

PRESSEMITTEILUNG

Lamm mit Kamille und Schafsmolkeschaum

SACHSEN im Gault&Millau 2017: Glanzvoller Start von Philipp Liebisch in Schirgiswalde-Kirschau / Stefan Hermann in Dresden als „Gastronom des Jahres“ geehrt / Peter Maria Schnurr in Leipzig bleibt Weltklasse

München, 14. November 2016. Wie zuvor in Berlin bietet der zu Jahresbeginn 2016 umgezogene Philipp Liebisch auch im „Juwel“ in Schirgiswalde-Kirschau „eine ausgefeilte, geschmacksstarke Küche“ lobt die französische Gourmetbibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2017. Der „Aromenkünstler lässt es in dem Luxusrestaurant mit kostspieligen Accessoires nicht an Edelviktualien fehlen. Sehr schön präsentiert bietet er getauchte Jakobsmuschel, ringförmig gefächert als Carpaccio angerichtet, farbenfroh mit Wildkräutern und -blüten bestreut und in einem erfrischend fruchtigen Ahorn-Limettensud von leichter Süße oder den gebratenen Stör mit Osietra-Kaviar, Salzbirne und Bauchspeck“. Dafür erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, weiterhin 16 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „hohe Kochkunst und Kreativität“.

Dieselbe Note erreicht erstmals Marcel Kube vom „Atelier Sanssouci“ in Radebeul. „Er lässt dem Gast die Wahl, ob er das Menü im Stil klassischer Landhausküche oder in modern-kreativer Ausrichtung zubereitet haben möchte. In der Landhaus-Version bekommt man den Wolfsbarsch gebraten mit geschmorten und durch Basilikum und Safranschaum dezent bereicherten Ochsen- und Flaschentomaten, in der Alternative als sanft gar gezogene Würfel in würziger Tomatencreme mit kleinen Tomaten-Gel-Würfeln von toller Aromentiefe und gepufftem Safranknusper.“

Sachsens beste Köche

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen verteidigt souverän und unangefochten Peter Maria Schnurr vom Leipziger Restaurant „Falco“: „Die Gerichte des Temperamentsbündels, das kräftige Aromen, überraschende Kombinationen und ausgefeilte Tellerarrangements liebt, sind kraftvoll und laut, bleiben aber stets im Rahmen des Harmonischen. Butterzart geschmorten Schweinebauch, der als dünne Scheibe auf dem Teller liegt, und mit roher Jakobsmuschel belegt ist, die für einen schönen Schmelz sorgt, aromatisiert Schnurr mit Kokospänen, rohem Rotkohl, feinen Apfelwürfelchen, knuspriger Schwarte, gehackten Pistazien, Sauerklee und Pistazienöl. Die reinste mediterrane Aromenbombe ist der auf der Haut gebratene Knurrhahn, der mit einem Püree aus gegrillter Pimiento, Palourdemuscheln, einer mit Tomatenkernöl aufgeschlagenen Mayonnaise und Essigbutter serviert wird – alles höchst subtil austariert.“

Für solche Gerichte erhält Schnurr wieder 19 Punkte und kommt damit in den Rang der „weltbesten Restaurants“.

Platz 2 teilen sich wie im Vorjahr mit jeweils 17 Punkten für ihre inspirierten Gerichte

- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in Aue dank „seiner für die Region außergewöhnlichen Aromenküche. Saucen, Gelees, Schäume und Gemüse-Mosaik lassen die Teller als Kunstwerke erscheinen. Taube gurrt mal als Filet mit Sternanis und Trockenaprikose, mal seziert in Brust, Schenkel und Leber mit Artischocken und anderem Gemüse“);
- Benjamin Biedlingmaier vom „Caroussel“ in Dresden, der „dem Luxus der Großen Küche ohne preistreibende Edelprodukte huldigt. Der Rücken und das in seinem Fett confierte Filet vom Lamm kommen mit Miniauberginen in ihrer Creme, die apart mit Miso abgeschmeckt ist, und als Marmelade, die mit frischer Kamille parfümiert ist, sowie mit Bohnen, die als Spaghetti geschnitten sind, und Bohnensud mit dem feinen Säure-Touch eines Schafsmolkeschaums“;
- Marcus Langer vom „Bean & Beluga“ in Dresden, dessen „Tellerarrangements allesamt Augenweiden sind und selbst kleine Applikationen großen Geschmack haben. Die zarte Königskrabbe ruht auf Erbsensprossen, Erbsencouscous und einer Mousse von rohen Erbsen; dazu gibt’s einen knusprigen kleinen Krabbenburger auf getrockneten Erbsen in Holunderblüten-Kapernvinaigrette“;
- Detlef Schlegel vom „Stadtpeiffer“ in Leipzig, der „als bildschöne Bescherung einen bunten Teller mit gemüsereichen Ravioli (geröstete Artischocke, grüner Spargel, gebackene Petersilie) in der dekorativen Pracht von Trüffeln, gebackenem Eigelb, Kräuterbläschen und Lärchensorbet bot“.

Dem Quartett folgt mit 16 Punkten, gemeinsam mit Liebisch und Kube, André Oelsner vom „Heine“ in Leipzig, bei dem es „rosa gebratenen Kalbstafelspitz überraschend fruchtig, aber angenehm mit Himbeeren und Apfelperlen sowie Zitronen-Sauerrahm-Krapfen und Roter Bete gab“.

15 Punkte erreichen wieder Stephan Mießner vom „Elements“ in Dresden dank „stets ideenreicher Küche wie Sashimi vom Kaiserschnapper mit Fencheljoghurt und süß-sauer eingelegtem Fenchelsamen“ und Olav Seidel vom „Gasthof Bärwalde“ in Radeburg bei Dresden, „in dessen unscheinbarem Gasthof Gerichte voller Wohlgeschmack und Saucen zum Niederknien verblüffen“.

Besondere Ehre für Stefan Hermann

Der gebürtige Schwabe Hermann, schon seit 20 Jahren in Dresden und mit seinem „Bean & Beluga“ bekanntgeworden, wird zum „**Gastronom des Jahres**“ gekürt, weil er „mit besonnener Kreativität und unternehmerischem Mut in und um Dresden ein Gastro-Imperium mit mittlerweile

sechs Outlets aufbaute – vom Gourmetrestaurant bis zum Boutiquehotel“ (der Villa Sorgenfrei in Radebeul).

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 32 Restaurants in Sachsen. 23 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus.

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

Heine in Leipzig

**Atelier Sanssouci in Radebeul

*Juwel in Schirgiswalde-Kirschau

15 Punkte

Elements in Dresden

Gasthof Bärwalde in Radeburg bei Dresden

14 Punkte

Villa Esche in Chemnitz

Feengarten in Hartenstein

**Campus, Die Brennerei und Stelzenhaus in Leipzig

Schillerstuben in Schkeuditz

*Newcomer **Aufsteiger

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