

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

## Kalbsbries mit Stopfleberschaum und Popcorn

**THÜRINGEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Marcello Fabbri in Weimar, Christian Hempfe in Jena und Johannes Wallner in Erfurt gemeinsam auf Platz 1**

Drei Köche führen nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau in diesem Jahr die kulinarische Hitparade im Freistaat Thüringen an:

- Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in **Weimar**, der „als Neuinterpretation des Nizza-Salats mit künstlerischem Anrichtesinn eine Gelbschwanzmakrele als Tatar und ultrakurz gebratene Tranche auf einer Eigelbmayonnaise und fünflei Bohnen sowie ein gebackenes Landei präsentierte“;
- Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena**, bei dem „das bildhübsch angerichtete krosse Kalbsbries mit feinem Stopfleberschaum im Ensemble gelber Früchte und mit dem Biss frischen Popcorns auch geschmacklich sehr erfreulich war“;
- Johannes Wallner vom „Clara im Kaisersaal“ in **Erfurt**, dessen „Thüringer Reh mit intensiven Röstaromen aus dem ‚Big Green Egg‘ kam und für gehobelte Quitte, Macadamianuss und Königskümmeljus einen Kreativitäts-Bambi verdiente“.

Das Trio erhält in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2018 des Restaurantguides, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkten, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

14 Punkte erreichen mit originellen Gerichten:

- Daniel Müller vom „St. Georges“ in **Dieterode**: „Die recht scharfe Fischsuppe mit Piment d’Espelette, Safran und reichlich Pernod löffelte sich wie in der Provence.“
- Simon Raabe vom „Raabe“ in **Mühlhausen**: „Hinter der Speisekartenankündigung „Wachtel | Garnele | Basilikum | Spargel“ verbarg sich ein sehr intensiver Basilikumsud, der als Dip für die auf dem Tellerrand drapierten weiteren Zutaten diente: Spargelstückchen mit Trüffelcreme, Spargel im Riesling-Tempura, gebratene Garnele und panierte Wachtelbrust.“
- Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**: „Er garnierte die feine Crème brûlée von Meeresfrüchten mit leicht geräucherten Kabeljaublättern und einer Oktopussalsa mit reichlich Kräutern“;
- Andreas Scholz vom „Anastasia“ in **Weimar**: „Liebevoll und akkurat angerichtet präsentierten sich die gebratenen roten Felsengarnelen auf cremig weißer Polenta mit geräucherter Pimentocreme.“
- Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in **Erfurt**: „Der beste Italiener der Stadt bietet auch farbenfrohe Wolfsbarschsülze mit Karotten, Rote Bete-Couscous und Estragon-Mayonnaise“;

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants in Thüringen und zeichnen deren Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (736 Seiten, 39.99 €).

### Die besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

15 Punkte  
Clara im Kaisersaal in Erfurt  
Scala in Jena

Anna Amalia in Weimar

14 Punkte

St. Georges in Dieterode

Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

Il Cortile in Erfurt

\*\* Raabe in Mühlhausen

\*Anastasia in Weimar

13 Punkte

Venerius in Eckolstädt

Landgrafentube in Eisenach

Das Ballenberger in Erfurt

Posthalterei in Meiningen

Feine Speiseschenke in Nordhausen

\*Aufsteiger \*\*Absteiger

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