

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

Hummer mit Gelee von kalt gefiltertem Kaffee

SACHSEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Peter Maria Schnurr in Leipzig bleibt Weltklasse / Auch seine vier Kronprinzen behaupten ihren Rang

An der Spitze des kulinarischen Fortschritts in den neuen Bundesländern marschiert für den Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau weiterhin Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig**. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlандаusgabe 2018 schwärmen die Kritiker: „Mit unveränderter Fulminanz kocht er seinen ganz eigenen Stil, scheut weder starke Aromen noch ungewöhnliche Ideen. Schnurr ist kein Mann der leisen Töne, er liebt es, seine Gerichte plakativ zu betiteln.

Wer Entenstopfleber als ‚Planet Hollyfoie‘ ins Rennen schickt, weckt hohe Erwartungen – sie werden mehr als erfüllt durch eine geschmacklich filigrane Version der Leber, die gefroren in dünne Späne gehobelt wurde, dazu passen Kiwi-Kompott, Joghurtpulver, Limettengel und eine aromatisch dichte Haselnussmilch mit Bambustee. Die Langoustine verweilt nur sekundenkurz in der glühend heißen Pfanne, wird dann in eine hauchdünn geschnittene, gepökelte Kalbszunge gehüllt und mit Mandarinenmarmelade, ätherischem Shiso und einer superben Wasabi-Creme serviert.“ Für solche Gerichte erhält er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 19 von 20 möglichen Punkten, die für Weltklasse-Küche verliehen werden.

In der neuen Ausgabe bekommen nur zwei sächsische Köche eine höhere Note als im Vorjahr. Falk Heinrich von der „Villa Esche“ in **Chemnitz** steigert sich „auch dank einer dicken, zart gebratenen Tranche vom Steinbutt zu einem Austern-Avocadosalat, der mit Peperoncini, etwas Koriander und Zitronenzesten ein ausbalanciertes Spiel von Säure und Schärfe bietet“ auf 15 Punkte. Alexander Westphal vom „Westphalenhof“ in **Hoyerswerda** erreicht 14 Punkte für Gerichte wie „das in Gewürzmilch pochierte weiße Filet vom Schwarzen Heilbutt auf einem mit grünem Curry gewürzten Couscous“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 30 Restaurants in Sachsen. 24 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neu eröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „eVitrum“ in **Dresden** und „C’est la vie“ in **Leipzig** (beide 14 Punkte) sowie „Maiwerts in der Villa Herzog“ in **Dresden** und „Planerts“ in **Leipzig** (je 13 Punkte).

Hinter Spitzenkoch Schnurr teilen sich vier Küchenchefs Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen. Für ihre inspirierten Gerichte bekamen sie wieder 17 Punkte:

- Benjamin Biedlingmaier vom „Caroussel“ in **Dresden** („pochierte Goldforelle mit Sud, Kernen und Gel vom Granatapfel mit aufgesetzten Hibiskusblüten und einem stimmigen Tabouleh vom Hanfsamen mit Paprika, Minze und Gurke“);
- Marcus Langer vom „Bean & Beluga“ in **Dresden** („vom makellosen Lamm gibt’s zunächst Bauch, Rücken und Leber in würzigem Lammjus mit wildem Brokkoli, Artischocken und einer Kugel Ziegenfrischkäse und dann einen Nachservice mit Lammbrispuraline auf grünen Blumenkohlstreifen“);
- Detlef Schlegel vom „Stadtpfeiffer“ in **Leipzig** („sinnlich arrangiert kommt auch das Leberparfait von der exzellenten Taube mit Kaffeekrokant, geröstetem Brioche und Holundersorbet“);
- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue** („der ‚Herbstwald‘ bot auf einer Steinpilzcreme Kalbsbries, Steinpilze, eine Maronenkugel und gefrorenen Gänsestopfleber-Staub als feine Interpretation der Jahreszeit mit wohlrig-warmen Aromen“).

Den dritten Platz teilen sich mit 16 Punkten, bei denen nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, Marcel Kube vom „Atelier Sanssouci“ in **Radebeul** und Philipp Liebisch vom „Juwel“ in **Schirgiswalde-Kirschau**. Kube bietet „seine Menügänge wunschgemäß klassisch oder modern interpretiert. Feines vom heimischen Kalb erhält man zeitgemäß als Millefeuille von Zunge und Wange mit Schaum vom Bries in einer Emulsion von Roter Bete und Olivenöl; die Tradition repräsentieren grob gewürfelte Sülze und gebackene Kalbskopfraline mit Roter Bete“. Liebisch bereitet in seiner „sehr aufwendigen Küche den Hummer in einem mit Kaffee aromatisierten Krustentierfond und im Geleit von Pomelo (Flan und Perlen) und Gelee von kalt gefiltertem Kaffee mit Kaffeebohnenplittern“.

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault&Millau in Sachsen 8 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 7 neu auf. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen

19 Punkte
Falco in Leipzig

17 Punkte
St. Andreas in Aue
Bean & Beluga und Caroussel in Dresden
Stadtpfeiffer in Leipzig

16 Punkte
Atelier Sanssouci in Radebeul
Juwel in Schirgiswalde-Kirschau

15 Punkte
**Villa Esche in Chemnitz
Elements in Dresden
Gasthof Bärwalde in Radeburg bei Dresden

14 Punkte
*eVitrum in Dresden
Feengarten in Hartenstein
**Westphalenhof in Hoyerswerda
Campus und *C'est la vie in Leipzig
Schillerstuben in Schkeuditz

*Newcomer **Aufsteiger

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