

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

Reh mit Fichtensprossen und Ananas

MECKLENBURG-VORPOMMERN André Münch aus Rostock kocht sich im neuen Gault&Millau in die deutsche Küchenspitze / Weitere Aufsteiger: Christian Somann und Arjan Mensies auf Usedom sowie Robert Schindler auf Rügen und Wenzel Pankratz in Neustrelitz

André Münch, 42, vom „Butt“ in **Rostock**-Warnemünde, der „in der Aromaintensität seiner produktorientierten Hochküche ganz ohne Schäumchen und Gels immer wieder ein Wow-Erlebnis auf den Gaumen zaubert“, kürzt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 als Aufsteiger des Jahres in Mecklenburg-Vorpommern.

Die Tester loben: „Der glasige Carabinero aus marokkanischem Wildfang spielt mit exotischer Frucht (geflämmte Ananas) und umamischwangerer asiatischer Sauce, die Tranche vom Atlantiksteinbutt (der darf hier in keinem Menü fehlen) erfährt Erdung durch kleine gebratene Steinpilze, Kräuter und fermentierten Knoblauch. Ein Highlight ist stets die Taube, letztes Mahl in ein Mangoldblatt gehüllt und zusammen mit einer fingerdicken Scheibe Foie gras in einer großen Artischocke (auf dem Artischockenboden, umhüllt von Artischockenblättern) gebacken. Ergänzt wurde das auch optisch hinreißende Ensemble von einer Praline aus den Innereien der Taube, einem kleinen Artischockenragout und einer intensiven Madeirajus.“

Für solche finessenreichen Gerichte bekommt Münch vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

Auf 16 Punkte und damit in jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, steigert sich Christian Somann vom „Belvedere“ in **Heringsdorf** auf Usedom, der „aromenstarke Gerichte aus großem Kochhandwerk bietet: perfekt gedämpften Steinbutt mit Rogen, Blumenkohl und Triebspitzen vom Sellerie, mit Douglasie gebratene Taube oder glasierten Rehrücken mit Sauerkirsche, Fichte und Wildpfeffer“.

15 Punkte erreichen erstmals dank inspirierter Gerichte

- Robert Schindler vom „Rugard's Fine Dining“ in **Binz** auf Rügen („imposant kombiniert kommt das mit einer fleischigen Jus übergossene dicke Heilbuttfilet mit stilisierten Schuppen aus Oktopusscheiben sowie gegrillten Oktopusarmen, gekochten Urkarotten und zarten Tortellini mit dezenter Brunnenkressefüllung“);
- Arjan Mensies vom „Bernstein“ in **Heringsdorf** auf Usedom („der bei 55 °C gar gezogene Kabeljau lag mit sorgfältig gerollten Streifen grüner Gurke in einem Sud aus grünem Curry und war mit Tropfen von Rote Bete-Saft und Pesto künstlerisch wie geschmacklich bereichert sowie durch den Crunch eines mit Senf bestrichenen Knäckebröts begleitet“).

Auf 14 Punkte verbessert sich Wenzel Pankratz vom „Forsthaus Strelitz“ in **Neustrelitz**, der „bei all seinem Purismus erstaunliche Kreationen bietet: Das wie Lametta geschnittene, nur marinierte Grün vom Kohlrabi verdeckt eine süffige Kombination aus Onsen-Ei, brauner Butter und Kompott von wilder Pflaume, der fast rohe, in reichlich fettem Sauerrahm gebadete Wirsing wird von einer zart-saftigen Tranche eines acht Monate gereiften Jungbullens begleitet, dessen exquisite Qualität sich in einem im Mund zerfließenden Fettanteil offenbart.“

Die besten Köche in Mecklenburg-Vorpommern

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Lande teilen sich nun Aufsteiger Münch und Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ in **Bad Doberan**-Heiligendamm. Die beeindruckten Tester: „Handwerklich und optisch perfekt gemacht kam auch Siewerts Island-Kabeljau, der sich den Teller mit einer Vielzahl teilweise ungewöhnlicher Begleiter teilen durfte: Eine feine Kapern-Tapenade steuerte Süße bei, kleine Artischocken lieferten bittere, eine Rauchaal-Nussbutter sowie Schinkensaft rauchig-würzige Noten. Insgesamt ergab das ein ausgesprochen komplexes Geschmacksbild, das – wie sehr guter Wein – noch lange am Gaumen nachhallte. Nicht weniger vielschichtig war das mediterran angehauchte Kaninchen. Serviert wurden der gebratene Rücken und die Keulen als Ragout, ergänzt mit einer harmonischen Liaison von Zimt, Thymian, Wacholder und Morcheln und kontrastiert mit fruchtiger Aprikosencreme.“ Für solche Gerichte bekommt er wieder 18 Punkte. Eine höhere Note als Münch und Siewert haben nur 14 Köche in Deutschland.

Ihnen folgen mit 17 Punkten Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in **Dierhagen**/Darß, der „geflämmten Ostseelachs in einer intensiv grünen Gurkengrütze mit Gurkenkügelchen, Forellenkaviar sowie einer dunkelgrünen Kugel geester Frankfurter Soße badet und den Mecklenburger Rehrücken mit intensiver Fichtensprossenjus, Purple-Curry-Creme und mariniertes, exotisch-süßes Ananas sehr weltläufig interpretiert“, und Daniel Schmidthaler vom „Klassenzimmer“ in **Feldberger Seenlandschaft**, der „keine gehypten oder kostspieligen Produkte, keine japanischen oder peruanischen Inspirationen, keinen Hightechgrill oder heißen Stein braucht, um dann das anzubieten, was möglichst viele anrichten, sondern mit Sinn und Verstand die Region aufischt: den sanft gegarten Hecht mit grüner Gurke, einem Chimichurri aus Rapssamen, ein paar Klecksen Johannisstrauchcreme und einem am Tisch angegossenen Fischfond oder die gegrillte Rinderschulter mit Ofensellerie, knusprig gerösteten Lindenblättern und Essigpilzen.“

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 29 Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern. 21 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Darunter sind auch die neueröffneten oder erstmals bewerteten Lokale „Gutshaus Bauernstube“ in **Morgenitz** auf Usedom (14 Punkte) und „Medinis“ in Bad Doberan-Heiligendamm (13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern 5 Restaurants neu auf und streicht 4 langweilig gewordene; 5 werden höher, 2 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (..... Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Mecklenburg-Vorpommern

18 Punkte

Friedrich Franz in Heiligendamm

*Der Butt in Rostock

17 Punkte

Ostseelounge in Dierhagen / Darß

Klassenzimmer in Feldberger Seenlandschaft

16 Punkte

Freustil in Binz auf Rügen

Weinhaus Uhle in Schwerin

*Belvedere in Heringsdorf auf Usedom

15 Punkte

Blüchers in Göhren-Lebbin

Büttner's in Greifswald

Ich weiß ein Haus am See in Krakow Am See

*Rugard's Fine Dining in Binz auf Rügen

*Bernstein in Heringsdorf auf Usedom

*Aufsteiger

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