



Gault&Millau Restaurantguide 2019/Sachsen

Kaisergranat mit Rauchmandel in der Kokosnuss

SACHSEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau: Es hat die meisten Spitzenköche der neuen Bundesländer / Peter Maria Schnurr in Leipzig bleibt Weltklasse

Sachsen steht kulinarisch weiterhin unangefochten auf Platz 1 der neuen Bundesländer – und damit auf Rang 8 in der kulinarischen Bundesliga der internationalen Gourmet-Bibel Gault&Millau. Nach deren Geschmack marschiert Peter Maria Schnurr vom „Falco“ in **Leipzig** weiterhin unbeirrt und unbedrängt an der Spitze des kulinarischen Fortschritts in Ostdeutschland. In ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2019 loben die Tester: „Mutige Aromenkombinationen, zeitgemäße Leichtigkeit und vor allem eine ganz eigene, signifikante Handschrift zeichnen seine Küche aus.“

So frostet er die Entenleber gerne, um ihr die Schwere zu nehmen, und serviert sie gehobelt, mal als vielschichtige ‚Hong Kong Foi‘ auf in Sake eingelegter, pochierter Auster mit ‚Duck-Tea-Gelee‘, Litschi-Marmelade und gereiftem Mirin, mal eher indisch inspiriert auf weißem Rettich mit Tandoori-Masala, dazu vollreife Mango, Gewürzjoghurt und ein Curryblatt-Aufguss mit Apfel und Zitrone. Lachs von den Färöer-Inseln bewahrt durch sanfte Garung all seinen Schmelz und harmonisiert bestens zum raffinierten Spiel mit Selleriearomen: Die ganze Knolle wurde in Birkenglut komplett verkohlt, nur das Innere herausgekratzt und mit Dashi zu einer Delikatesse abgeschmeckt, die man dem oft etwas zu penetrant eingesetzten Gemüse nie zugetraut hätte.“ 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.

Hinter Spitzenkoch Schnurr teilen sich vier Küchenchefs Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen, die ihre 17 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten souverän verteidigten:

- Benjamin Biedlingmaier vom „Caroussel“ in **Dresden** („zart gebratene Stücke vom Kaisergranat in einem würzigen Kokos-Limetten-Sud von sanfter Schärfe und einem Hauch von Koriander mit klein geschnittenen Pak Choi-Blättern und bestreut mit süßlichem Abrieb und Splittern von der Rauchmandel kommen dekorativ angerichtet in einer halben Kokosnuss auf den Tisch“);
- Marcus Langer vom „Bean & Beluga“ in **Dresden** („fleischige Rotbarbe wechselte aus bretonischen Gewässern in einen hinreißenden Bouillabaisse-Sud und bietet nun mit Tupfen von Sauce rouille, gebackenen Fencheltalern und gebratenem Pulpo mediterranes Essvergnügen“);
- Detlef Schlegel vom „Stadtpfeiffer“ in **Leipzig** („entfaltet in nie avantgardistischen, schon gar nicht modisch affektieren Menüs zum hellen jungen Rind aus dem Piemont die Aromenvielfalt von gegrilltem Sellerie, knackigem Pak Choi, grünen dünnen Apfelscheibchen und frischem Meerrettich“);
- Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue** („in stets bildschön angerichteten Kreationen spürt man das akribische Kunsthandwerk, so auch beim Filet vom edel marmorierten Pommerschen Rind in der Mediterranität von Artischocke, Olive und Polenta aus geröstetem Maismehl“).

16 Punkte und damit die Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, erreichen wieder Marcel Kube vom „Atelier Sanssouci“ in **Radebeul** und Philipp Liebisch vom „Juwel“ in **Schirgiswalde-Kirschau/Oberlausitz**. Bei Kube „wirkten die gerösteten Haselnüsse und die Brombeeren (lauwarm und als Creme) zur zarten Étouffée-Taube mit Innereienragout von Leber, Herz und Lunge in knuspriger Filoteigrolle und einem dichten Bratenjus mit leichter Kakaonote zwar ungewöhnlich, aber keineswegs unwillkommen“. Liebisch bot „ideal marmorierte gegrillte

Querrippe aus bester US-Rinderzucht mit intensivem Bratenjus und fruchtiger Kirschceme mit BBQ-Aromen und schickte als Nachgang noch die gepökelte Zunge des Edelrinds, dünn aufgeschnitten und nobel mit Beeftea aus der Kristallkaraffe übergossen“.

Auf 14 Punkte verbessert sich Marko Schulz-Werner vom „Planerts“ in Leipzig dank „euroasiatischer Kombinationen wie gegrillte Fjordforelle aus Norwegen mit rotem Thai-Curry, Wokgemüse und Erdnüssen“. Dieselbe Note erreicht auf Anhieb Marcus Blonkowski im neu aufgenommenen „Genuss-Atelier“ in **Dresden** dank „perfekt gebratenem Steinköhler mit schaumig aufgeschlagener Hollandaise und geschälten Cocktailtomaten in der Güte süßlich-saftiger Fruchtbomben“.

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 33 Restaurants in Sachsen. 22 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Sachsen 7 Restaurants neu auf und streicht 4 langweilig gewordene. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen

19 Punkte

Falco in Leipzig

17 Punkte

St. Andreas in Aue

Bean & Beluga in Dresden

Caroussel in Dresden

Stadt Pfeiffer in Leipzig

16 Punkte

Atelier Sanssouci in Radebeul

Juwel in Schirgiswalde-Kirschau/Oberlausitz

15 Punkte

Elements in Dresden

Gasthof Bärwalde in Radeburg bei Moritzburg

14 Punkte

***Villa Esche in Chemnitz

*Genuss-Atelier in Dresden

Der Feengarten in Hartenstein/Erzgebirge

Westphalenhof in Hoyerswerda

C'est la vie in Leipzig

**Planerts in Leipzig

Schillerstuben in Leipzig

13 Punkte

***e-Vitrum by Mario Pattis in Dresden

***Campus in Leipzig

Max Enk in Leipzig

Münsters in Leipzig

Villers in Leipzig

Weinbeisserei in Markkleeberg

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger



Coverdownload unter:

<https://www.zsverlag.de/buecher/gaultmillau-restaurantguide-2019-beste-restaurants-deutschland/>

Pressekontakt:

Miriam Bouquet

bouquet@zsverlag.de

089/548 25 15 - 298