



Auftakt: Verschiedenes vom Thunfisch mit Avocado und Zuckerschoten



Zwischengang: grüner Apfel mit Sauerrahm und Pimientos mit Ziegenkäse



Noch ein Zwischengang: Ochsen-schwanz-Ravioli mit Sellerie-Mousseline



Hauptgang: Entenbrust mit Schwarzwurzel und Kartoffel-Baumkuchen



Dessert: Pralinen-Halbgefrorenes, geeister Schokotrüffel und Passionsfrucht



Ja, ist denn schon Frühling?

Das Restaurant **Die Bank** serviert das Lieblingsmenü 2015/2016. Küchenchef **Thomas Fischer** kombiniert dafür ungewöhnliche Aromen. Mehrere Gerichte hat er extra für die Leser des Abendblatts ausgetüftelt

MATTHIAS REBASCHUS

Draußen ist es grau, und feiner Nieselregen fällt. Drin wird es fröhlich, denn beim Lieblingsmenü soll der Frühling probiert werden. Thomas Fischer, Chefkoch im Restaurant Die Bank, hat noch nie enttäuscht. Heute vergessen wir alle nicht nur das graue Hamburg draußen, heute kocht sich Thomas Fischer noch tiefer in die Herzen seiner Gäste, denn am Lieblingsmenü, das in der Bank im April und Mai kommenden Jahres angeboten wird, hat er sehr lange getüftelt und tolle Gerichte erfunden, die erst mal exklusiv nur den Gästen des Lieblingsmenüs angeboten werden. Zum Beispiel gibt es als zweiten Gang etwas mit Apfel, Käse und Eis.

Alle fünf Gänge zusammen bilden ein Frühlingsmenü, wie es die Gäste beim Lieblingsmenü so frisch, so fröhlich, so modern und neu noch nie serviert bekommen haben. Also: Wer im Mai sich ganz neu verlieben will, der findet hier den passenden Rahmen. Auch bei Nieselregen ...

So können Sie teilnehmen

Das „Lieblingsmenü“ ist eine Aktion des Abendblatts in Zusammenarbeit mit fünf exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59,50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu passende Weine sowie Wasser und Kaffee enthalten. Wer mehrere Lieblingsmenüs genießen will, kann gern mehrere Gutscheine kaufen!

Buchung und Bezahlung erfolgen über Gutscheine. Diese können Sie nur über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline: 040/30 30 98 98 kaufen. Sie werden per Post zugeschickt (das Porto ist im Preis inbegriffen). Die Hotline ist am Sonnabend von 8 bis 13 Uhr sowie montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr erreichbar.

Mit dem **Gutschein** erhalten Sie eine Gutscheinnummer, mit der Sie in den Restaurants buchen können. Telefonisch geht das im Apples Restaurant im Park Hyatt und Die Bank - Brasserie & Bar. Im Red Chamber, Stock's Restaurant und dem Restaurant Vlet kann man sowohl telefonisch als auch per Mail buchen. Das Vlet hat eine Extra-Mail-Anschrift fürs Lieblingsmenü. Andere Mail-Buchungen sind nicht möglich. Lieblingsmenü-Reservierungen über das System Open Table werden im Vlet nicht anerkannt.

Wer **mitmacht**, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich mehrere Terminwünsche zurecht, denn Restaurants können auch einmal ausgebucht sein. Falls ein Restaurant am Wunschtage ausgebucht ist, können noch verfügbare Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants gebucht werden. Es gibt keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.

Die Bank macht bei der kommenden Staffel des Lieblingsmenüs vom Hamburger Abendblatt im Frühling kommenden Jahres mit. Fünf tolle Restaurants sind diesmal dabei. Und alles dreht sich wieder um fünf Gänge, die extra für die Leser des Hamburger Abendblattes kreiert wurden. Das ist sehr einfach für den Gast: Mit einem Gutschein kann man am Lieblingsmenü teilnehmen – und braucht sich um wenig zu kümmern. Für den Komplettpreis von 59,50 Euro werden fünf Gänge in den teilnehmenden Restaurants serviert. Zu jedem der Gänge gibt es einen passenden Wein. Obendrein werden auch Wasser und eine Kaffeespezialität serviert. Die Weine stammen wieder von Rindchens Weinkontor.

Die Gutscheine für die Teilnahme am Lieblingsmenü gibt es nur über die Hamburger-Abendblatt Ticket-Hotline (040/30 30 98 98). Diesmal läuft die Aktion in den fünf Restaurants von Anfang Dezember bis Ende Mai. Mit dabei sind: das asiatische Red Chamber in der City, Stock's Restaurant in Poppenbüttel, das Vlet in der Speicherstadt, das Apples im Hotel Hyatt und Die Bank. Wie es genau mit dem Gutschein funktioniert, steht rechts. In der Bank läuft die Aktion von 19. April bis 28. Mai 2016.

Thomas Fischer ist ein Koch, der gern tüftelt, gern ausprobiert, sich Gedanken um Neues macht, der auch im normalen Betrieb gern seine Neuentwicklungen von anderen beurteilen lässt. Zum Beispiel von Ina Krug, die für die Veranstaltungen in der Bank verantwortlich ist. „Um das Lieblingsmenü zu kreieren, hat Thomas Fischer sich viel Zeit genommen“, sagt sie.

Die Vorspeisen sehen aus wie kleine köstliche Pralinen

Der erste Gang verwirrt auf den ersten Blick: Ja, gibt's denn schon Dessert? Nein. Fischer hat die Vorspeisen nur wie fünf kleine Pralinen angerichtet. Und die fünf Kleinigkeiten schmelzen auch noch auf der Zunge wie Pralinen – und das in unterschiedlichsten Aromen. So etwas entzückt. „Verschiedenes vom Thunfisch, Zitronengras, Avocado mal zwei, Zuckerschoten, Mango“ ist ein Griff zu den Sternen. Erstens: In der Mitte ein quadratisches Stück Thun, roh mariniert, mit Zitronengras und einem Hauch Schärfe. Die zweite Praline besteht aus einem Tatar mit einer wundervollen Balance von Milde und Schärfe. Daneben findet sich ein Avocado-Mousse mit einem Tatar von Zuckerschoten. Etwas für Lecker-schmecker, leicht süß und der perfekte Gegenspieler der Schärfe. Den Höhepunkt stellt ein quadratisches Stück Thun dar, das an jeder der vier Seiten nur leicht angebraten ist. Man sollte die Kleinigkeiten mit Andacht genießen. Das letzte Stück Fisch zum Beispiel mit einer Creme von Mango und marinierten Stücken der Avocado. Dieser leichte Gang mit Tropical-Feeling geht weg wie nix. Lob in höchsten Tönen gibt es und auch eine professionelle Einschätzung von Anico Koch, Weinexpertin vom Team Rindchen: „Thomas Fischer ist detailverliebt und gibt sich viel Mühe mit Kleinigkeiten. Alles ist sehr zeitgemäß und wäre vor fünf Jahren noch undenkbar gewesen“, sagt sie.

Exotisch ist der Wein: 2015 Sauvignon Blanc, Old Coach Road, Seifried, Nelson, Neuseeland. Koch schwärmt: Hermann Seifried, der aus Österreich

Thomas Fischer ist Küchenchef im Restaurant Die Bank
Roland Magunia



stammt, schuf einen Paradewein, der in Nase und Gaumen eine regelrechte Fruchtexplosion bewirkt.“

Auch der zweite Gang beginnt mit der Frage: Ja, geht denn das? Grüner Apfel, Sauerrahm, Pimientos de Padron, Ziegenkäse. Es geht hervorragend. Mittelpunkt dieses Ganges bildet ein gebackener Ziegenkäse: sehr mild, sehr cremig und schön im Schmelz. Dagegen stehen erstens: die rustikalen Aromen der knusprigen Käsekruste, und zweitens: die Pimientos. Das leicht säuerliche Rahm entwickelt sich dann mit dem grünen Apfel zu einem Giganten. Der Wein dazu kommt aus Italien: 2014 Chardonnay, Murolo, Marken. Anico Koch: „Mit dem schlanken, frischen Chardonnay haben wir den perfekten Konterpart

Die Männern hätten auch gern zwei Ravioli

Der kommende Gang stellt wieder ein Männer-Frauen-Thema dar. Denn die Männer würden so gern zwei der Ravioli verspeisen. Doch der eine passt, denn die kommenden Gänge sind nicht klein. Geschmorte Ochsenfleisch-Ravioli, Selleriemousseline, Zwiebel-schmelze, Portweinjus. Zum Dahinschmelzen! Thomas Fischer verwandelt die rustikalen Zutaten in einen Schmelztiegel schmeichelnder Aromen. Wieder kommt der Wein aus Italien: 2014 Chiant Aboca, Grignano, Toskana. Mit seinen 90 Prozent Sangiovese betont der Aboca genial die würzig-fruchtige Seite vom geschmorten Ochsenfleisch-Ravioli.

Mit dem kommenden Gang zeigt Thomas Fischer, dass er auch Klassiker modernisieren kann. „Rosa Entenbrust, Zitronen-Koriander-Aromen, Schwarzwurzel, Kartoffel-Baumkuchen und Johannisbeerjus.“ Die Entenbrust kann man nicht besser garen. Knusprige Haut, innen zart, und der Fleischsaft läuft nicht aus. „15 bis 18 Minuten bei 120 Grad“ erklärt Fischer später. Dann geht es unter einen „Salamander“, das ist ein Grill mit heftigster Oberhitze. Die Aromen von Koriander und Zitrone passen gut. Doch da war noch etwas: Thomas Fischer hat die Johannisbeeren leicht karamellisiert. Ein toller Trick! Der Wein: 2013 Pinot Noir, Johanshof Reinisch, Thermenregion, Österreich. Das Weingut Johanshof Reinisch hat bewiesen, dass es möglich ist, in der Thermenregion einen Pinot Noir von Weltklasse zu erzeugen. Durch die zwölfmonatige Reife im großen Holzfass ist der Wein sehr vielschichtig und ergänzt den Gang durch feine Würznoten.

Das Dessert erhält auch wieder Bestnoten. Pralinen-Halbgefrorenes, Geeister Schokotrüffel, Passionsfrucht. Wieder ein Kunstwerk, dazu noch eines mit feinem Pinselstrich. So sieht es aus, was Thomas Fischer mit flüssiger Schokolade (und einer Tülle) an den Tellerrand gemalt hat. Ein florales Muster, das etwas an Großmutter's Gemütlichkeit erinnert, aber täuscht, denn das Dessert ist modern und voller Überraschungen. In einem Schokozy-linder befindet sich eine halbgefrorene Pralinenmasse. Daneben ein Sorbet von der Passionsfrucht. I-Tüpfelchen ist der kugelförmige Trüffel. „Wir stehen Eismasse zur Kugel ab, geben diese in flüssige Schokolade, die sofort zur Haut gefriert und wälzen die Kugel dann in Schokopulver“ erklärt der Koch.

Im Glas befindet sich eine Spätlese, Tschida, Burgenland aus Österreich. Der Dessertwein wird aus den Rebsorten Riesling, Sauvignon Blanc, Muskat Ottonel und Traminer gekeltert.

Das Lieblingsmenü geht in die Offensive! Weil einige Kontingente schnell ausgebucht waren, haben alle fünf Restaurants die Anzahl der möglichen Buchungen erweitert oder den Aktionszeitraum verlängert (Text rechts).

Wer ist wann dabei?

Hier kann man die Gutscheine einlösen: Jedes Restaurant hat einen eigenen Aktionszeitraum für die Gutscheine. Nur in diesem Zeitraum ist die Einlösung möglich – und auch nur, wenn genügend Plätze vorhanden sind. Bitte beachten Sie die neuen Aktionszeiträume! Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin rechtzeitig und direkt in einem der teilnehmenden Restaurants. Sollte an Ihrem bevorzugten Termin kein Tisch mehr frei sein: Gleich Alternativ-Termine überlegen oder es in einem der anderen Restaurants versuchen. So finden Sie bestimmt einen Platz, damit Sie Ihr Lieblingsmenü genießen können.

Red Chamber
Schauenburgerstraße 49, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/37 50 20 20 info@red-chamber.de Zusätzliche Plätze im Aktionszeitraum: 1.12.2015 bis 29.2.2016 (Mo bis Sa, mittags und abends)

Stock's Restaurant
An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg. Reservierung unter Telefon 040/6 11 36 20 info@stocks.de Aktionszeitraum: 4.1. bis 24.3.2016 (mittags und abends). Zusätzlicher Aktionszeitraum: vom 29.3. – 29.4.2016, wobei die Ostertage vom 25.3. – 28.3.2016 dabei ausklammert sind.

Restaurant Vlet
Am Sandtorkai 23/24. 20457 Hamburg. Reservierung unter Telefon 040/20 00 64-222 Lieblingsmenue@vlet.de Zusätzliche Plätze im Aktionszeitraum: 11.1. bis 30.4.2016 (nur abends)

Apples Restaurant im Park Hyatt
Bleichen 17, 20354 Hamburg. Reservierung unter: 040/33 32 17 71 Apples-Reservierung@hyatt.com Aktionszeitraum verlängert: 15.1. bis 15.3.2016 (nur abends)

Die Bank Brasserie & Bar
Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg. Reservierung unter Telefon 040/238 00 30 Zusätzliche Plätze im Aktionszeitraum: 19.4. bis 28.5.2016 (nur abends)



Hamburger Abendblatt-Lieblingsmenü über ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen (0,1l, Mineralwasser und einer Kaffeespezialität), einzulösen in einem der teilnehmenden Restaurants während des genannten Aktionszeitraumes 2016. Das Restaurant ist für die Bewertung auslobend. Der Anspruch auf entsprechenden Qualität richtet sich an das jeweilige Restaurant. Das Hamburger Abendblatt ist nur Veranstalter.

Menü

Vorspeise
Verschiedenes vom Thunfisch/Zitronengras/Avocado mal zwei/Zuckerschoten/Mango

Zwischengang
Grüner Apfel/Sauerrahm/Pimientos de Padron/Ziegenkäse

Zwischengang
Geschmorte Ochsenfleisch-Ravioli/Selleriemousseline/Zwiebel-Schmelze/Portweinjus

Hauptgang
Rosa Entenbrust/Zitronen-Koriander-Aromen/Schwarzwurzel/Kartoffel-Baumkuchen/Johannisbeerjus

Dessert
Pralinen-Halbgefrorenes/Geister Schokotrüffel/Passionsfrucht

ANZEIGE

