

Rehrücken mit Kakaobruch

THÜRINGEN – Solider Weimarer Start von Claus Alboth im neuen Gault&Millau / Vier Köche steigen in die Klasse der Kochkünstler auf

Wie zuvor in Erfurt bietet der im Frühjahr umgezogene Claus Alboth auch in **Weimar** „mit intensiven Aromen, farbenfroher Gestaltungsfreude und behutsamer Experimentierlust angenehm moderne Küche“, lobt die französische Gourmetbibel Gault&Millau in ihrer jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2014. Der „Vollblutkoch sucht auch hier nicht die große Bühne für experimentelle Kochkunst, sondern erfreut durch knusprigen Schweinebauch mit Paprika und Zitronengras, als Röllchen gebackenes Steinbuttfilet im Spargel-Lauchfond mit Vongole oder butterzartes Kalbsfilet mit glasigem Langostino auf Kohlrabi“. Dafür erhält er im Guide, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 16 Punkte. Sie stehen für „hohe Kochkunst und Kreativität“.

14 Punkte erreicht erstmals Sten Fischer vom „Alt-Weimar“ in **Weimar**. „Er legt Wert auf seine Mitgliedschaft im Clubtrio „Fiese Köche“ – erschreckte aber bloß durch minimale Portionsgrößen. Ansonsten hatten wir Freude am knusprigen Saiblingsfilet auf Rote Bete-Mousse oder rosa Filet vom Rind mit Schwarzwurzeln, Bianchetti-Trüffel und gebackener Kartoffelrolle.“

Dieselbe Note schaffen auf Anhieb Alboths aus der Schweiz heimgekehrte **Erfurter** Nachfolgerin Maria Groß im „Clara im Kaisersaal“ und Simon Raabe im erstmals bewerteten „Küsterhaus“ in **Mühlhausen**. Sie bot „auf schwarzem Schiefer stimmig komponierten Saibling als gebeizte Rolle auf Blätterteig und als Tatar in Quaderform mit Olivenöleis sowie Kaninchen im Karottengarten mit belebender Kresse“, er „richtete das mit Estragonpanade gebratene Wachtelbrüstchen und die Gamba auf einem Salat von gebratenen Spargelspitzen und Weinbergpfirsich originell im ausladenden Cocktailglas an und die luftige Ananascreme auf fruchtigem, mit karamellisiertem Zucker bereitetem Kirschragout in der Kaffeetasse“.

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in Thüringen verteidigt souverän der „in Mailand und München geprägte Maestro“ Marcello Fabbri vom „Anna Amalia“ in **Weimar**: „Die luxuriöse Noblesse im hohen Speisesaal bietet eine imposante Umrahmung für kunstwerkartige Gerichte wie Seezungenfilet mit estragonwürziger Tomaten-Vanille-Emulsion und Karotte oder Rehrückenmedaillon mit Kakaobruchsaucen, Süßkirschen, Kartoffelbaumkuchen und glasierter Entenmastleber.“

Platz 3 hinter Alboth hält mit 15 Punkten Ulrich Rösch vom „Weinrestaurant Turmschänke“ in **Eisenach**: „Rundum gelungen schickte der Veteran aus den DDR-Interhotels die rosa Barbarie-Entenbrust mit karamellisierten Schwarzkirschen, jungem Lauch und Duccanockerln und das Kotelett vom heimischen Duroc-Schwein mit gebratenem Blumenkohl und Kaiserschoten.“

Die Tester beschrieben und bewerteten dieses Jahr insgesamt 19 Restaurants in Thüringen. 16 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus, wofür die Köpfer am Herd mindestens 13 von 20 möglichen Punkten erreichen müssen, was einem Michelin-Stern nahe kommt. Ferner beschreibt und klassifiziert der Gault&Millau Deutschland 2014 250 Hotels.

Ab sofort erhalten Genießer mit dem Erwerb der Printausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 auch Zugang zu den exklusiven Web&App-Services. Auf www.MonGourmet.de ist der vollständige Inhalt der gedruckten Ausgabe des Gault&Millau Deutschland 2014 abrufbar. Darüber hinaus informiert die Gault&Millau-Redaktion auf www.MonGourmet.de und im MonGourmet-Newsletter regelmäßig über Neuigkeiten, Änderungen und interessante Entwicklungen aus der Spitzengastronomie. Fester Bestandteil der Web&App-Services ist auch die GAULT MILLAU Gourmet Guide Deutschland App, erhältlich im App Store und im Google Play Store. Sowohl die Inhalte auf www.MonGourmet.de als auch in der App werden regelmäßig aktualisiert. Der Gault&Millau Deutschland 2014 steht auch als eBook bei Amazon und im iBookstore zur Verfügung.

Gault&Millau Deutschland 2014 – Der Reiseführer für Genießer
31. Jahrgang, 736 Seiten, 29,99 Euro
ISBN 978-3-86244-487-8, Christian Verlag München

Die besten Restaurants des Gault&Millau in Thüringen

17 Punkte
Anna Amalia in Weimar

16 Punkte
Alboth's** in Weimar

15 Punkte
Weinrestaurant Turmschänke in Eisenach

14 Punkte
Clara im Kaisersaal** und Il Cortile in Erfurt
Scala in Jena
Posthalterei in Meiningen
Zum Küsterhaus** in Mühlhausen
Alt-Weimar* in Weimar

13 Punkte
St. Georges in Dieterode
Gloriosa und Palais Wachsberg in Erfurt
Schieferhof in Neuhaus am Rennweg
Landgrafenstube in Ruhla
Schwanenrestaurant* in Tabarz
Anastasia in Weimar

* Aufsteiger **Newcomer

**Text sowie weitere Texte nach Bundesländern und das Cover sind abrufbar unter
www.gaultmillau.de**

Kontakt und weitere Informationen:

GeraNova Bruckmann Verlagshaus GmbH
Stefanie Maier
Infanteriestraße 11a
80797 München
Tel. +49 (0) 89.13 06 99 546
E-Mail: stefanie.maier@verlagshaus.de
www.christian-verlag.de
www.gaultmillau.de
www.MonGourmet.de