

## Fünf Gänge mit Heiko Stock

Beim **Lieblingsmenü** werden roher Fisch, Seetang und eine nach Geheimrezept gemischte Soße serviert

MATTHIAS REBASCHUS

**H**eiko Stock empfängt seine Gäste in dem nach ihm benannten Restaurant in einem Reetdachhaus in Lemsahl-Mellingstedt. Mehr als 20 Jahre ist der ehemalige Sternekoch im Geschäft – und wirbelt immer noch mit jugendlicher Neugier zwischen den Tischen und in der Küche. Das Lieblingsmenü des Abendblatts hat er für die zwölfte Staffel mit der Restaurant-typischen asiatischen Note komponiert. Alle fünf Gänge schmecken würzig und gleichzeitig sanft – und sind so gut portioniert, wie man es sich nach einem langen Spaziergang im Kampf gegen das Wetter wünscht. Aus den Lagern von Rindchens Weinkontor kommen dazu deutsche, französische und spanische Weine. Vom 3. Januar bis zum 31. März serviert Stock das Lieblingsmenü.

Der Start ins Fünf-Gänge-Menü kann nicht besser sein, denn die Art, Fisch so zart zuzubereiten, kann süchtig machen: „Gebratener Yellow Fin Tuna mit Kimchi Sesam“. Unter einem knusprig gebackenen Karotten-Stroh liegen die Scheiben vom Gelbflossen-Thunfisch, die nur kurz angebraten wurden. Die Röstaromen verbinden sich mit dem zarten rohen Fisch und dem kräftigen Geschmack von geröstetem Sesam. „Smooth und crunchy soll es sein“, sagt Heiko Stock. Der fruchtige Weißwein dazu kommt aus Deutschland: 2016 Sauvignon Blanc trocken, Peth Wetz, Rheinhessen.

Der zweite Gang wird mediterran. „Kartoffel-Parmesan-Suppe mit Serranospieß“. Auf der kleinen Suppenschüssel liegt ein Holzstäbchen mit gegrilltem Serranoschinken. Es empfiehlt sich, den Schinken in die Suppe zu bröseln, denn das Salzige und Deftige des Schinkens passt gut zur sanften Suppe. 90 Sekunden im Grill bei 100 Grad machen den Schinken so kross. Heiko Stock hat mit der Suppe einen guten Kontrast zu den asiatischen Gewürzen geschaffen. Dazu passt wieder ein deutscher Wein: 2016 Chardonnay & Weißburgunder trocken, Wernersbach, Rheinhessen. Chardonnay und Weißburgunder gehören zu der Familie der Burgunderweine. Anico Koch, Sommelier bei Rindchen, erklärt: „Chardonnay ist die kraftvollere Rebsorte, die bekannt für ihren Schmelz und die Dichte ist. Dagegen ist der Weißburgunder eher zarter und zurückhaltender und besticht mit feinen, floralen Noten sowie nussigen Akzenten.“

Sushi muss bei Heiko Stock immer dabei sein, und was von ihm als Zwischengang serviert wird, ist ein kleines Kunstwerk: „Sherpa Roll spezial“. Außen finden sich roher Lachs mit einer Pflaumen-Marinade und ein Kräuter-Bouquet mit frischem Koriander. Im Reis stecken getrockneter Seetang, gegrillte Scampi, Sesam und eine Soße, deren Rezept als Geheimnis gehütet wird. In der Küche von Heiko Stock arbeiten auch die beiden Sushi-Meister Pasang und Nima, die alles gern erklären, aber bei der Frage nach Rezepten schweigen.



Gast- und Namensgeber: Heiko Stock im Restaurant Stock's in Lemsahl-Mellingstedt Roland Magunia (6)



Als Vorspeise wird gebackener Yellow Fin Tuna (oben) serviert. Es folgen eine Kartoffel-Parmesan-Suppe (l.) sowie Sushi mit Lachs und Pflaumen-Marinade

Im Glas: 2016 Rosé, Domaine de la Grange, Corbières, Frankreich. Mit dem Hauptgang wagt Heiko Stock die Verbindung von Asien und Österreich: „Tafelspitz mit Korianderkruste und Spargel-Sprossen-Wasabistampf“. Man sollte sich vorsichtig vorasten. Denn die erste Glanzleistung besteht in der Korianderkruste, die knusprig und mit kräftigen Aromen den Gegenpart zum zarten Fleisch bildet.

### Zum Schluss wird es weihnachtlich

Der Wein dazu ist rot: 2016 Garnacha „Stylo“, Bodegas Agustín Cubero, Calatayud, Spanien. Bei diesem eleganten Rotweintypus vereinigt sich die würzige Grenache mit mineralischen Nuancen. Der Wein verweilt fast ausschließlich im Edelstahltank und war nur vier Monate im Holzfass.

Zum Schluss wird es weihnachtlich: „Armagnac-Pflaumenmousse mit Waldbeerensorbet“. Das Pflaumenmousse

liegt als Nocke auf einem hauchdünnen Band dunkler Schokolade, das auf den Teller wie ein dicker Pinselstrich aufgetragen wurde. Minzblättchen und Bruchstücke von Vollmilchschokolade vervollständigen diesen Genuss. Der Wein: 2015 Maury, Serre Romani, Rousillon, Frankreich. Die rote Rebsorte Grenache Noir ist ein wichtiger Bestandteil in der Dessertweinerstellung in Frankreich. Der tief violette Wein mit roten Tönen entsteht im Fass, wo er drei Wochen vergoren wird.

Zusammenfassung: Wer dem Winterblues entfliehen will, ist bei dem charmanten Gastgeber Stock und seiner Hingabe für Leckereien gut aufgehoben.



Als Hauptgang kommt Tafelspitz mit Korianderkruste auf den Teller (l.). Zum Abschluss gibt es ein Armagnac-Pflaumenmousse mit Waldbeerensorbet

### So machen Sie mit

Die Leser des Abendblatts können das Lieblingsmenü nur über einen Gutschein und nur über das Abendblatt buchen. Einen anderen Weg zum Gutschein gibt es nicht. Jeder Gutschein hat eine individuelle Nummer, stellt so die Eintrittskarte zu Ihrem gewünschten Restaurant dar und berechtigt zur Teilnahme. Die Gutscheine gibt es nur, solange der Vorrat reicht. Sie sind nur im Aktionszeitraum der 12. Staffel einsetzbar.

Am einfachsten kauft man die Gutscheine in der Geschäftsstelle des Hamburger Abendblatts am Großen Burstah 18–32 (Mo–Fr 9–19 Uhr, Sa 10–16 Uhr) für 59,50 Euro.

Die Gutscheine kann man auch über die Hamburger-Abendblatt-Tickethotline 040/30 30 98 98 bestellen (zzgl. Lizenz- und Versandgebühr). Die Gutscheine werden per Post zugeschickt. Die Hotline ist montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr sowie am Sonntag von 8 bis 13 Uhr erreichbar.

Auch online gibt es die Gutscheine. Hier fallen Lizenz- und Versandgebühren an. [www.abendblatt.de/LM](http://www.abendblatt.de/LM)

Tausende von Lieblingsmenü-Gästen kennen den einfachen Ablauf: Mit dem Gutschein gibt es einen Flyer (online ist dieser auf der Gutscheinrückseite), auf dem alle fünf Restaurants und deren Telefonnummern (oder andere Möglichkeiten wie E-Mail) für die Reservierung aufgelistet sind. Mit der individuellen Nummer kann man im Restaurant reservieren. Die Restaurants fragen nach der Nummer und buchen über diese. Ohne diese individuelle Nummer sind Reservierungen nicht möglich. Den Gutschein bringt man dann am Reservierungstag mit. Ohne Gutschein ist die Teilnahme nicht möglich.

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 eine Kaffeespezialität enthalten. Buchung und Bezahlung erfolgen im Restaurant über den Gutschein. Zusätzlich freuen sich die Service-Mitarbeiter über ein Trinkgeld.

Wer mitmacht, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich am besten 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 Wunschtage ausgebucht ist, können die noch verfügbaren Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants (innerhalb des jeweiligen Aktionszeitraums) gebucht werden. Mit dem Gutschein kann man bei der Aktion einmal mitmachen. Es gibt aber keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.



### Heute im Norden



Der Schwedenspeicher in Stade feiert an diesem Wochenende sein 40. Jubiläum als Museum. Aus diesem Grund ist der Eintritt heute und morgen frei. Mitte der 1970er-Jahre sollte das 1705 errichtete ehemalige Provanthaus der schwedischen Garnison einem Parkplatz weichen. Eine Bürgerbewegung setzte den Erhalt des Gebäudes durch; der Kornspeicher wurde zu einem kulturhistorischen Museum. Diese Geschichte visualisiert das Haus nun erstmals in einer Ausstellung. Museum Schwedenspeicher, Wasser West 39 in Stade. Geöffnet von 10 bis 18 Uhr. [www.museen-stade.de](http://www.museen-stade.de)

### Land & Leute



Im ältesten Weihnachtspostamt Deutschlands in Himmelpforten bei Stade kommen immer mehr Wunschzettel an, auf denen sich Kinder Tiere wie ein Meerschweinchen, einen Hund oder sogar ein Pony wünschen. „Das ist schon auffällig“, sagt der Leiter des Postamtes, Wolfgang Dipper. Er und sein ehrenamtliches Team im Alter zwischen 23 und 86 Jahren haben am Freitag offiziell die Arbeit aufgenommen und wollen alle Briefe beantworten, die vor Heiligabend bei ihnen ankommen. Zum Start lagen schon rund 4500 Sendungen vor. Weiterhin steht auch elektronisches Spielzeug bei den Kindern hoch im Kurs. „Leider“, seufzt Dipper.

### NACHRICHTEN

#### BROKDORF

#### Betreiber stellt Antrag auf Stilllegung des Atomkraftwerks

Das Atomkraftwerk Brokdorf in Schleswig-Holstein muss spätestens Ende 2021 vom Netz. Im Anschluss will der Betreiber PreussenElektra den Meiler zurückbauen. Am Freitag stellte das Unternehmen den notwendigen Antrag an die Atomaufsicht in Schleswig-Holstein. „Das ist der nächste große Schritt auf dem Weg zum tatsächlichen Ende der Atomenergie in Schleswig-Holstein“, sagte Landesenergieminister Robert Habeck (Grüne). Nach dem Atomgesetz darf der Meiler längstens bis Ende 2021 am Netz bleiben. Möglicherweise ist auch schon früher Schluss, wenn eine festgelegte Reststrommenge eher aufgebraucht sein sollte.

#### HANNOVER

#### Minister will Unterrichtsausfall an Schulen bekämpfen

Mit einem Mix aus Maßnahmen will der neue Kultusminister Grant Hendrik Tonne (SPD) in Niedersachsen den Unterrichtsausfall an den Schulen bekämpfen. Es geht darum, sehr intensiv um jede Lehrkraft zu ringen, sagte er am Freitag im Kultusausschuss des Landtags und kündigte an, in einem ersten Schritt die Besoldung der Leiter an kleinen Grundschulen auf A 13 zu erhöhen. „Die Unterrichtsversorgung an den Grundschulen ist das, was uns die größten Kopfschmerzen bereitet.“ Er überlegt nun, die vorschulische Sprachförderung in Kitas in die Verantwortung der Erzieherinnen zu legen, statt dafür Grundschullehrkräfte einzusetzen.

#### AUCH DAS NOCH!

Das war zu viel der Weihnachtseuphorie: Der Fahrer eines kleinen Lastwagens ist am Freitag auf der Autobahn 7 in der Nähe von Wiemersdorf (Kreis Segeberg) mit 390 Weihnachtsbäumen auf der Ladefläche erwischt worden. Damit war der Lkw um 43,5 Prozent überladen, wie die Polizei mitteilte. Statt der erlaubten 7,49 Tonnen wog das Fahrzeug 10,75 Tonnen. Der Fahrer hatte ursprünglich vorgehabt, mit seinen vielen Weihnachtsbäumen von Nordfriesland bis nach Norderstedt zu fahren. Allerdings wurde ihm von den Beamten die Weiterfahrt untersagt.

### Die Restaurants

Bei der zwölften Staffel sind fünf Restaurants dabei, die mit unterschiedlichen Aktionszeiträumen das fünfgängige Lieblingsmenü des Hamburger Abendblatts bis Mitte April anbieten. Hier sind die einzelnen Zeiträume aufgeführt. Bitte beachten: die Tageszeiten und die angebotenen Wochentage können unterschiedlich sein. Ausschließlich in den hier genannten Restaurants, vorbehaltlich der noch vorhandenen Plätze, können Sie Ihren Gutschein im genannten Aktionszeitraum einlösen. Bitte reservieren Sie Ihren Wunschtermin rechtzeitig und direkt in einem der teilnehmenden Restaurants.

Viel Spaß mit Ihrem Lieblingsmenü!

**Das Weisse Haus,** Neumühlen 50. Reservierung unter 040/390 90 16 oder [info@das-weisse-haus.de](mailto:info@das-weisse-haus.de). Aktionszeitraum\*: 2. Januar bis 15. April 2018 (Di–So 12–15 Uhr und 17–23 Uhr). Bitte beachten: Mit dem Bus (112) oder dem Schiff (Fähre 62) kommt man bis vor die Tür. Bezahl-Parkplätze gegenüber kann man reservieren (Telefon: 0152-24 1 5 93 76). Keine weiteren Parkplätze.

**Stadt Restaurant** im Hotel Reichshof Curio Collection by Hilton,

Kirchenallee 34–36. Reservierung unter: 040/370 25 90 und [info@hamburg-reichshof.com](mailto:info@hamburg-reichshof.com). Aktionszeitraum\*: 2. Januar bis 14. April 2018 (Mo–Sa 18–23 Uhr).

**Stock's,** An der Alsterschleife 3. Reservierung unter 040/611 36 20 und [info@stocks.de](mailto:info@stocks.de). Aktionszeitraum\*: 3. Januar bis 31. März 2018 (Di–Fr 12–15 Uhr und 18–23 Uhr, Sa und So 12–23 Uhr).

**Apples Restaurant** im Park Hyatt Hamburg, Bugenhagenstraße 8. Reservierung unter 040/33 32 17 71 und [apples-reservierung@hyatt.com](mailto:apples-reservierung@hyatt.com).

reservierung@hyatt.com. Aktionszeitraum\*: 5. Januar bis 31. März 2018 (Mo–So 18–22 Uhr).

**Schloß Tremsbüttel,** Schloßstraße 10, 22967 Tremsbüttel. Reservierung unter 04532/2640 und [info@tremsbuettel.de](mailto:info@tremsbuettel.de). Aktionszeitraum\*: 16. Januar bis 31. März 2018 (Di–Sa ab 18 Uhr).

\*An Ihrem bevorzugten Termin ist kein Tisch mehr frei? Gleich Alternativ-Termine überlegen oder es in einem der anderen Restaurants versuchen. So finden Sie bestimmt einen Platz.