

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

Rumpsteak mit Markklößschnee

SACHSEN im neuen Gault&Millau: Marcus Blonkowski in Dresden ist Aufsteiger des Jahres / Höhere Note auch für Alexander Lehwald in Markleeberg / Peter Maria Schnurr in Leipzig seit 2012 auf Platz 1

Marcus Blonkowski vom „Genuss-Atelier“ in **Dresden**, der „konzentrierten Genuss auf bildschönen Tellern zu sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis bietet,“ kürt die internationale Gourmet-Bibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2020 zum Aufsteiger des Jahres in Sachsen. Den Testern gefällt „das Kunstwerk, zu denen hier ein Teller mit mariniertem Gemüse wird: filigran mit zarten Blüten, getrockneten Blättern und Kräutern dekoriert, subtil mit säuerlicher Frische und süßlicher Note von Holunder und zarten Apfelschnitzen aromatisiert. Genauso hübsch die Jakobsmuscheln mit Thai-Spargel oder das schön marmorierte Rib eye der ‚alten Kuh‘ im Brokkolirahmen“. Für solche Gerichte bekommt Blonkowski vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 15 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für einen „hohen Grad an Kreativität und Qualität“ und damit für jene Klasse, in der nach dem Verständnis des Guides Kochen zur Kunst wird.

Auf 14 Punkte verbessert sich Alexander Lehwald von der „Weinbeisserei“ in **Markleeberg** dank Inspirationen wie „yin yang, die eine Surf'n'turf-Variante aus Ceviche von der Gelbflossenmakrele und gebratener Foie gras bietet, flankiert von Fenchel, Kürbiskernen, Traubengelee und schönen Ingweraromen“. Die gleiche Note erhalten auf Anhieb in neueröffneten Restaurants:

- Thomas Lade im „Felix“ in **Leipzig**, der „zur zarten Fasanenbrust und der Frikasseekeule ein herzhaft abgeschmecktes Geleit aus Kapern, Erbsen, gebratenen Steinpilzen, Kamillenkartoffel und Duftreis (im Schälchen) arrangiert“;
- die erst 24-jährige Hanna Lehmann im „Laurus“ in **Hartmannsdorf** bei Chemnitz, die „rosa Rehrücken nur mit grobem Salz würzt, weil Mandelcreme mit Amaretto, marinierte Kirschen und Röstzwiebeln reichlich Aromatik hinzufügen“;
- Andreas Reinke und Lisa Angermann im „Frieda“ in **Leipzig**, die „ihren Gerichten meist ein Aromenvielerlei gönnen, so der gebratenen Riesengarnele gehackte Miso-Aubergine, Kokosnussfleisch, Palmherzen, Curryschaum und Granatapfel“.

13 Punkte erreichte Thomas Rauch im neuen „Artichoke“ in **Hartenstein/Erzgebirge**, zu dessen englischem Restaurantnamen das ‚dry aged smoked Irish Angus Short Rib‘ mit gerösteter Riesengarnele als Surf'n'turf passt“.

Sachsens beste Köche

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Sachsen verteidigt seit 2012 souverän und unangefochten Peter Maria Schnurr vom **Leipziger** Restaurant „Falco“: „Der Hexer am Herd sucht das Wagnis kühner Kombinationen wie Extremsportler die Herausforderung. Ganz kurz marinierten Kingfish richtet er als Tatar mit den schmelzigen und frischen Momenten von pochierem Thai-Ei, Mango-Ketchup-Creme, Kopfsalat mit Chili und Sojasauce sowie Pilzsud mit Minzöl an und toppt diese fulminante Fortentwicklung der Tatar-Klassik auch noch mit gezupftem süßem Schwein auf der Makrele. Zum Wagyu-Rumpsteak mit süßlichem Tatar von Baumpilzen und Schalotten, einer scharfen ‚Hokkaido japonais‘ sowie einer tiefen Jus mit Pfeffer- und Limettennote lässt er noch ganz beiläufig heißen Beinscheibentee (alias Beeftea) mit schmelzendem Markklößschnee und Korianderbodensatz stellen“. Für solch fitnessreiche Gerichte erhält Schnurr wieder 19 Punkte. Sie stehen für „prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung“. Höher sind nur 8 Köche in Deutschland bewertet.

Platz 2 teilen sich wie im Vorjahr mit jeweils 17 Punkten Detlef Schlegel vom „Stadtpeiffer“ in **Leipzig** und Benjamin Unger vom „St. Andreas“ in **Aue**. Bei Schlegel, „der ohne die Rezepte des Luxus und der Moden imponiert, brilliert Entenleber als Praline in kraftvoller Würze und als Parfait fast naturell mit ausgezeichnet passendem Sorbet vom schwarzen Holunder und beim Hereford-Rind mit Artischocke ein perfekt cremiger Safranrisotto, der durch Olivenlakritz von der gefälligen Beilage zum reizvollen Partner wird“. Unger „beeindruckte durch ebenso aufwendige wie arbeitsintensive Gerichte, die zum gebeizten Saibling eine zeitgeistige Interpretation des Waldorfsalats, Kaviar, Walnussöl, kühlen Selleriesud und Apfelsorbet bieten. Und vom Lamm arrangierte er nicht nur Filet und Rücken, sondern auch gezupfte Keule und Nierchen und ließ dazu Sauce Choron (Béarnaise mit Tomatenmark) angießen.“

Die Tester beschreiben und bewerten insgesamt 37 Restaurants in Sachsen. 24 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Sachsen 6 Restaurants neu auf und streicht 3 langweilig gewordene. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (704 Seiten, 39.99 €).

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Sachsen

19 Punkte
Falco in Leipzig

17 Punkte
St. Andreas in Aue
Stadtpeiffer in Leipzig

16 Punkte
Caroussel in Dresden
Atelier Sanssouci in Radebeul
Juwel in Schirgiswalde-Kirschau/Oberlausitz

15 Punkte
Elements und **Genuss-Atelier in Dresden
Gasthof Bärwalde in Radeburg bei Moritzburg

14 Punkte
Villa Esche in Chemnitz
*Laurus in Hartmannsdorf bei Chemnitz
Westphalenhof in Hoyerswerda
C'est la vie in Leipzig, *Felix, *Frieda, Planerts und Schillerstuben in Leipzig
**Weinbeisserei in Markkleeberg

13 Punkte
*Artichoke in Hartenstein/Erzgebirge
Campus, Macis, Max Enk, Münsters und Villers in Leipzig

*Newcomer **Aufsteiger

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