

PRESSEMITTEILUNG

Kirschtorte mit Kreuzkümmel und Salzzitrone

HAMBURG Boris Kasprik und Laurin Kux steigen in die Klasse der Kochkünstler auf / Christoph Rüffer bleibt auch im Gault&Millau 2016 Weltklasse

München, 14. November 2016. Zwei Hamburger Köche erreichen dieses Jahr nach dem Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau zum ersten Mal jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird: Laurin Kux, 26, vom „Jellyfish“ im Schanzenviertel und Boris Kasprik, 31, vom „Petit Amour“ in Ottensen. Kux „beeindruckt durch die Güte der Produkte und deren aufwendige Zubereitung. Zur Vermählung von Kalbsbries und Kabeljau bescheren Limquatgelee und Liebstöckel aromatische Spannung, zur ausgezeichneten Makrele gefallen der Sud von Süßholz und Fenchel mit einem falschen Dotter aus Beurre blanc.“ Kasprik „überrascht mit angenehmer Produktvielfalt abseits der gängigen, vom Großhandel diktierten Moden. Es gibt Wildhase und Seeigel, sogar Froschschenkel, im Stil zeitgemäßer Großer Küche. Die fast sahnig leichte Stopfleber mit mürben Kastanienbröseln und knusprigen Apfelchips bietet ein schönes Wechselspiel beim Mundgefühl sowie bei Süße und Säure.“

Beide erhalten in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017, die nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, jeweils 15 von 20 möglichen Punkte, die für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen werden.

Die besten Köche in Hamburg

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hamburg steht auch dieses Jahr Christoph Rüffer vom Restaurant „Haerlin“ im Luxushotel „Vier Jahreszeiten“. Er „imponiert auch durch das riesige Repertoire sicher eingesetzter Aromen. Typisch dafür der warm geräucherte Lachs mit dem Wechselspiel einer Hollandaise aus Tamarinde und Miso mit einem Saft aus gerösteten Zwiebeln oder der Steinbutt mit geräuchertem Rindermark, gedämpften Lauchherzen und einer genialen Vinaigrette aus Ingwer und grünen Bohnen. Die allesamt markanten Gewürze verbinden sich geradezu tänzerisch leicht.“ Für solche Gerichte erhält Rüffer wieder 19 Punkte und kommt damit in den Rang der „weltbesten Restaurants“. Höher sind nur 5 Köche in Deutschland bewertet.

Platz 2 teilen sich mit jeweils 17 Punkten

- Kevin Fehling vom „The Table“ in der HafenCity „inszeniert die ‚Nordsee‘ in zehn kleinen Elementen von der geflammten Makrele bis zum aufgeschäumten Austernwasser, von der Muschel in täuschend echter Knusperschale bis zum Dillspitzengranité und vertieft genial sein Streben nach mehr Klarheit auf dem Teller beim Lammrücken mit Orangen-Hollandaise und verblüffend feinem Sardellengelee“;

- Karlheinz Hauser vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg „fängt mit dem Barbecue-Lack auf dem exzellent gebratenen Rückenstück vom Ibérico-Schwein samt diversen Petersilien-, Wurst- und Rettichklecksen die Aromen eines sommerlichen Grillabends ein. Er bringt aber auch halb Asien auf einen Teller, wenn er mit Currygewürzen, Süßkartoffel, Ananas und Pistazien-Couscous einem Steinbuttfilet zusetzt“;
- Thomas Martin vom „Jacobs“ in Nienstedten, „das sich in seinem gastronomischen Konzept mehr Zwanglosigkeit verordnete, entfaltet nun auf den Tellern keine ‚Landschaften‘ mehr und keine technischen Spielereien. Dementsprechend schmeckte die Hummersamtuppe mit liebenswert unmodischen Hechtklößchen nach Hummerfleisch und nicht wie meist nach gerösteten Karkassen. Und das Fleisch der klassisch geschmorten Ochsenschulter blieb ohne sous vide-Garung und Niedertemperaturexzesse angenehm kernig“;
- Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf, dessen „marokkanische Herkunft zur Freude seiner Gäste immer stärker in sein eher französisch-klassisches Repertoire einfließt, bietet die Gänseleber mit Salzzitronenschaum, Dattel und Berberitze samt einem Arganöl-Sorbet oder die ‚Schwarzwälder Kirschtorte‘ als wahrlich nachhaltiges Erlebnis mit Kreuzkümmel, Salzzitrone, Vanille, Nelkenpfeffer und Kaffee-Ras el Hanout“.

Ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr erreichen wieder dank inspirierter Gerichte

- Ali Güngörmüs im „Le Canard nouveau“ an der Elbchaussee („munter gewürzte mediterrane Küche, die zur Freude der Gäste türkische und arabische Traditionen aufnimmt und beim ‚Verschiedenen vom Kalb‘ ein wirklich breites Spektrum bis zum Chip von der Zunge anrichtet“),
- Anna Sgroi in ihrem „Anna Sgroi“ in Pöseldorf („der normalerweise robuste ligurische Fischeintopf Cacciucco hielt eine sehr feine Balance von Muschel-, Tomaten- und Safrannoten, exotisch aufgefrischt durch dünne Streifen Zitronengras“),
- Heinz Otto Wehmann im „Landhaus Scherrer“ an der Elbchaussee („seine helle Freude kann man hier auch an den in Norddeutschland seltenen Innereien haben, wie den gebratenen Kalbsnierchen in delikater Senf-Rahmsauce mit saftigem Spitzkohl und Kräuter-Kartoffelpüree“).

Der Guide beschreibt und bewertet dieses Jahr insgesamt 29 Restaurants in Hamburg. 26 Küchenchefs zeichnet er mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Eine Kochmütze erhält auf Anhieb auch Markus Hampp vom neu eröffneten „Heldenplatz“ in der HafenCity für „eine Küche, die bis morgens um 2 keinen Aufwand scheut“ (14 Punkte). Im Vergleich zum Vorjahr serviert der Gault&Millau in der Hansestadt 6 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 4 neu auf.

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hamburg

19 Punkte

Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in der City

17 Punkte

Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten

Piment in Eppendorf

Seven Seas auf dem Süllberg

The Table in der City

16 Punkte

Anna Sgroi in Pöseldorf

Landhaus Scherrer in Ottensen

Le Canard nouveau in Ottensen

Trüffelschwein in Winterhude

15 Punkte

Fischereihafen-Restaurant in Altona

*Jellyfish im Schanzenviertel

Osteria da Francesco in Pöseldorf

*Petit Amour in Ottensen

Rive in Altona

Seven Oceans

Tschebull in der City

Vleth in der Speicherstadt

*Newcomer

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-95961-001-8

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de/presse

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Barbara Hoffmann-Carls
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de