

Miami trifft Poppenbüttel

Beim **Lieblingsmenü** des Hamburger Abendblatts serviert Heiko Stock außergewöhnliche Sushi-Kreationen und das „zarteste Fleisch“. Motto: Schärfe trifft Sanftheit



Als Vorspeise (oben) wird Ceviche vom Lachs mit Limone und Fenchel serviert, es folgen als Zwischengänge eine Karotten-Kokos-Suppe sowie die „Wild Tuna Roll“, eine Sushi-Kreation aus Thunfisch, Frischkäse und Kimchi-Sesam FOTO:ROLAND MAGUNIA

VANESSA SEIFERT

An der Alsterschleife 3. So lautet - und das ist längst kein Geheimnis mehr - eine der Hamburger Top-Adressen für Genießer. Denn für Heiko Stock, den charismatischen Chef, der sich - übrigens ganz ohne löffelschwingende Dauerpräsenz in Fernsehshows, sondern allein durch herausragende Leistung am eigenen Herd - weit über die Stadtgrenzen hinaus den Status des „Promi-Kochs“ erarbeitet hat, reisen Freunde der gehobenen Küche aus ganz Norddeutschland in das gemütliche Reetdach-Restaurant nach Lemsahl-Mellingstedt.

Mit 28 Jahren erkochte sich Heiko Stock einen Stern

Und das lohnt sich insbesondere auch für das Lieblingsmenü, das Heiko Stock, der sich einst mit 28 Jahren als jüngster selbstständiger Küchenchef der Republik einen der begehrten Michelin-Sterne erkochte, eigens für die Abendblatt-Leser erkochte, eigens für die Abendblatt-Leser komponiert hat. Los geht es mit Ceviche vom Lachs mit Limone und Fenchel auf frischem Wildkräutersalat. „Ich war kürzlich in Miami und da ist mir das so in den Sinn gekommen“, verrät Heiko Stock. Tatsächlich hat Ceviche, ursprünglich natürlich das Nationalgericht Perus, in den vergangenen Jahren die hippen Läden zwischen Los Angeles und London im Sturm erobert. Unwiderstehlich ist einfach die Kombination aus leichter Schärfe und absoluter Frische, die auch Heiko Stocks Marinade dem rohen Fisch mitgibt. Die Sommeliers von Rindchen's Weinkontor haben dazu den 2018er Muscadet „Clos de la Fontaine“ Vieilles Vignes, Domaine La Foliette ausgewählt, einen Weißwein von der Loire,

der schon nach knackigen Äpfeln duftet und die Zitrusnote des ersten Ganges perfekt aufnimmt.

Dazu gereicht wird ein Brot, das frisch aus Nachbars Ofen kommt, nämlich aus dem über Poppenbüttel hinaus bekannten Café Reinhardt. Das hilft übrigens auch mit Parkplätzen aus: Abends bringt ein Shuttle-Service die Gäste vom großen Café-Parkplatz in der Poppenbüttel Hauptstraße 37 direkt zum Stock's, das zwar allein unten 130 Plätze für

Im Hauptgang überzeugt die Rinderschulter mit Koriander-Ponzu-Kruste, dazu Süßkartoffelstampf und Wild-Brokkoli. Dessert: Cheesecake-Mousse mit Waldbeeren-sorbet FOTO:ROLAND MAGUNIA

Gäste hat, draußen aber eben nur ganz wenige für deren Autos.

Weiter geht es mit einer angenehm süßen, leicht cremigen Karotten-Kokos-Suppe, die zwar „mit herrlich viel Kokosmilch“ gekocht ist, wie Heiko Stock lachend sagt, aber dennoch eben den übrigen Geschmack der Möhren behält. Für den richtigen Biss sorgt die knusprige Garnele, deren Spieß sich wie eine Brücke über den Teller spannt. Im Glas passt dazu der trockene Silvaner Hammelburger Burg, Jahrgang 2017. Nicht nur, aber auch wegen dieses typisch mineralisch und gleichsam sanften Weines gilt der junge Winzer Florian Müller vom gleichnamigen Weingut als einer der Aufsteiger der Szene.

Ausbildung an der legendären Sushi Academy in Kalifornien

Heiko Stock hat im Laufe seiner Karriere nicht nur im Hotel Atlantic gekocht, im „Tantris“ in München und in der legendären „Aubergine“ unter Eckhart Witzigmann gewirkt, er hat sich auch, wie sein Kollege Stefan Henssler, an der Sushi Academy in Kalifornien von japanischen Meistern ausbilden lassen. Was er dort gelernt hat, zeigt der Küchenchef beeindruckend im dritten Gang mit seiner „Wild Tuna Roll“, einer Kreation aus Thunfisch, Frischkäse und Kimchi-Sesam. „Sushi ist meine Leidenschaft und daher experimentiere ich da andauernd.“ Glück für die Gäste. Zumal der Chef darauf achtet, dass der Fisch die Star-Rolle einnimmt und man ihn deshalb auch nicht mit den Stäbchen suchen muss. Die Kenner von Rindchen's empfehlen dazu den 2018er Chardonnay „Vom Kalkmergel“ vom Weingut Fogt. Denn



Heiko Stock ist Chefkoch und Besitzer des Stock's

FOTO:ROLAND MAGUNIA

So sind Sie dabei

Das **Abendblatt** macht den Weg zum Lieblingsmenü so einfach wie möglich: Gutscheine für 65 Euro gibt es nur über das Hamburger Abendblatt. Nummeriert gelten sie als Eintrittskarten(*): einmalig nur für das gewählte Restaurant und nur für die aktuelle Staffel gültig. Im Preis sind fünf Gänge mit fünf passenden Weinen, Wasser und eine Kaffeespezialität enthalten.

Bestellung und Direktkauf

Bestellung online unter www.abendblatt.de/LM
Die Gutscheine werden per Post zugeschickt (plus 6,50 Euro Lizenz- und Versandgebühren).
Bestellung per Telefon über HA-Ticket-Hotline 040 - 30 30 98 98 (Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 8-13 Uhr). Gutscheine (plus 7,90 Euro Gebühren) werden hier per Einschreiben zugeschickt.
Direktkauf in der Abendblatt-Geschäftsstelle am Großen Burstah 18-32 (Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr). Gutscheine gibt es sofort zum Mitnehmen.

Reservieren

Mit dem Gutschein und der Nummer wird in den Restaurants reserviert. Die Kontaktdaten stehen im Flyer, den es in der Geschäftsstelle und über die Ticket-Hotline gibt. Wer online bestellt, findet die Daten auf der Gutscheinrückseite.

Richtig wählen

Weil es mit den Gutscheinen keinen Anspruch auf einen bestimmten Tag oder ein bestimmtes Restaurant gibt, sollte man bei der Buchung flexibel sein. Denn Restaurants können ausgebucht sein. Dann bitte ein anderes Restaurant wählen.
(* solange der Vorrat reicht.)

dieser Weißwein überzeugt mit dem Aroma von Birne, Limette und Pfirsich.

„Zarteres Fleisch gibt es nicht“, sagt Heiko Stock über seinen Hauptgang. Und nach der ersten Gabel von der Rinderschulter unter würziger Koriander-Ponzu-Kruste werden Sie sagen: Recht hat der Mann. Vier Stunden lang wurde das US-Beef bei 90 Grad gegart. Beigelegt werden noch Süßkartoffelstampf und wilder Brokkoli. Zum großen Glück fehlt dann nur noch ein würziger Rotwein aus Bulgarien. Bitte was? Doch, las-

Mein letzter Miami-Aufenthalt hat mich zu dem Ceviche inspiriert

Heiko Stock, Küchenchef und Besitzer Stock's

sen Sie sich ruhig einmal darauf ein. Der 2016er Grand Réserve „Trimontium“ von der Bessa Valley Winery liegt auf Bordeaux-Cru-Standard.

Wer liebt ihn nicht, den amerikanischen Käsekuchen? „Ich tue es“, gibt Heiko Stock zu, „aber der Mürbeteig ist mir leider oft zu schwer.“ Die Lösung: ein herrlich leichtes Cheesecake-Mousse mit fruchtigem Waldbeeren-sorbet. Zu diesem Finale wirkt der 2018er Moscato d'Asti DOCG Frizzante „Bel Piano“ aus dem Piemont trotz seiner Süße aus Hölzchen, Veilchen, getrockneten Aprikosen und Akazienhonig erfrischend.

Versprochen: Sie werden wiederkommen wollen. Aber nicht nur Sie... Deshalb empfiehlt sich auch für mittags eine frühe Reservierung.

Heute im Norden



Strandläufer



SCHLESWIG-HOLSTEIN

Mietpreisbremse läuft aus - Kritik vom Mieterbund

KIEL :: Der Mieterbund Schleswig-Holstein fürchtet höhere Belastungen für viele Menschen wegen des Auslaufens der Mietpreisbremse. Die Pläne der Landesregierung für mehr sozialen Wohnungsbau seien zwar richtig, sagte der stellvertretende Geschäftsführer Carsten Wendt. „Aber das wird lange dauern und tut nichts dagegen, dass die Mieten jetzt unkontrolliert steigen.“ Die Mietpreisbremse gilt noch an zwölf Orten, neben Kiel unter anderem auch auf Sylt und in mehreren Orten am Hamburger Rand. Außerdem fällt ab 1. Dezember Weder auch die Kappungsgrenzenverordnung weg.

AIDS

Mehr HIV-Infizierte in Schleswig-Holstein

KIEL :: In Schleswig-Holstein haben 2018 etwas mehr Menschen als im Vorjahr mit dem Immunschwächevirus HIV gelebt. Etwa 1500 HIV-positive Menschen gab es laut Schätzungen des zuständigen Robert-Koch-Instituts (RKI) 2018 im Norden. Dass die Zahl der Menschen mit HIV in Schleswig-Holstein wie auch bundesweit trotz sinkender Neuinfektionen steige, liege an der erfolgreichen Therapie, erklärte die Pressesprecherin des RKI, Susanne Glasmacher. „Im Saldo sterben weniger Menschen als sich neu infizieren.“ Nach den Zahlen des RKI leben in Deutschland etwa 88 000 Menschen mit HIV.

AUCH DAS NOCH!

Ein umgestürzter Lkw-Anhänger hat am Freitagmorgen für eine zeitweise Sperrung der Fehmarnsundbrücke gesorgt. Der Anhänger sei aus noch unbekannten Gründen während der Fahrt umgekippt, teilte eine Polizeisprecherin mit. Verletzte habe es glücklicherweise keine gegeben. Der querliegende Anhänger blockierte die Fahrspuren in beide Richtungen. Während der Bergungsarbeiten war die Brücke für rund zwei Stunden voll gesperrt. Gegen 7.40 Uhr waren die Arbeiten beendet und die Brücke über den Sund konnte wieder freigegeben werden.



DIE RESTAURANTS

Stock's

An der Alsterschleife 3
22399 Hamburg
Reservierung unter 040/611 36 20
oder info@stocks.de
Zeitraum: 2.1. - 29.3.2020

das weisse haus

Neumühlen 50, 22763 Hamburg
Reservierung unter 040/390 90 16
oder info@dwh-restaurant.de
Zeitraum: 16.1. - 31.5. 2020

Vlet an der Alster

Jungfernstieg 7, 20354 Hamburg
Reservierung unter 040/20 00 64 244
lieblingsmenue@vlet.de
Zeitraum: 15.2. - 15.4.2020

Fürst Bismarck Mühle

Mühlenweg 3, 21521 Aumühle
Reservierung unter 04104/2028
oder www.bismarck-muehle.com
Zeitraum: 1.3. - 30.4.2020

DIE FÜNF GÄNGE

Vorspeise: Ceviche vom Lachs mit Limone und Fenchel
Zwischengang: Karotten-Kokos-Suppe mit Knuspergarnele
Zwischengang: Wild Tuna Roll
Hauptgang: Rinderschulter mit Koriander-Ponzu-Kruste, Süßkartoffelstampf und Wild-Brokkoli
Dessert: Cheesecake-Mousse mit Waldbeeren-sorbet

DER WEIN-TIPP

2016 Grande Réserve „Trimontium“, Bessa Valley Winery, Thrakien, Bulgarien
Bulgarien? Ja, diese meisterhafte Cuvée kämpft erfolgreich gegen jedes Vorurteil und würde in einer Blindverkostung wohl auch als Franzose durchgehen. Sinnlicher Duft nach schwarzer Johannisbeere, Pfeffer und gerösteten Nüssen.