

Gault & Millau 2017: Die besten Köche in Hessen

Der neue Gourmet Guide

kann einige Entdeckungen bieten

Andreas Krolik vom Restaurant Lafleur in Frankfurt wird zum „Koch des Jahres“ gekürt. „Aufsteiger des Jahres“ in Hessen ist Michael Kammermeier von der Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden (rechts im Bild). Als „Junges Talent“ erfolgreich in Limburg mit seinem neuen Restaurant 360 Grad gestartet hat Alexander Hohlwein. Eine Kochmütze erhalten erstmals die Lokale „Chairs“ und „Stanley Diamond“ in Frankfurt sowie „Allgaier“ in Königstein.

Andreas Krolik (siehe auch Biss-Artikel „Der Koch des Jahres“) bedient sehr elastisch höchst unterschiedliche Geschmackswelten aus einer Küche: Von veganem Gewürztofu bis zum Rindertatar mit Bio-Gänseleber versucht er sehr Gegensätzliches zu integrieren. Den Testern des Gault & Millau ist diese Beweglichkeit eine Auszeichnung und 18 Punkte wert.



Rind & Gänseleber von Krolik

Auf 17 Punkte steigert sich Michael Kammermeier von der „Ente“ in Wiesbaden dank „durchdachter Höhenflüge“ seiner Küche: Kreativ die Vinaigrette von geräucherten Fischgräten zur asiatisch maskierten Bernsteinmakrele, angenehm überraschend die Kruste aus Entengrieben auf dem Steinbutt oder der Waller auf Ochsenmaulsalat mit Navetten und Zwiebel-Miso-Sud, konstatiert der Restaurantführer.

16 Punkte erreicht auf Anhieb Alexander Hohlwein, 29, im neueröffneten „360°“ in Limburg, der für „seine in alle Richtungen offene, geschmacksintensive Aromenküche, die klassisch fundiert, immer vielfältig und angenehm frei von Chichi ist“, als „Junges Talent“ gewürdigt wird. Dieselbe Note schafft auch Simon Stirnal als neuer Küchenchef des „Kronenschlösschen“ in Eltville, der „beim gebratenen Steinbutt mit lauwarmen Nordseekrabben, Brathähnchenfond, einer Bratkartoffelscheibe, Kartoffel-Lauchpüree und sautiertem Lauch edle und rustikale Gutbürgerlichkeit ebenso in den Adelsstand erhebt wie beim Juvenilferkel mit Allerlei von Apfel, Zwiebel und Lauch“.

Auf 15 Punkte und damit jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird, verbessern sich Klaus Sänger vom „Sänger's“ in Bad Homburg („solide in der klassischen französischen Küche verwurzelt, bietet er die rosa Entenbrust mit knusprig-fettem Rand, der von Blattspinat, Rhabarber und Quittensenf erfrischend konterkariert wird“) sowie Thomas Schurat und Michael Kahrs vom „Gutshof Itterbach“ in Willingen („zur marinierten Hummerschere mit Tee-Schaum und feinaromatischer Gurke binden sie Salatspitzen mittels Schnittlauchfaden wie niedliche Blumenbouquets und bauen kleine, enthäutete Paprikascheiben zu Türmchen auf“. Dieselbe Bewertung erkocht sich auch Felix Kersten vom neueröffneten „Schwarzberg“ in Birkenau/Odenwald, dessen „Tataki vom Gelbschwanzthunfisch mit sauer eingelegtem, knackig-festem Gemüse (Tsukemono) in einer Kalamansi-Ponzu-Vinaigrette guten Zeitgeist repräsentiert“.

Die besten Köche in Hessen



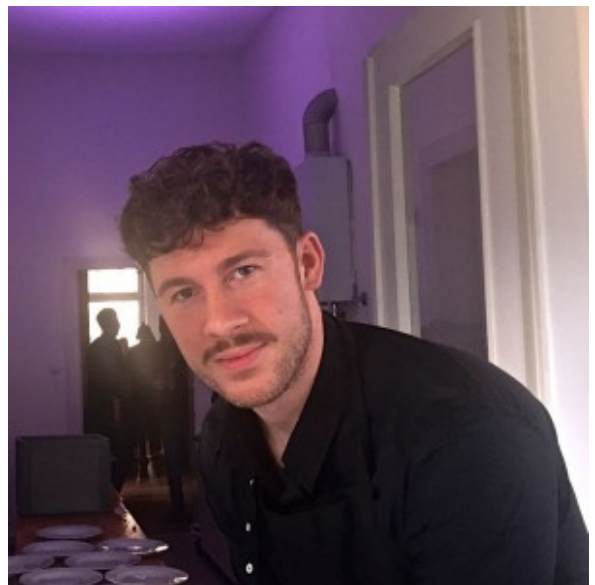
Carmelo Greco

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault & Millau in Hessen teilen sich mit jeweils 18 Punkten Andreas Krolik und Christian Eckhardt von der „Villa Rothschild“ in Königstein/Taunus, dessen „wenig spektakuläre Ankündigungen oft geschmackliche Geniestreiche sind. So wird der exzellente Taunussaibling schonend mit brauner Butter in der Kokotte gegart und angerichtet mit sanft schwebender Blumenkohl vinaigrette (inklusive Geflügelfond, Wermut und weißem Balsamico), Blumenkohl (geröstet, süßsauer eingelegt), Wildkräutern und Saiblingskaviar. Die Seezunge, in jedem Sinne von großer Güte, sollten auch die Liebhaber der klassisch puristischen Zubereitung mal in der hier gebotenen indischen Variante probieren: mit grüner Mango, Kichererbsen und Curry.“

Auf Platz 2 stehen neben Aufsteiger Kammermeier 5 Köche, die

wiederum 17 Punkte bekommen:

- Patrick Bittner vom „Restaurant Français“ in Frankfurt („wie man der guten alten Gänseleber all ihre geschmackliche Größe belassen und sie doch ganz anders inszenieren kann, demonstrieren die feinsäuerlichen Noten von Meeresalgen und grünen Tomaten, der florale Charme eines Lycheesorbets und knackige Cashewkerne; das Reh mit Erbsen, Feigen und etwas geräuchertem Rehschinken gefällt vor allem im Zusammenspiel mit fruchtigem Cassis-Ingwer-Gel“),
- Carmelo Greco vom „Carmelo Greco“ in Frankfurt („bei den mit Parmesancreme gefüllten Tortelli in der Umrahmung von grünem Spargel, Portulak, einem Hauch Parmaschinken und eleganter Parmesansauce verrät schon die raffinierte Optik den Wohlgeschmack; verheißungsvoll inszeniert sind auch extravagante Kreationen wie Thunfisch-Tatar mit Gänseleber-Erdbeer-Eis, Ingwer, Yuzu und Apfelgelee“),



Dennis Aukili vom Chairs

- Mario Lohninger vom „Lohninger“ in Frankfurt („gleichermaßen beglückend kommen so unterschiedliche Gerichte wie sein Wiener Schnitzel, karamellisierte Jacobsmuscheln nebst Calamari und Schneekrabbe in Koriandersud oder Reh in Gebirgswermut-Sauce“),

- Patrick Spies vom „L'Etable“ in Bad Hersfeld („der Waller, zum Würfel geformt und leicht geräuchert, ruht in feinsäuerlichem, von grünem Bohnenöl gesprenkelten Zwiebelfond mit fermentierten Schalottenstückchen, dazu sind auf einer Scheibe gedünsteter Gemüsezwiebel kleine Ravioli mit Fetafüllung drapiert; die mit knusprigen Schuppen bestreute Felsenrotbarbe liegt in würzigem Eisenkrautsud und wird mit Reiscrème und -crackern, Olivensand und Auberginenwürfelchen serviert“);



Alexander Nixdorf vom Stanley Diamond

- Christoph Rainer vom „Tigerplast“ in Frankfurt („Gurke auf ihrer derzeit höchsten Daseinsstufe bietet der Salat mit hauchzart geschnittenen Scheibchen und Röllchen rund um ein hochgradig konzentriertes Gurkensorbet, ergänzt um Radieschenwürfel, etwas Schmand und Dill; ungestopfte Bio-Gänseleber ist perfekt kombiniert mit einem Unagi ohne alle Aal-Grobheit, Aprikosen-Miso und Ponzu-Gelee“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 69 Restaurants in Hessen. 62 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. **Eine Kochmütze erhalten erstmals auch die Lokale „Chairs“ und „Stanley Diamond“ in Frankfurt**

sowie „Allgaier“ in Königstein (jeweils 14 Punkte).

Im Vergleich zur Vorjahresausgabe serviert der Gault & Millau in Hessen 5 langweilig gewordene Restaurants ab und nimmt 9 neu auf, 4 werden höher, 8 niedriger bewertet. Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (752 Seiten, 34.99 €).

Die 30 besten Restaurants des Gault & Millau in Hessen

18 Punkte

Lafleur in Frankfurt

Villa Rothschild in Königstein

17 Punkte

Carmelo Greco, Français, Lohninger und Tiger-Restaurant in Frankfurt

L'Etable in Bad Hersfeld

**Ente in Wiesbaden

16 Punkte

** Kronenschlösschen in Eltville

Philipp Soldan in Frankenberg (Eder)

Erno's Bistro, Gustav und Weinsinn in Frankfurt

***Schwarzenstein in Geisenheim

*360° in Limburg

Schaumahl in Offenbach

15 Punkte

Drei Birken und *Schwarzberg in Birkenau

Bartmann's Haus in Dillenburg

Adler Wirtschaft und Jean in Eltville

Goldman, Heimat, Seven Swans und Villa Merton in Frankfurt

Schützenhof in Glashütten/Taunus

Krone in Höchst/Odenwald

** Sänger's in Bad Homburg

Kraftwerk in Oberursel

**Gutshof Itterbach in Willingen

*Newcomer **Aufsteiger ***Absteiger

Gault & Millau

Deutschland

2017

Der Reiseführer
für Genießer

Jetzt mit
**Premium-App &
Web-Update**

Die besten Restaurants neu
getestet und kommentiert

Die neuesten Genustrends und
aktuelle Hotelempfehlungen

CHRISTIAN

