

Sperrfrist für Veröffentlichung: 4. November 2019, 18 Uhr!
Text und Cover abrufbar unter www.zs-verlag.com/gaultmillau/

Gänseleber mit Aal, Algen und Litschi

HESSEN Der neue Gault&Millau kürt Simon Stirnal in Eltville und Julian Stowasser in Frankfurt als Aufsteiger des Jahres / Hohes Lob Chris Bastian Draisbach in Friedberg als „Junges Talent“

Simon Stirnal vom „Kronenschlösschen“ in **Eltville** und Julian Stowasser vom „Weinsinn“ in **Frankfurt** kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zu Aufsteigern des Jahres in Hessen. Sie erkochten sich im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 von 20 möglichen Punkten. Diese Note steht für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ und damit für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Im **Frankfurter** „Weinsinn“ loben die Tester: „Auf der kurzweiligen Geschmacksreise mit bunt schillerndem Aromenspektrum lässt sich die biedere Schwarzwurzel in den Orient locken und macht dort, kostümiert mit Pistazien, Granatapfel, Joghurt und dezenter Schärfe, einen Tafelfreudensprung. Leichtfüßig hüpfert das Menü weiter durch die Welt, oder stecken Lachs-Sashimi und Miso-Hollandaise, in der fleischig bissfeste Blätter von Eiskraut als Gemüse-Überraschung auftauchen, unter einer hauchdünnen Decke aus Passionsfruchtgelee.“ Im **Eltviller** „Kronenschlösschen“ bekommt eine „scharf angebratene, dann in Salzwasser abgekühlte und in Dashi marinierte Aubergine mit etwas Avocadocreme, kurz angebratenen Kopfsalatherzen und Orangenscheiben einen glanzvollen Auftritt, die den exzellenten Bretonischen Hummer in eine, wenn auch köstliche Nebenrolle drängt. Und zum Rinderfilet mit Ochschwanzkruste sind die Schärfe von Chutney und Creme der Spitzpaprika und die Süße von Mais als Polenta, Creme und Popcorn sowie Ahornsirup in der Sauce fein austariert.“

Auf 15 Punkte verbessert sich Ralf Dörr von der „Villa Busch“ im mittelhessischen **Haiger**, der „nicht mehr den Eindruck erweckt, mit verwegenen Kombinationen besonders kreativ sein zu wollen, sondern mit seinem Sinn für Wohlschmeckendes erfreut. Köstlich die Kombination von 36 Stunden gegartem Schweinebauch und geröstetem Oktopus mit Paprikacreme, grünem Spargel und Rote Betewürfeln.“

„Junges Talent“ entdeckt

Ausdrücklich lobt der Guide, der sich von jeher als Talentscout profiliert, junge Köche, die in dieser Testsaaison erstmals Küchenchef wurden und aufgrund ihres Talents und Engagements das kulinarische Deutschland bereichern können. Darunter ist aus Hessen Chris Bastian Draisbach, 33, vom „Bastian's“ in **Friedberg**. Er „spielt in seinen Gerichten nicht nur mit den Aromen, sondern auch mit kräftigen und kontrastierenden Farben, die auf den Tellern lebhaft bunte Gemälde ergeben, zum Beispiel bei der Wachtel mit knackigen Röschen, Mousse und Schaum vom Blumenkohl in dezenter Currywürze und frischen Brombeeren im Brombeersößchen.“ Draisbach erhält auf Anhieb 15 Punkte.

Die besten Köche in Hessen

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Hessen stehen Nils Henkel im „Schwarzenstein“ in **Geisenheim/Rheingau** und Andreas Krolik vom „Lafleur“ in **Frankfurt**. Beide bieten je zwei Menüs an, von denen eines bei Henkel vegetarisch und eines bei Krolik vegan ist. „Bei Henkel, der ein ausgeprägtes Talent für facettenreiche und innovative Produktarrangements von betörender Leichtigkeit hat, gibt's Lamm als perfekt gebratenen Rücken mit krosser Kruste, Ragout mit delikatem gelben Linsenschaum, dünne Scheibe würzigen Schinkens aus dem Nacken und zartes Bries mit Blumenkohl im Tempurateig und einer indischen Vadouvan-Jus. Krolik, der mit Gewürzen ausgesprochen verhalten umgeht und lieber die Aromen der Produkte für sich sprechen und

miteinander spielen lässt, bietet Lammrücken in Pinienkern-Pecorino-Kruste und glasiertes Lammbraten mit grünem Spargel, Artischocken, Gremolatajus und Zwiebelmarmelade.“ Beide bekommen wieder 18 Punkte. Eine höhere Note haben nur 14 Köche in Deutschland.

Den zweiten Rang halten gemeinsam mit je 17 Punkten

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in **Frankfurt**. „Höhlenpilze aus Offenbach, spanischer Oktopus, brasilianische Tiefseegarnelen oder neuseeländischer Ora King-Lachs – der Chef schaut weit über den französischen Tellerrand, aber nie über Gänseleber hinweg. Die stellt er immer wieder in den Mittelpunkt ebenso verblüffender wie überzeugender Vorspeisen: beispielsweise als allerfeinste Paté, unterlegt mit Holundergelee und Taggiasca-Oliven, wozu (chinastämmige) Meyer-Zitrone willkommene, unaufdringliche Säure träufelt.“
- Alexander Hohlwein vom „360°“ in **Limburg**. „Mit der französisch-japanischen Liaison ‚Gänseleber-Unagi‘ (Aal) präsentiert er eines seiner imposantesten Gerichte: auf dem Tellerboden dekorative pulverisierte Nori-Algen, darüber eine Scheibe pochierte Foie gras, dann eine dünne Schicht von Litschi und darauf der Aal, über Holzkohle scharf angegrillt und wie Teriyaki in einem Sojafond mariniert, lackiert und mit niedriger Temperatur geschmort. Dazu Gänselebereis, Sushi-Reis, eine mit Aal gefüllte Knusperpraline (außen Reismehl, Nori-Algen und grobes Meersalz), Frischkäsekügelchen mit Korianderkresse und Litschi-Gel. Und als ob das nicht längst genug wäre, gibt’s dazu noch einen Becher mit Gänselebermousse und Litschigranité.“
- Coskun Yurdakul vom „Tiger-Gourmetrestaurant“ in **Frankfurt**. „Zu den Höhepunkten seiner Menüs gehören die Desserts: Ein optisches und aromatisches Feuerwerk flackert auf rund um einen tiefschwarzen Würfel aus Creme von tansanischer Udzungwa- Schokolade, deren kakaohaltige Macht durch süße Avocadocreme herausgefordert wird, wobei sich am Ende beide bereitwillig der vermittelnden Frische, Frucht und Leichtigkeit von gefrorenem Minzespuma und Erdbeer-Ingwer-Sorbet hingeben.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 85 Restaurants in Hessen. 71 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter ist auch das neueröffnete Lokal „Das Goldstein“ in **Wiesbaden** (14 Punkte) sowie „Moriki“ und „Tbares“ in **Frankfurt** (je 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Hessen 8 Restaurants neu auf und streicht 10 langweilig gewordene, 9 werden höher, 6 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hessen

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

Schwarzenstein in Geisenheim

17 Punkte

Français in Frankfurt

Tiger-Gourmetrestaurant in Frankfurt

360° in Limburg

16 Punkte

*Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Carmelo Greco, Erno’s Bistro, Gustav, Villa Merton und *Weinsinn in Frankfurt

L’érable in Bad Hersfeld

Schaumahl in Offenbach

Ente in Wiesbaden

*Aufsteiger

Der Gault&Millau über das kulinarische Frankfurt:

Die Stadt wird immer internationaler – und teurer. Bankwesen, Flughafen und der stetig wachsende Tourismus aus Asien hinterlassen in der Gastronomie ihre Spuren. Der „Italiener von nebenan“ bekommt Konkurrenz von ständig neuen „Asiaten nebenan“. Und von denen strebt der eine oder andere nach höheren kulinarischen Weihen; da dürfte in nächster Zeit einiges auf uns zukommen. Die Ausflüge der heimischen Köche Richtung Asien scheinen hingegen an ihre Grenzen zu stoßen; so besinnen sich vor allem junge Küchenchefs jetzt gern auf eine freihändige, un- dogmatische Regionalität. Parallel dazu entstaubt die klassische Apfelwein-Gastronomie ihr biederes Image und sorgt mancherorts für ein neues Verhältnis von Tradition und kulinarischem Anspruch. Zwar konzentriert sich das Gros der gehobenen Gastronomie nach wie vor in der Stadtmitte, im West- und Nordend, doch rund um die Europäische Zentralbank kommt jetzt auch der Osten kulinarisch in Schwung, was bereits auf das benachbarte Offenbach abfährt. In der Spitze freilich ist in der gesamten Stadt eine erstaunliche Konstanz zu verzeichnen. Hier behaupten sich seit Jahren die gleichen Häuser, nach Küchenchefwechselln höchstens mal mit einer vorübergehenden Schwächeperiode. Wir würden also durchaus den einen oder anderen Newcomer im Bereich von drei und vier Kochmützen begrüßen – oder vielleicht sogar jemand auf noch höherem Niveau?

Sperrfrist für Veröffentlichung: 4. November 2019, 18 Uhr!