessen

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen teilt sich Newcomer Nils Henkel mit Andreas Krolik vom **Frankfurter** „Lafleur“. Über dessen Küche schwärmen die Tester: „Er intoniert in seinen virtuosen Aromenkonzerten voller Harmonien keine Paukenschläge, sondern ein fein abgestimmtes Spiel der Süße und Schärfe. Zum hauchdünn geschnittenen, roh marinierten Kaisergranat, der mit Kaviar, Gurke, Haselnuss und Zitrone eine perfekte Begleitung hat, gibt er noch ein tomatisiertes Krustentier-Eis, das wie ein neues Meerestier verblüfft.“

Auf Platz 2 stehen weiterhin mit 17 Punkten, die sie für inspirierte Gerichte bekommen:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt** („Gänseleber mit einem Parfait von der Herzkirsche, Haferknusper und leichtem Kaffeearoma“),

- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in **Frankfurt** („Potpourri von Meeresfrüchten mit Austernkresse und luftigem Sud aus reduziertem Rosé-Spumante und einem leichten Schuss Essig“),
- Michael Kammermeier von der „Ente“ in **Wiesbaden** („beim Zander sorgt Gulaschsaft für den Aha-Effekt, zum Roastbeef, das mit Honig und Piment d’espelette glasiert ist, überrascht Popcorn-Polenta“),
- Mario Lohninger vom „Lohninger“ in **Frankfurt** („schlicht großartig der bretonische Seeteufel mit Eierschwammerlgulasch in feiner Schalotten-Thymian-Jus“),
- Patrick Spies vom „L’Etable“ in **Bad Hersfeld** („zur dicken Seezunge mit sesamgewürzter Selleriecreme schwimmt in der klassischen hellen Fischsauce ein mit geraspelten Macadamianüssen bestreutes Eigelb, das beim Anstich sanft in der Sauce zerfließt“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 68 Restaurants in Hessen. 63 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder wiederaufgenommenen Lokale „Fabbri-Ca“ in **Frankfurt** (14 Punkte), „Das kleine Restaurant“ in **Marburg** und „Buckschaft“ in **Offenbach** (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Hessen 10 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 8 neu auf, 4 werden höher, 9 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

** Schwarzenstein in Geisenheim

17 Punkte

Carmelo Greco, Français und Lohninger in Frankfurt

L’Etable in Bad Hersfeld

Ente in Wiesbaden

16 Punkte

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

**Biancalani, Erno’s Bistro, Gustav und Weinsinn in Frankfurt

360° in Limburg

Schaumahl in Offenbach

15 Punkte

Drei Birken in Birkenau

Adler Wirtschaft und ***Kronenschlösschen in Eltville

Emma Metzler, *Frankfurter Botschaft, Heimat, **Stanley Diamond, Villa Merton und *Zur Golden

Kron in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Krone in Höchst/Odenwald

Sänger’s in Bad Homburg

*** Villa Rothschild in Königstein

Kraftwerk in Oberursel

Gutshof Itterbach in Willingen

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger

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