

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

## Entenleber mit Kaffee und Schokoladensalz

**BRANDENBURG Alexander Müller aus Burg im Spreewald kocht sich im neuen Gault&Millau an die Landesspitze / Weitere Aufsteiger: Christian Weber in Potsdam und Thomas Hübner in Werder / Günther Jauch ist „Gastronom des Jahres“ mit seiner Villa Kellermann in Potsdam**

Alexander Müller, 34, vom „17Fuffzig“ in **Burg/Spreewald**, der „in aufwendigen, detailverliebten Gerichten mit besten Produkten und klassischer Kochkunst auftrumpft“, kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlандаusgabe 2019 zum Aufsteiger des Jahres in Brandenburg. Die Tester loben: „Besonders beeindruckend demonstrierte Müller, der bei französischen Kochgrößen wie Robuchon und Bocuse gearbeitet hat, sein Ausnahmetalent beim Zander: Das dicke Filetstück wurde sanft bei relativ niedriger Temperatur souffliert, sodass es noch an Volumen gewann. Dabei garte der Fisch so präzise, dass er perfekt saftig blieb, seine Lamellen aufblättern wie bei einem Buch und eine zart-cremige Füllung aus Lauch freigaben. Vollendet wurde der Zander-Zauber durch Weiß- und Rotweinschaum, gegarte Zwiebelchen und Wildkräuter. Ein Glanzstück ist auch der Risotto mit zartem Bretonischem Hummerfleisch oder die gegrillte Taubenbrust auf Brokkoli und einem delikaten Mix aus Edelpilzen, gekrönt mit Entenstopfleber und klassischer Jus.“

Für solch finessenreiche Gerichte bekommt Müller vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 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 Weber vom „Juliette“ in **Potsdam**, der „seine Trilogie der Gänsestopfleber als Pastete, Eis und Crème brûlée mit gekochten Mispeln und gerösteten Sonnenblumenkernen anrichtete, den Seeteufel mit Salzzitrone und Ochsentortelloni begleitete und Brandenburger Rehrücken mit Aprikosenmousse, Grießklößchen sowie glänzender Jus mit zarter Säure begleitete“. 15 Punkte erreicht Thomas Hübner in der „Alten Überfahrt“ in **Werder**, dessen „Aal durch gebackene Rosenkohlblätter und eingelegte Salzzitrone einen ganz eigenen Charakter jenseits aller Klischees annimmt und dessen Kabeljau mit pochierter Auster, Linsen, Roter Bete und Austern-Beurre blanc schon mal in die nächsthöhere Bewertungskategorie vorausschwimmt“.

16 Punkte erhält auf Anhieb in der neueröffneten „Villa Kellermann – Tim Raue“ in **Potsdam** Christopher Wecker, der „hier den Küchenstil von Berlins bestem Koch, Tim Raue, repräsentiert. Klassiker der deutschen Küche werden mit modernem Twist und gerne etwas Augenzwinkern neu interpretiert – vom Matjes Hausfrauenart, der als Makrele auf Sashimi-Art im erfrischenden Joghurtsud mit Gurke, grünem Apfel und Dill erscheint, bis zum Eisbein vom Spanferkel, das mit herrlich krosser Kruste, Püree von gelben Erbsen und Sauerkraut daherkommt. Ein typischer Raue ist das ‚Gulasch‘, hier serviert als Wagyu-Becke im Ganzen und so butterzart gegart, dass man das Fleisch mit der Gabel zerteilen kann. Die tiefgründige Sauce mit Himbeeressig und ein Paprika-Kumquat-Gemüse sorgen für den Raue-Wumm, jenes Aromenspiel von Süße, Säure und Schärfe, für die der Name des Meisters steht und die hier tatsächlich dank Kümmel und Paprika der Aromatik eines Wiener Saftgulasch nahekommt.“

### „Jauch schenkt Potsdam ein Vorzeigerestaurant“

Hausherr der aufwendig restaurierten Traditionsvilla ist der TV-Moderator Günther Jauch, den der Guide als „Gastronom des Jahres“ in Deutschland ehrt. Aus der Begründung von Gault&Millau-Chefredakteurin Patricia Bröhm: „Jauch, der schon mit dem historischen Weingut Von Othegraven an

der Saar ein Stück deutsches Kulturgut bewahrt, öffnet mit der Villa Kellermann ein geschichtsträchtiges Haus für ein genussfreudiges Publikum und schenkt damit Potsdam ein Vorzeigerestaurant mit einem international bekannten Koch wie Tim Raue.“

### **Die besten Köche in Brandenburg**

Dem mit 17 Punkten auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in der Mark stehenden Aufsteiger Alexander Müller folgen mit 16 Punkten neben dem ebenfalls aufgestiegenen Christian Weber drei Köche, die ihre 16 Punkten des Vorjahrs mit inspirierten Gerichten verteidigen:

- Alexander Dressel vom „Kabinett F.W.“ in **Potsdam** („Taubenbrust in kräftiger Taubenlebercreme mit gepopptem Buchweizen, in Salz gegarter Rote Bete und Blutampfer sowie einem in Safransud gekochten Couscous mit eingelegtem Rettich, Joghurtspuma und Korianderöl“);
- Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in **Finsterwalde** („Entenleberparfait mit der Süße eingelegter Aprikosen und den leicht röstigen Bitternoten eines Kaffeesponge, garniert mit etwas Wildkräutersalat und Schokoladensalz“);
- David Schubert vom „Kochzimmer“ in **Potsdam** („aus seiner ‚Neuen preußischen Küche‘ kam als Broiler die Brust eines französisches Freilandhuhns mit Blutwurst, Erbsencreme und Weinbergspirsich“).

15 Punkte erreicht wieder Marco Giedow von der „Speisekammer“ in **Burg**, der „die schön feste Fjordforelle auf Krustentierisotto mit Kohlrabisalat und einem Parmesanchip begleitet“.

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 15 Restaurants in Brandenburg. 14 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe werden je 3 Restaurants neu aufgenommen und gestrichen, 3 werden höher bewertet. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

### **Die besten Restaurants des Gault&Millau in Brandenburg**

17 Punkte

\*\*17Fuffzig in Burg / Spreewald

16 Punkte

Goldener Hahn in Finsterwalde

\*\*Juliette, Kabinett F.W., Kochzimmer und \*Villa Kellermann – Tim Raue in Potsdam

15 Punkte

Speisenkammer in Burg / Spreewald

\*\*Alte Überfahrt in Werder / Havel

14 Punkte

Inspektorenhaus in Brandenburg

Speckers Landhaus in Potsdam

13 Punkte

Bollwerk 4 in Eisenhüttenstadt

Schloss Reichenow in Reichenow

Kranhaus by Mika in Wittenberge

\*Newcomer \*\*Aufsteiger

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