

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

Butterfisch mit Zimt und Tomatenwasser

THÜRINGEN bewahrt im neuen Gault&Millau sein kulinarisches Niveau / Christian Hempfe in Jena bleibt bester Koch im Lande

Christian Hempfe vom „Scala“ in **Jena** steht nach dem Geschmack der internationalen Gourmet-Bibel Gault&Millau weiterhin unangefochten auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade in Thüringen. In ihrer jetzt erscheinenden Ausgabe 2020 loben die Tester: „In 128 Meter Höhe balanciert Christian Hempfe im Jentower mutig die spannende Aromatik einer frischen, jungen, internationalen Küche. Der Butterfisch als dünnes Sashimi kommt keck mit Zimt bestreut und mit winzigen süßen Tomaten in Gelb und Rot sowie Vogelmieze in säuerlich-herzhafter Vinaigrette aus Tomatenwasser. Flusskrebse baden genüsslich in Karotten-Rooibos-Tee, das Ibérico-Schwein wird von Passionsfrucht saugut parfümiert.“

Für solche Gerichte erhält er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 16 von 20 möglichen Punkten. Sie werden für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ verliehen und stehen für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

In den zweiten Rang teilen sich 4 Köche mit je 15 Punkten:

- Marcello Fabbri von der „Weinbar **Weimar**“ begleitete „die verlockende Vielfalt des Offenausschanks von 100 Weinen aus aller Welt mit kunstvoll Arrangiertem wie der Gelbflossenmakrele als zarte halbgegartete Filets, umgeben von jungem Gemüse und Basilikumöl, oder den Ricottaravioli in luftigem Morchelschaum mit frischen Pilzen und drei krönenden Jakobsmuscheln“;
- Arne Linke vom „Clara – Im Kaisersaal“ in **Erfurt** schickte in „seinen aufwendigen Arrangements das arabisch interpretierte Lamm in einen Gewürzbasar aus Zwiebelcrunch-Kruste, Auberginentapenade und -creme, intensiver Jus von schwarzem Knoblauch, zitronig-pfeffrigem Couscous, Granatapfel, Cashew- und Schafsjoghurtcreme sowie Gewürzjoghurt“;
- Simon Raabe vom „Raabe“ in **Mühlhausen** mischte „in der Jugendstilvilla seine Küchenklassik mit Zeitgeistigem wie Rinderfilet mit angegossener Brunnenkresse-Dashi oder fluffig-rosafarbigem Cheesecake in einem Texturreigen von der Erdbeere (Sorbet, Früchte, Esspapier, Püree, Marinade) mit erfrischendem Estragon“;
- Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**, bot „in seiner umfänglichen Karte allein 13 Hauptgänge (!) und richtete danach Crème brûlée von weißer Schokolade mit Holunderblütenschaum und Limettensorbet sehr hübsch an“.

Ihnen folgen mit je 14 Punkten für inspirierte Gerichte

- Daniel Müller vom „St. Georges“ in **Dieterode** im Eichsfeld („kunstvoll in Blätterteig geschichtete und sehr cremige Entenleberpastete auf feinbitterer Orangensauce“);
- Andreas Oberbüchler vom „Feine Speiseschenke“ in **Nordhausen/Südharz** („rosa gebratener Rotwildrücken mit Rosenkohlgemüse und würziger Wacholderjus, filigran umgeben von einzelnen Rosenkohlblättchen, die mit marinierten Backpflaumen gefüllt sind“);
- Andreas Scholz in dem nach ihm benannten Hotelrestaurant in **Weimar** („gebratene Maishähnchenbrust mit in Salzteig gegarter und in Trüffel Fond eingekochter Sellerie zum Zungenschnalzen“);
- Andreas Schöppe vom „Il Cortile“ in **Erfurt** („Wolfsbarsch auf Proseccorahmkraut mit Salsiccia und hausgetrockneten Tomaten“);

- Felix Thomas vom „Venerius“ in **Eckolstädt** bei Jena („Taubenbrust mit Foie gras in Sherryjus und gebratenem Chicorée mit delikater Vanille-Butter-Sauce“).

13 Punkte erreichte Marcel Fischer im neu aufgenommenen „Masters“ in **Blankenhain**, der „rosa gebratene Taube in ihrer kräftigen Jus, flankiert mit dreierlei Petersilienwurzel (gebraten, als Püree sowie Stroh) und erfrischendem Johannisbeersorbet anrichtete“. Das ebenfalls erstmal erwähnte „Phô Cô“ in **Weimar** loben die Tester – ohne es zu bewerten – als „fröhliche Botschaft der vietnamesischen Küche: Fast wie in Fernost duftet die Phô Tai, eine große Schale vietnamesische Reisnudelsuppe mit magerem Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander, Ingwer, Thai-Basilikum, Limette und Sojasprossen. Am häufigsten bestellt werden die acht üppigen Bao Burger“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 17 Restaurants in Thüringen und zeichnen 15 Küchenchefs mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau 2 Restaurants neu auf. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

16 Punkte
Scala in Jena

15 Punkte
Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach
Clara – Im Kaisersaal in Erfurt
Raabe in Mühlhausen
Weinbar Weimar in Weimar

14 Punkte
St. Georges in Dieterode
Venerius in Eckolstädt
Il Cortile in Erfurt
Feine Speiseschenke in Nordhausen
Andreas Scholz in Weimar

13 Punkte
*Masters in Blankenhain
Das Ballenberger in Erfurt
Posthalterei in Meiningen
Anna in Weimar
Landgrafenstube in Eisenach

*Newcomer

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