

Kunst aus der Küche

Das **Lieblingsmenü** im Restaurant Die Bank ist so ausgetüftelt, dass man vor dem Genießen erst einmal staunen muss. **Matthias Rebaschus** über große Ideen und kleine Geheimnisse

Bis das Restaurant Die Bank im April 2015 in die sechste Staffel des Lieblingsmenüs einsteigt, ist noch etwas Zeit – und genau die sollte man sich auch nehmen, wenn man zu Thomas Fischer speisen geht. Denn der ehemalige Sternekoch zaubert in Der Bank ein großes Küchenkonzert auf den Teller. Da finden sich Kompositionen aus vielen Elementen. Alles mit der Pinzette zu kleinen Kunstwerken so arrangiert, dass man erst mal staunen muss. Warum?

„Wir wollen in diesem Jahr auftrumpfen“, sagen Thomas Fischer und Ina Krug, die für die Veranstaltungen Der Bank verantwortlich ist. Ein hoher Anspruch, der bei den folgenden fünf Gängen erfüllt werden wird. Es lohnt sich, den Versuch zu wagen, Thomas Fischers Kunst zu verstehen.

In der Bank kann man von April bis Ende Mai des kommenden Jahres das Lieblingsmenü genießen: Für 59,50 Euro gibt es fünf exklusive Gänge mit fünf passenden Weinen, Wasser und einer Kaffeespezialität. Nur über die Hamburger-Abendblatt-Ticket-Hotline (040/30 30 98 98) kann man die Gutscheine bestellen (wie das geht, steht unten auf dieser Seite).

Gleich beim ersten Gang ist der Gaumen gefordert, denn Sellerie wird in seltenen Varianten serviert: als Püree, als Gel, als Schaum und auch konfierter Staudensellerie, der ganz langsam in Erdnussbutter gegart wurde. Doch Hauptakteur auf dem Teller sind gebratene Jakobsmuscheln mit gegrilltem Schinken. „Eigentlich mag ich keinen Sellerie, doch in dieser Kombination, so knusprig und heiß, ist das toll und große Kunst“, heißt es aus der Runde der Testesser, und auch: „Eigentlich mag ich keinen Schinken, aber so...“ Weinexperte Gerd Rindchen fasst zusammen: „Der Gang ist brillant, in allen Kleinigkeiten perfekt ausgetüftelt, ein wundervoller Eröffner, der den Rang von Sterneküche erreicht.“

Bei Tisch muss Chefkoch Fischer wenigstens einige Geheimnisse verraten: So erhält das Püree seine besondere Sämigkeit nur, wenn man es mit einem Tuch ausdrückt. Und die Jakobsmuscheln erhalten ihre tollen Röstaromen und die Festigkeit nur, wenn sie „wirklich sehr, sehr heiß gebraten“ werden „und von bester Qualität sind“, sagt Fischer. Mindere Qualitäten würden in der Pfanne matschig werden.

Für den feinen Lammrücken gab es ein rustikales Lob: „Der Hammer!“

Der Wein dazu: 2013 Greco Bianco, DOC, Cantine Lento, Kalabrien, Italien. Der kalabrische Greco Bianco von Spitzenwinzer Salvatore Lento beeindruckt mit seiner fast salzigen Mineralität, die in Verbindung mit der feinen Jakobsmuschel fast unendlich lange im Gaumen nachhallt.

Die Mittagssonne wandert im großen Gastraum Der Bank weiter und beleuchtet zwei Männer, die am Tresen sitzend mit Fingern aus einer Tüte ihre Pommes fischen. Auch das ist in der Bank möglich: eine lockere Esskultur, nur ein bisschen fein und gerade so cool, wie man es mag.

Doch das Lieblingsmenü daneben ist nur fein. Wenn die Sonne verschwindet und die indirekte Beleuchtung der Stimmung der Stadt angepasst wird, dann ändert sich Die Bank in Richtung schummrig-gemütlich. Das ist ausgetüftelt, in Hamburg nicht neu, aber in Der Bank besonders wirkungsvoll, weil das indirekte Licht von sehr hohen Decken kommt. Ein bisschen Staatsoper.

Im Zwischengang serviert Fischer eine „Tranche vom Kabeljau auf der Haut gebraten, dazu Kartoffel-Kerbel-Ravioli und Lauchvinaigrette“. Eine Harmonie, die auf der Zunge zergeht und Fragen aufwirft. Erste Antwort: Drei Minuten war das Kabeljaustück auf dem Feuer. Die zweite Antwort von Thomas Fischer ist eine lange Erklärung



Thomas Fischer, Chefkoch im Restaurant Die Bank, mit dem Hauptgang seines Lieblingsmenüs. Im Landhaus Nösse auf Sylt ercochte er einst einen Stern Fotos: M. Hernandez



Vorspeise: Gebratene Jakobsmuschel, Sellerie-Variationen und Prosciutto



Zwischengang: Kabeljau mit Kartoffel-Kerbel-Ravioli und Lauchvinaigrette



1. Hauptgang: Langoustinen-Cappuccino mit Krustentiertrüffel



2. Hauptgang: Lammrücken im Weißbrotmantel, Ziegenfrischkäse, Spinat



Dessert: Birne Helene „auf meine Art“ – Birne, Vanille und Edelkuvertüre

und unbefriedigend. Sie erfreut dennoch die Gäste. Denn die Produktion der Ravioli ist so aufwendig, dass der Gedanke, es mal selber zu probieren, schnell vergeht. Außerdem haben die Ravioli eine imposante Größe. Ausgesucht ist einer der schönsten Weine von der Loire: 2013 Cheverny blanc „Vignes de Marnières“, AOP, Delaillé, Frankreich. Er entpuppt sich als perfekter Begleiter zum Kabeljau. Die Cuvée aus 84 Prozent Sauvignon und 16 Prozent Chardonnay brilliert mit blitzblankem, kraftvollem Duft und Noten von Orangen und Zitronen. Am Gaumen zeigt sich runde Frucht, in Richtung Mirabelle, in Kombination mit Frische und tiefer Substanz.

In Der Bank stehen auf dem Tisch verschiedene Brotsorten mit hausgemachten Dips, die ab und zu wechseln. Wir hatten bei der Vorpremiere pikante Varianten mit Kürbiskernbutter und einem Tomaten-Oliven-Dip. Die Bank logiert im ersten Stock der einstigen Hypothekbank an den Hohen Bleichen und gehört zu den angesagten Restaurants. In der einstigen Schalterhalle herrscht Thomas Fischer, der auf Sylt im Landhaus Nösse einen Michelin-Stern ercochte. Er kann die ganz feine Küche richtig schick.

So wie beim nächsten Gang, bei dem eine Suppe im Kaffeebecher serviert und dann zu einem „Langoustinen-Cappuccino mit Krustentiertrüffel“ wird. Applaus. Und große Diskussion, denn hier ist eine wirkliche Überraschung gelungen. Unter dem Schaum in der Tasse finden wir eine leicht scharf abgeschmeckte Suppe. Daneben eine Trüffel (ein Bällchen) aus Springrollenteig. Auch das schafft ein Hobbykoch kaum! Daher hier nur die Zutaten, die sich im Mantel aus Springrollenteig befinden: eine Lachsфарce, Sahne, Langoustinen in Ingwer mariniert, Zitronengras, Chili, Scampi, frische Kräuter und Gewürze. Das Ganze wird in Fett ausgebacken und leitet wundervoll zum Hauptgang über. Dazu gibt es: 2013 Prado Rey Rosado, Bodegas Real Sitio de Ventosilla, Ribera del Duero, Spanien (Rebsorte Tempranillo). Weinexperte Rindchen: „Schwelgerisch, luxuriös und von schier überbordender Sinnlichkeit unterfängt der Rosado von Spaniens Top-Weingut Prado Rey den Gang.“

Beim Hauptgang hat der Koch ein Kunstwerk geschaffen. „Rosa gebratener Rücken von Deichwiesenschaf, dazu Ziegenfrischkäse, Au-

berginen, Tomate, Blattspinat und Rosmarinjus“. Die Optik verdient erst mal die Note Eins. Und nach dem ersten Biss in den zarten Lammrücken mit dem knusprigen Mantel rutscht einem Tester das rustikale Lob raus: „Der Hammer!“

Etwas feiner ausgedrückt, kann man nordisches Lamm kaum besser zubereiten und kaum besser mit den Zutaten arrangieren. Kaum ein Gang bei den vielen Lieblingsmenüs des Hamburger Abendblatts hat eine so positive Wertung erhalten! Weinexperte Gerd Rindchen ist „beglückt“, sagt: „Das ist die Handschrift von Thomas Fischer. Stilsicher bis ins Detail. Da ist nichts zwinghaft bemüht.“ Christine Rindchen vergibt ihr höchstes Lob: „Alles zusammen ist ausgewogen.“ Die Brotkruste gibt dem Fleisch etwas Gemütliches,

die Gemüse, Jus und der Frischkäse relaxen mit einem wohlkomponierten Raffinement, das im besten Sinne einfach und gut ist, stellt Vivian Hecker fest, die als Marketingleiterin das Lieblingsmenü erdachte.

Zum Dessert gibt es „Birne Helene“ – aber so hat sie noch keiner probiert

Wieder muss der Koch das Rezept und die Zubereitung erklären. Im Mantel befindet sich Weißbrot ohne Rinde. Mit dem Fleisch zusammen gart alles (zum Teil in Folie) drei bis vier Stunden bei geringer Hitze. Wie denkt man sich einen solchen Gang aus? „Der Hauptgang stand bei mir als Erstes, der Jahreszeit entsprechend. Knusprig soll der Gang sein und schonend gegart“, sagt Fischer. „Mit dem Ziegenfrischkäse, der auch von der Insel stammt, ist das

So machen Sie mit

Das „Lieblingsmenü“ ist eine Aktion des Hamburger 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.

Buchung und Bezahlung erfolgen über einen Gutschein. Diesen können Sie nur über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 kaufen. Er wird 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 Ni Hao, Strauchs Falco, Die Bank und Privathotel Lindtner telefonisch reservieren können. Das Restaurant Vlet können Sie nur über die Ti-

ckethotline des Nord-Event-Ticket-Reservierungsschops 040/20 00 64-222 oder per E-Mail an lieblingsmenu@vlet.de buchen. Lieblingsmenü-Reservierungen, die über das System Open Table eingebracht werden, werden im Vlet nicht anerkannt.

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich mehrere Terminwünsche zurecht, denn Restaurants können auch einmal ausgebucht sein. In der Regel können die Wünsche der Gäste aber berücksichtigt werden. Falls das jeweilige Restaurant am Wunschtag ausgebucht ist, können einfach die noch verfügbaren Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants (innerhalb des jeweiligen Aktionszeitraumes) gebucht werden. Mit dem Gutschein kann man bei der Aktion einmal mitmachen. Es gibt jedoch keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.



Vorspeise
Gebratene Jakobsmuschel mit Sellerie und Prosciutto di San Daniele
Zwischengang
Tranche vom Kabeljau, auf der Haut gebraten, dazu Kartoffel-Kerbel-Ravioli und Lauchvinaigrette
Erster Hauptgang
Langoustinen-Cappuccino mit Krustentiertrüffel
Zweiter Hauptgang
Rosa gebratener Rücken vom Deichwiesenschaf im Weißbrotmantel, dazu Ziegenfrischkäse, Aubergine, Tomate, Blattspinat und Rosmarinjus
Dessert
Birne Helene auf meine Art Birne, Vanille und Valrhona-Edelkuvertüre

ganze natürlich von Sylt inspiriert.“ Fischer war unter anderem zehn Jahre lang im Kampener Gogärtchen.

Der Wein zum vierten Gang ist kraftvoll und vielschichtig: 2011 Valdimóenes Crianza, Bodegas Real Sitio de Ventosilla, Ribera del Duero, Spanien (Rebsorte Tempranillo). Der großartige Valdimóenes Crianza aus Spaniens Top-Region Ribera del Duero setzt schon im Duft begeisternde Akzente: Brombeere, Waldboden und eine Spur Kokos. Rindchen: „Im Mund viel Stoff, aber weiche Tannine, die in einem fruchtigen Abgang münden.“

Das Dessert kommt spielerisch und selbstbewusst: „Birne Helene – auf meine Art: Birne, Vanille und Valrhona-Edelkuvertüre.“ Das Ganze auf einer Schieferplatte angerichtet und eine Lehrstunde für den Gast über das, was man alles aus einer Birne machen kann. So hat Fischer eine Mini-Birne mariniert und fein gefächert, es gibt Birnenmus, Birnenseis und eine Art Kompott. Nein: Eine klassische „Birne Helene“ ist das nicht, sondern eine beschwingte Neukomposition, angenehm zurückhaltend und den Lamm-„Hammer“ nicht aus der Erinnerung verdrängend. Kann man nur sagen: Auftrumpfen gelungen.

Im Glas wird es deutsch: 2013 Gewürztraminer „Ellerstädter Sonnenberg“, Spätlese, lieblich, Weingut Lukas Kesselring, Pfalz. Der junge Pfälzer Lukas Kesselring liefert mit seinem beeindruckenden Gewürztraminer einen nuancenreichen Konterpart zur Birne. Sein Wein besticht mit seiner auffälligen, aromatischen Ader mit Anklängen nach Trockenblumen und Rosenblüten.

Wer ist wann dabei?

China-Restaurant Ni Hao, Wandsbeker Zollstraße 25–29, 22041 Hamburg, Tel. 652 08 88. Aktionszeitraum: 8. November 2014 bis 31. Januar 2015. Das Ni Hao nimmt auch Reservierungen für die Feitage und den Jahreswechsel an.

Restaurant Strauchs Falco in der Hafencity, Koreastraße 2, Elbarkaden, 20457 Hamburg, Tel. 226 16 15 11. Aktionszeitraum: 2. Januar bis 31. März 2015.

Restaurant Vlet in der Speicherstadt, Am Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg, Tel. 20 00 64-222. Aktionszeitraum: 5. Januar bis 30. April 2015.

Privathotel Lindtner in Harburg, Heimfelder Straße 123, 21075 Hamburg, Tel. 79 00 90. Aktionszeitraum: 1. Februar bis 29. März 2015.

Restaurant Die Bank in der City, Hohe Bleichen 17, 20354 Hamburg, Tel. 238 00 30. Aktionszeitraum: 7. April bis 31. Mai 2015.



Hamburger Abendblatt-Liebblingsmenü
über ein Fünf-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen (0,1l, Mineralwasser und einer Kaffeespezialität, einzulösen in einem der teilnehmenden Restaurants während des genannten Aktionszeitraumes 2014/2015.

Das Restaurant ist für die Bezahlung zuständig. Der Anspruch auf entsprechende Qualität richtet sich an das jeweilige Restaurant, nicht an das jeweilige Restaurant, das das Hamburger Abendblatt ist nur Vermittler.



*Ausschließlich einzulösen in den teilnehmenden Restaurants während des jeweiligen Aktionszeitraumes.