

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

Entenleber mit Baumkuchen und Piña colada

SAARLAND im neuen Gault&Millau: Silio del Fabro in Saarbrücken wird Kronprinz der Kochkönige Christian Bau und Klaus Erfort / Nina Mann in Perl-Nennig als „Sommelier des Jahres“ geehrt

„Den bei Helmut Thieltes und zuletzt bei Klaus Erfort mit sämtlichen kulinarischen Tafelwassern gewaschenen“ Silio del Fabro, 32, vom „Esplanade“ in **Saarbrücken** würdigt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 als „spannendste Bereicherung der saarländischen Spitzengastronomie seit langem“.

Die Tester loben sein „großes Talent, die äußerst akkurate Technik sowie die hervorragenden Produkte“ und „mussten bei vielen Gerichten, die Erfort noch sehr nahe sind, unweigerlich an den jungen Christian Bau denken, bei dem man in Schloss Berg anfangs auch den Eindruck hatte, die ‚Schwarzwaldstube‘ sei mit ihm aus Baiersbronn an die Mosel versetzt worden. Doch Del Fabro hat durchaus auch eigene Ideen wie beim butterweich geschmorten Schweinebauch in knuspriger Kruste samt kräftigem Schulterragout, die er mit gegrillter Paprika, gebratener Aubergine, Auberginenpüree, Kartoffelschaum und intensiver dunkler Chili-Jus servierte, oder bei der Interpretation des Tiramisu als kaffegetränktem Biskuit mit Mascarponecreme und Mascarponeeis, umflossen von feinem Kaffeesud.“

Für solche finessenreiche Gerichte erhält er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

15 Punkte erreichen auf Anhieb David Christian, Jens Jakob und Peter Wirbel im neueröffneten „Le Comptoir“ in **Saarbrücken**. Das Koch-Trio, das schon gemeinsam am Herd des ehemaligen „Le Noir“ stand, bietet „mittags eine kleine Karte mit einfacheren Gerichten und abends ein aufwendigeres, monatlich wechselndes Menü. Das kann so kunstvoll beginnen: Gut gewürzte Entenstopfleberterrine ist mit Baumkuchen, Kokosgelee, Entenlebermousse und Ananasgelee geschichtet, begleitet von Ananassalat, getoasteter Brioche und als Überraschungseffekt einem Gläschen Piña colada mit einer kleinen Nocke Stopfleberreis obenauf.“

Auszeichnung für die große Gastlichkeit des Saarlands

Dass im Saarland nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreundlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung von Nina Mann aus „Victor’s Fine Dining by Christian Bau“ in **Perl-Nennig** als „Sommelier des Jahres“. Gault&Millau-Chefredakteurin Patricia Bröhm in der Laudatio: „Mit feinem Einfühlungsvermögen in die Aromen hochkomplexer Küche und die Intentionen der Gäste empfiehlt sie Sake ebenso kenntnisreich wie gereifte Moselrieslinge (und auch mal ein Bier)“.

Die besten Köche im Saarland

Auf Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Saarland stehen weiterhin Christian Bau in **Perl-Nennig** vom „Victor’s Fine Dining by Christian Bau“ und Klaus Erfort in seinem „GästeHaus Klaus Erfort“ in **Saarbrücken**.

Bau „lässt neuerdings zu Beginn einen Wagen an den Tisch rollen, auf dem Delikatessen aus seiner kulinarischen Wahlheimat Japan und der Welt aufgetürmt sind, dass einem schier die Augen übergehen: Schneekrabbe aus Nippon, bestes Wagyu aus der Präfektur Miyazaki, dazu schottische Stabmuscheln, rote Gamberoni aus Mallorca, Balfegó-Thunfisch von der Costa Brava, Palmherzen aus

Hawaii, Kaviar aus China oder Kinmedai, ein Warmwasserfisch, der sich wegen seines fetten und festen Fleisches so besonders gut zum Grillen über der japanischen Steineiche Binchotan eignet... Vom Blue Fin Tuna bietet Bau den zarten, fettgeäderten Bauchlappen Toro und den mageren Rücken (Akami) in perfekter Harmonie mit cremiger Avocado, winzigen Sojapilzen und feinsäuerlicher Kojyu-Vinaigrette. Das mag sich diffizil anhören, kommt jedoch so locker und beschwingt daher, als fänden die Komponenten von allein zueinander und wären ohnehin füreinander geschaffen. Der Aromenjongleur und Würzkünstler Bau versteht auch meisterhaft, Ost und West miteinander zu vermählen: Abalone, diese große, festfleischige Meeresschneckenart, gibt er klein gehackt in köstliche Velouté mit cremigem Koshihikari-Reis und liiert sie mit reichlich darüber gehobeltem schwarzem Trüffel sowie eisgekühlter, ebenfalls gehobelter Entenstopfleber.“

Erfort „beglückt weiterhin mit einem kulinarischen Erlebnis, das keinen Vergleich zu scheuen braucht. Bretonischen Hummer unter Nussbutter Schaum und hauchdünnen Scheiben großer, schneeweißer Champignons oder kross gebratenen Loup de mer mit Tomatenkompott, jungem Lauch und hinreißendem Chorizosud präsentiert er als wahre Lehrstücke dafür, dass man bei besten Produkten, erstklassiger Technik und der Beschränkung aufs Wesentliche ohne jegliche Showeffekte auskommen kann.“ Bei ihm „kann sogar eine banale Zwiebel die Hauptrolle in einem Gang spielen: Erfort gart sie im Salzteig, was ihr jegliche Penetranz und alles Ordinaire nimmt, und richtet sie mit reichlich Morcheln und leichtem Morchelsud an – besser kann eine Zwiebel vermutlich nicht schmecken! Das gilt auch für die auf Holzkohle blutig gegrillte Elsässer Taubenbrust, die samt einem Croûton aus Innereienragout, mit Selleriepüree, etwas Krauser Glucke, Zitronen-Sichuanpfeffer-Gel und köstlicher, stark reduzierter Jus angerichtet wird.“

Beide bekommen 19,5 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen als Höchstnote des Guides für „weltbeste Restaurants“. Das erreichen nur noch sechs andere deutsche Köche.

Dem Duo folgt – nach dem neuen Zweitplatzierten del Fabro mit 17 Punkten – ein Quartett, das seine 16 Punkte aus dem Vorjahr mit inspirierten Gerichten verteidigt:

- Cliff Hämmerle vom „Barrique“ in **Blieskastel** („gut gewürzte Gänsestopfleberterrine, unterlegt von dünnem Baumkuchen und überzogen mit Kirschgelee, mit einer Roulade aus Kirschgelee und Gänselebermousse sowie Kirsch-Gel und Kirschgeleewürfeln mit etwas Gänselebereis“);
- Alexander Kunz vom „Gourmet“ in **St. Wendel** („im Tongefäß gegarter und anschließend scharf angebratener Loup de mer mit Petersilienpüree, Morcheln und intensiver Jus“),
- Marc Pink vom „Landwerk“ in **Wallerfangen** („gebratene Stopfleber mit eingelegten Kirschen, Selleriepüree, kräftiger Jus und etwas Kakao“),
- Martin Stopp, 38, vom „Louis“ in **Saarlouis** („butterzarter Schweinebauch unter knuspriger Kruste mit Kohlrabi, Zitrusfrüchten und Liebstock-Hollandaise“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 13 Restaurants im Saarland, deren Küchenchefs sie allesamt mit einer oder mehreren Kochmützen auszeichnen, die ab 13 Punkten verliehen werden. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39,99 €).

Die 12 besten Restaurants des Gault&Millau im Saarland

19,5 Punkte

Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl
Gästehaus Klaus Erfort in Saarbrücken

17 Punkte

*Esplanade in Saarbrücken

16 Punkte

Barrique in Blieskastel
Louis in Saarlouis
Gourmet in St. Wendel
Landwerk in Wallerfangen

15 Punkte
*Le Comptoir in Saarbrücken

14 Punkte
Schlachthof in Saarbrücken
Pastis Bistro in Saarlouis

13 Punkte
Landgasthof Paulus in Nonnweiler
Hashimoto in Saarbrücken
Jouliard in Saarbrücken

*Newcomer

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