

PRESSEMITTEILUNG

Praline aus gebackenen Froschschenkeln

SAARLAND im neuen Gault&Millau: Klaus Erfort und Christian Bau bleiben Weltklasse / Auch die Kronprinzen bewahren ihren Rang

München / Ludwigsburg, 9. November 2015. An der Spitze des kulinarischen Fortschritts in Deutschland marschiert für den Geschmack der französischen Gourmet-Bibel Gault&Millau weiterhin Klaus Erfort in seinem „GästeHaus Erfort“ in **Saarbrücken**. In ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2016 schwärmen die Kritiker: „Wie kaum ein anderer in Deutschland versteht er es, große Küche ganz leichtfüßig und unprätentiös zu inszenieren. Wo andere kopieren oder variieren, erschafft er, und auch wenn er nicht jedes Mal die Große Küche neu erfindet, so erweitert er sie doch bei jedem Mahl. Seinen Gerichten wohnt der Zauber vermeintlicher Schlichtheit inne, die er ganz unangestrengt auf den Teller bringt.“

Wenn andere Köche im Kreativitätswahn die Teller überladen, was meist nur Indiz für Unsicherheit ist, schafft Erfort in seiner Konzentration auf den Höchstgenuss ganz selbstsicher ein Höchstmaß an Klarheit, stets in sich stimmig. Beim glasig gegarten Bretonischen Hummer demonstriert er aufs Schönste, dass es kaum mehr braucht als eine Begleitung aus feinstreifig geschnittenen Zuckerschoten und etwas Korianderöl, das am Tisch angegossen wird. Die Taube bereitet er mit Gemüse, Kartoffeln und Trüffeljus wie einen Baeckeoffe zu, der erst im letzten Moment am Tisch geöffnet wird und seinen köstlichen Inhalt preisgibt.“ Für solche Gerichte bekommt er vom Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, wieder 19,5 von 20 möglichen Punkten. Diese Weltklasse-Note haben nur noch 4 andere Köche in Deutschland.

Platz 2 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau im Saarland verteidigt souverän Christian Bau vom „Schloss Berg“ in Perl-Nennig mit 19 Punkten, der „eine kulinarische Reise von Paris nach Tokio unter meisterlicher Ausreizung des gesamten sensorischen Spektrums bietet. Der herausragende grüne Spargel aus der Provence wird zunächst als dekoratives Bündel am Tisch präsentiert, bevor er bissfest gegart, mit Yuzu karamellisiert und mit einer japanischen Hollandaise als bildschön in Szene gesetztes Kunstwerk an den Tisch zurückkehrt. Das kostbare japanische Ozaki-Beef mit ausgeprägter Marmorierung brät er nur behutsam an und gibt Topinambur in verschiedenen Strukturen, Wakame-Algen und etwas Trüffel sowie ein Stückchen mürbe geschmorte Short Rib dazu.“

Dem Spitzen-Duo folgen wie schon im Vorjahr

- Cliff Hämmerle vom „Barrique in **Blieskastel** („seine Gerichte wie der saftige Steinbutt mit Krustenetier, Krustentiersauce und Artischocken haben jene Raffinesse und Akkuratess, die ein besseres Restaurant von einem guten unterscheiden“) und

- Jens Jakob vom „Jens Jakob“ in **Saarbrücken** („er bietet modern inspirierte Gerichte, die unkompliziert sind und größtenteils einfach Spaß machen wie die ‚Praline‘ aus gebackenen, mit Kräutern gewürzten saftigen Froschschenkeln auf sahnigem Knoblauchkartoffelpüree“). Beide erhalten wieder 16 Punkte.
- Alexander Kunz und Patrick Jenal vom „Gourmet“ in **St. Wendel** verteidigen ihre 15 Punkte („sehr wirkungsvoll ihr lediglich über Holzkohlenfeuer gegrillter, mit Olivenöl beträufelter und mit Fleur de sel bestreuter große Carabinero, begleitet von einem kleinen, sehr gut angemachten Wildkräutersalat“).

Die Tester beschreiben und bewerten dieses Jahr insgesamt 8 Restaurants im Saarland.

Die besten Restaurants des Gault&Millau im Saarland

19,5 Punkte

GästeHaus Erfort in Saarbrücken

19 Punkte

Schloss Berg in Perl-Nennig

16 Punkte

Barrique in Blieskastel

Le Noir in Saarbrücken

15 Punkte

Gourmet in St. Wendel

14 Punkte

Schlachthof in Saarbrücken

13 Punkte

Landgasthof Paulus in Nonnweiler

Hashimoto in Saarbrücken

Der Guide erscheint im Münchner Christian Verlag (656 Seiten, 34.99 Euro),

ISBN 978-3-86244-830-2

Dieser Text sowie weitere Presseinformationen für die einzelnen Bundesländer und das Cover sind abrufbar unter www.gaultmillau.de/presse

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH

Barbara Hoffmann

Infanteriestraße 11a

80797 München

Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546

E-Mail: barbara.hoffmann@verlagshaus.de

www.christian-verlag.de

www.gaultmillau.de