



**Sperrfrist für Veröffentlichung: Montag, 12. November 2018, 18.00 Uhr!**

## **Gault&Millau Restaurantguide 2019/Hamburg Garnelen mit Perlen aus Austernwasser**

**HAMBURG im neuen Gault & Millau: Fulminanter Start von Cornelius Speinle im „Lakeside“ /  
Stephanie Hehn als „Sommelier des Jahres“ geehrt / Christoph Rüffer und Kevin Fehling bleiben an  
der Spitze**

Ein „glanzvoller Start mit meisterhaft durchkomponierten Gerichten von immenser Aromentiefe“ gelang Cornelius Speinle im 2018 eröffneten „Restaurant Lakeside“ des Hotels „The Fontenay“ in Rotherbaum nach dem Geschmack der internationalen Gourmet-Bibel Gault&Millau. Die Tester loben: „Der aus der Schweiz gekommene und bei großen Köchen in London und Singapur gestählte 31-jährige bietet auch erfahrenen Essern ungewohnte Geschmackserlebnisse, wenn er rohe Fördegarnelen aus der Ostsee mit Kaviar, Oyster Leaves (Austernkraut) und geeisten Perlen von Austernwasser bedeckt und eine hauchdünne Schicht Lardo als ordnende und geschmacksverstärkende Membran nutzt. Seinen Hang zum Aufwendigen demonstriert die Lamm-Variation als Filet mit tiefgründigem Jus, confierte Zunge auf Selleriepüree, gebackenes Bries mit Eigelb-Gel und geflämmerter Zwiebel sowie als butterzarter Bauch mit Aprikosen-Chutney“.

Für solche Gerichte bekommt er in der jetzt erscheinenden Deutschlandausgabe 2019 des Gault&Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 17 von 20 möglichen Punkten. Sie stehen für „höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung“.

16 Punkte erkocht sich auf Anhieb Matteo Ferrantino im „Bianc“ in der Hafencity, „auf dessen bildschön arrangierten Tellern kunstvoll gerollte ‚Karotten‘ aus Hummerfleisch entzücken und viele starke Aromen wie Anchovis und Zitrussaucen in den mediterranen Gerichten auftreten“.

Mit 15 Punkten startet Thomas Imbusch vom „100/200 Kitchen“ in Rothenburgsort: „Der Name steht für die einfachsten Garmethoden: Kochen in heißem Wasser und Braten im heißen Ofen. Man zahlt mit der Reservierung und bekommt ein Überraschungsmenü mit Gängen wie Cremesuppe aus Forellenkarkassen mit Schnecken und jungen Erbsen, gewürzt mit weißem Pfeffer, Zitronenschale und Bottarga“.

### **Auszeichnung für Hamburg große Gastlichkeit**

Dass in Hamburg nicht nur vortrefflich gekocht, sondern auch gastfreudlich bewirtet wird, demonstriert die Ehrung der aus der höchstbewerteten „Überfahrt“ am Tegernsee gekommenen Stephanie Hehn im neuen „Lakeside“ als „Sommelier des Jahres“: „Sie nutzte mit Bravour die seltene Chance, einen Keller von null aufzubauen, und berät ihre Gäste mit ebenso großem Sachverstand wie Feingefühl und Charme. Wohltuend gelassen empfiehlt sie zu jedem Gericht und jeder Gästestimmung in jeder gewünschten Güte“.

### **Die besten Köche in Hamburg**

Platz 1 der kulinarischen Hitparade des Gault&Millau in der Hansestadt hält seit sieben Jahren Christoph Rüffer vom Restaurant „Haerlin“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“. Seine Küche „demonstriert das Gespür dafür, wie nachdrücklich man einen Effekt setzen sollte, damit bis zum letzten Bissen die Spannung erhalten bleibt. Das glückte bestens beim Nackenstück vom Angler Sattelschwein, dessen Aromen von einem Parmesan-Trüffelschaum akzentuiert, aber nicht verfremdet wurden. Den

belebenden Kontrapunkt bildete ein erdig-säuerlicher Artischockensalat. Oder bei der Taube mit einem süß-herben Klecks Püree von violetten Auberginen und mexikanischer Mole, die entschärft, aber nicht gezähmt wurde. Tunkt man die Praline von der Keule hinein, entfaltet sich eine geradezu weihnachtliche Fülle von Aromen.“ Rüffer erhält wieder 19 Punkte, die für Weltklasse-Küche verliehen werden

Auf Platz 2 steht weiterhin mit 18 Punkten Kevin Fehling vom „The Table“ in der Hafencity, der „bei den Aromenverbindungen mit vielen Bällen jonglieren und Sardinen, Oliven, Mojocreme, Ziegenkäse sowie Foie gras in Harmonie vereinen kann, aber auch augenzwinkernd ein ‚japanisches Fischbrötchen‘ aus Hamachi-Tatar im Wasabi-Macaron bietet“.

Dem Duo folgen mit je 17 Punkten neben dem Newcomer Speinle

- Karlheinz Hauser vom „Seven Seas“ auf dem Süllberg, wo „in der Tradition der Haute Cuisine exklusive Zutaten, aufwendige Zubereitungen und jede Menge Drumherum geboten wird. So kommt die Jakobsmuschel ‚a la plancha‘ angerichtet wie ein Ei in essbarer Schale mit dem Corail als tintenschwarz eingefärbte Kleckse; dazu Fenchelaromen, ein säuerlicher Macaron und weiße Schokolade mit Chili“;
- Thomas Martin im „Jacobs“ an der Elbchaussee, der „nach einer Konzeptänderung im Vorjahr bei federleichter Hummersamtsuppe mit bestem Scherenfleisch oder erstklassigem Rehrücken mit fernöstlicher Begleitung wieder einer der souveränsten Küchenchefs weit und breit ist“;
- Wahabi Nouri vom „Piment“ in Eppendorf, dessen Küche „mit genialer Einfachheit und marokkanischen Einflüssen bezaubert. Bei der Foie gras ‚mit den Aromen der Tajine‘ turmen sich auf der kalten Stopfleberterrine die Zutaten eines marokkanischen Geflügeleintopfs, jede stimmig verfremdet: die Oliven als getrocknete Scheiben, der Ingwer als Gel, die Mandeln als Krokant und Perlen, der würzige Hühnerfond und fermentierte Salzbutter Smen als Eis“.

Ihre 16 Punkte aus dem Vorjahr erreichen wieder dank inspirierter Gerichte

- Anna Sgroi in ihrem „Anna Sgroi“ in Pösdorf („das Cassata-Eis mit intensiven Tönen von Pistazien und Zwergorangen erhält man selbst in Sizilien selten in dieser Güte“);
- Heinz Otto Wehmann im „Landhaus Scherrer“ an der Elbchaussee („gebackener saftiger Ibérico-Schweinerücken in hauchdünner Panade mit pikanter Senf-Pfeffer-Aromensauce, buntem Blumenkohl und Pilzen“);
- Kirill Kinfelt vom „Trüffelschwein“ in Winterhude („ungestopfte Entenleber auf einer mit Trüffelaroma vollgesogen Hollandaise mit darübergeschnippeltem Spargel, ausgebraten in Entenschmalz“).

Der Guide beschreibt und bewertet dieses Jahr insgesamt 44 Restaurants in Hamburg. 35 Küchenchefs zeichnet er mit einer oder mehreren Kochmützen aus, die ab 13 Punkten verliehen werden. Darunter sind auch „Die gute Botschaft“ in Rotherbaum, „Haco“ und „Hæbel“ in St. Pauli, „Louis by Thomas Martin“ in der Hafencity und „Zeik“ in Winterhude (alle 14 Punkte) sowie „Bootshaus“ in der Hafencity, „Brasserie“ in der Innenstadt und „Stüffel“ in Eppendorf (jeweils 13 Punkte). Im Vergleich zur Vorjahresausgabe nimmt der Gault&Millau in Hamburg 16 Restaurants neu auf und streicht 3 langweilig gewordene; 2 wurden höher, 3 niedriger bewertet.

Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag (768 Seiten, 39.99 €).

## Die besten Restaurants des Gault&Millau in Hamburg

19 Punkte

Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten

18 Punkte

The Table in der Hafencity

17 Punkte

Jacobs im Hotel Louis C. Jacob in Nienstedten

\*Lakeside im Hotel The Fontenay in Rotherbaum

Piment in Eppendorf

Seven Seas auf dem Süllberg

16 Punkte

Anna Sgroi in Pöseldorf

\*Bianc in der Hafencity

Landhaus Scherrer in Ottensen

Trüffelschwein in Winterhude

15 Punkte

\*100/200 in Rothenburgsort

Fischereihafen in Altona

Nikkei Nine im Hotel Vier Jahreszeiten

Osteria da Francesco in Pöseldorf

Petit Amour in Ottensen

Rive in Altona

Tschebull in der City

\*Newcomer



**Sperrfrist für Veröffentlichung: 12. November 2018, 18 Uhr!**

Coverdownload unter:

<https://www.zsverlag.de/buecher/gaultmillau-restaurantguide-2019-bestе-restaurants-deutschland/>

**Pressekontakt:**

Miriam Bouquet

[bouquet@zsverlag.de](mailto:bouquet@zsverlag.de)

089/548 25 15 - 298