

Großer Gourmet Preis 2011

9. Mai 2011

Der Große Gourmet Preis Mecklenburg Vorpommern wurde am Samstagabend bereits zum dritten Mal in der Weißen Stadt am Meer ausgetragen und durch die Landtagsabgeordnete Sylvia Bretschneider, Andreas Dietz (Agentur Desas) und Holger König (Direktor Grand Hotel Heiligendamm) eröffnet.

Bei herrlichem Wetter sind 196 Gäste dem Ruf der Spitzenköche gefolgt und genossen ein exzellentes 6-Gänge-Menü im Ballsaal und dem dazugehörigen Kurhaus Restaurant. Neben den fünf besten Köchen aus MV war in diesem Jahr Toni Möhrwald aus Krems in Niederösterreich als Gast-Koch in der Küche. Erstmals gastierten „Friend´n Fellow“ in Heiligendamm, die das Menü durch ihre großartige Musikeinlagen in den Pausen aufgelockerte. Hier noch einmal das Menü des Abends:

Flying Amuse Bouche - Austro Tapas

Gastland Österreich, Toni Möhrwald, Grand Chef Relaix & Chateaux

Ralf Haug, „Nixe“

Ackerei - Gemüseacker, Broterde, Ei

2010 Battenfeld-Spanier Riesling QbA Gutswein

Toni Möhrwald, Grand Chef Relaix&Chateaux, Österreich

Medaillon vom Wildsaibling im Traubenkernölbad gegart mit Ringelblumen,

Malven, Lavendel, Kamille auf pikanten in Waldhonig karamellisierten

Krautfleckerl mit Liebstöckl & Petersilie dazu eine feine Crème von

Laaer, Zwiebeln und Wildpaprika

2009 Grüner Veltliner Rosenberg, Bernhardt Ott, Wagram an der Donau

Tillmann Hahn, „Der Butt“

Der Butt aus Warnemünde in Krebs-Nage mit Erbsen und Speck

2009 Bouchard Père & Fils La Vignée, Bourgogne Chardonnay AOC

Andre Münch, „Gutshaus Stolpe“

Gratinierte Étouffée-Taubenbrust auf Selleriemousseline

mit grünem Spargel und Morcheln

2009 Tenuta Frescobaldi di Castiglioni, Toscana IGT

Ronny Siewert, „Friedrich Franz“

Ruppiner Lammrücken, gestocktes Ragout, griechischer Gewürzjoghurt,

weißes Bohnenpüree

2005 Chateau du Grand Moueys, Cotes de Bordeaux AOC

Stefan Frank, „Le Croy“

Gebratene Vanillemautaschen auf Rhabarber-Erdbeerkompott

mit Mascarpone-Eiskreme im Orangenbutterkaramell

Champagner Lanson

Im Anschluss an das Menü wurde der beste Koch des Landes ausgezeichnet. Auch in diesem Jahr konnte Ronnie Siewert vom „Friedrich Franz“ den Titel verteidigen, der sich aus dem Ranking der Volkenborn-Liste zusammen setzt. Die Verleihung des Großen Gourmet Preis Mecklenburg-Vorpommern fand in diesem Jahr bereits das zwölfte Mal statt und wird von der Agentur Desas, dem Tourismusverband Mecklenburg-Vorpommern und dem Dehoga-Landesverband veranstaltet.