



Vorspeise: Dreierlei vom Tuna mit Sweet Chili



Zwischengang: Karotten-Kokos-Ingwer-Schaum mit gebackener Garnele



Fischgang: Funky-Kabeljau-Roll mit Ponzu-Butter



Hauptgang: geschmorte US-Rinderschulter mit Waldpilz-Kräuterkruste



Dessert: warmer Grießknödel, Zwetschgenröster, Vanilleeis

## Wenn Poppenbüttel wie New York schmeckt

Beim Lieblingsmenü des Abendblatts im **Stocks** werden überraschende Kombinationen serviert

MATTHIAS REBASCHUS

Das Lieblingsmenü des Hamburger Abendblatts im Poppenbüttler Restaurant Stocks bietet nicht nur die Möglichkeit, die Gemütlichkeit eines Reetdachhauses zu genießen, sondern auch die Handschrift eines Kochs zu lesen, der in Hamburg seit Langem ganz oben mitkocht. Jeder der fünf Gänge zeigt eine ausgewogene und doch überraschende Komposition. Alle fünf Gänge zusammen zeigen, dass es Heiko Stock gelingt, modern, üppig und doch smart zu kochen. Smart – das heißt hier: Der ehemalige Sternekoch kombiniert völlig unterschiedliche Aromen, Produkte und Gewürze sehr sicher miteinander. Das würde nicht nur für Poppenbüttel reichen, sondern auch für London oder New York!

Wer miterlebt hat, wie Heiko Stock seine „Funky-Kabeljau-Roll mit Ponzu-Butter“ immer wieder neu abgeschmeckt und so lange getüftelt hat, bis er sich selbst vor Begeisterung kaum einkriegen konnte, sieht die Leidenschaft dahinter. Stock gelingen gewagte Aromakombinationen, die bei Tisch immer wieder für Gesprächsstoff sorgen. Wir geben den Tipp daher hier gleich: Auch eine weitere Anreise nach Poppenbüttel lohnt sich für die Kombination aus Gemütlichkeit und ungewöhnlicher Wohlfühlküche.

Es beginnt mit einer Vorspeise aus dem Lehrbuch – die drei Kleinigkeiten sind wohlportioniert und so gut, dass man sie nicht vergisst: „Dreierlei vom Tuna mit Sweet Chili“. Der Thunfisch kommt als Carpaccio, als gebackenes Bällchen und als Rolle mit Frischkäse gefüllt. Frisch, fruchtig, säuerlich, süß, cremig mit Biss und alles à la minute und handwerklich perfekt.

Ein toller Auftakt. Dazu gibt es einen 2015 Riesling trocken, „Rüdesheimer Birschofsborg“ vom Weingut George aus dem Rheingau.

Beim Zwischengang kommt es auf 40 Sekunden an. So kurz wurde eine Garnele auf einem Spieß gebacken, damit sie saftig und aromatisch bleibt. Das ist einfach perfekt. „Karotten-Kokos-Ingwer-Schaum mit gebackener Garnele“ heißt der Gang. Alles sehr aromatisch und genau richtig in der kalten Jahreszeit. Beim Löffeln der Suppe hält man inne, um die verschiedenen Aromen zu schmecken. Der Wein dazu kommt aus Italien: 2015 Chardon-



Der ehemalige Sternekoch Heiko Stock vor dem Reetdachhaus, in dem sich sein Restaurant befindet

Roland Magunia (5)

nay, Kurtatsch, Südtirol. Da ist ein kristallklarer, straffer Chardonnay, der dem cremigen Gang durch seine komplexe Mineralität sehr viel Frische und Leichtigkeit verleiht.

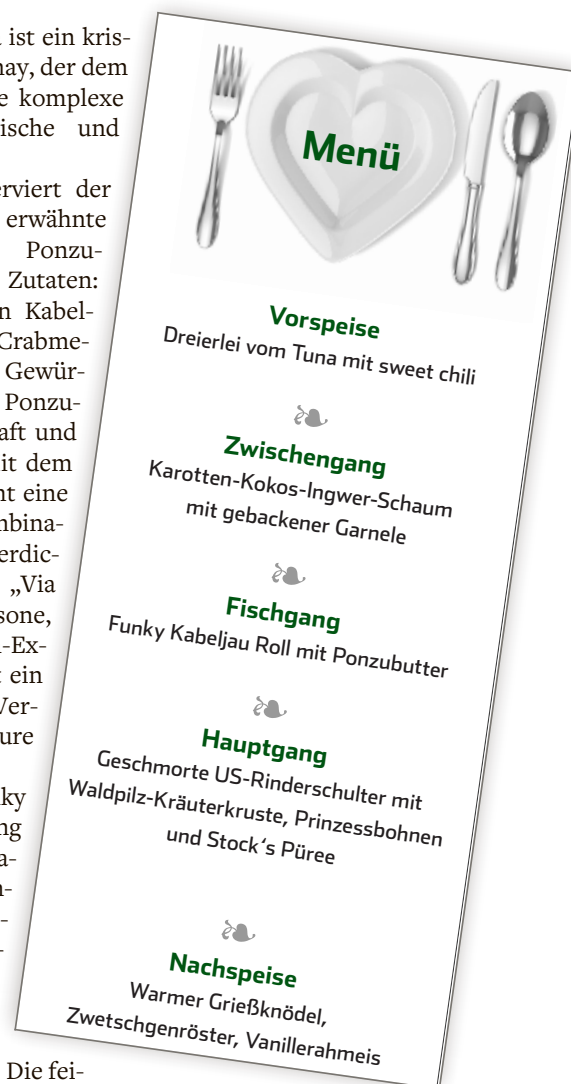
Mit einem Lächeln serviert der Patron nun seine bereits erwähnte „Funky-Kabeljau-Roll mit Ponzu-Butter“. Wir verraten die Zutaten: Eine Sushi-Rolle hat außen Kabeljau-Filet und innen Lachs, Crabmeat, Rucola, Avocado, Gurke, Gewürze und Reis. „Die asiatische Ponzu-Soße basiert auf Limettensaft und Sojasoße“, erklärt Stock. Mit dem Aroma von Trüffeln entsteht eine wahrhaft himmlische Kombination. Dazu passt ein 2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi, „Via Condotta“, Tenuta Musone, Marken aus Italien. Wein-Expertin Anico Koch: „Das ist ein großartiger, reinsortiger Verdicchio mit einer milden Säure am Gaumen.“

Im Gegensatz zur Funky Roll erscheint der Hauptgang als ein treuer Sonntagsbraten: „Geschmorte US-Rinderschulter mit Waldpilz-Kräuterkruste, Prinzessbohnen und Stocks Püree“. Das rund 130 Gramm schwere Bratenstück ist butterzart und mit der Gabel zu teilen. Die feine Kruste passt gut. Zum Höhepunkt wird die Soße mit dem Püree: Kurz vor dem Servieren arbeitet Stock frische, knusprige Croûtons in das Püree ein, das auch Butter, Schnittlauch und frisch frittierte Röstzwiebeln enthält.

Der Wein kommt aus Österreich: 2015 Zweigelt, Sandstein, Weingut Pfaff, Weinviertel. Anico Koch: „Das ist ein stolzer Vertreter seiner Rebsorte, der dem zarten Schmorgericht ein zugängliches Fruchtaroma verleiht und mit den weichen Tanninen nie die Bodenhaftung verliert.“

Beim Dessert stapelt der Name sehr tief. „Warmer Grießknödel, Zwetschgenröster, Vanilleeis“ klingt nicht wirklich aufregend. Doch der Küchenchef erklärt: „Das ist kein banaler Knödel, sondern zubereitet nach einem Rezept von Paul Haeberlin, der zur Kochelite Frankreichs gehörte und ein Dreierstern-temple im Elsass führte.“ Also durch und durch raffiniert. Genauso wie das Vanilleeis. Die Kombination mit dem geschmorten Pflaumen, einem kleinen Keksdreieck, Keks-„Sand“ und dem Minzblättchen kann man nicht verbessern. Stock macht daraus mit einem Ornament aus flüssiger Schokolade ein kleines Gemälde.

Auch die Crew von Rindchen's Weinkontor ist begeistert und wählt einen deutschen Wein: 2014 Bacchus Auslese, Weingut Weber von der Nahe. Anico Koch: „Die angenehme Süße wird hier von einem beschwingten Süßwein begleitet, der das Dessert mit feinen Aromen von reifer Aprikose und Holunderblüten ergänzt.“



### Wer ist wann dabei?

**Die 10. Staffel des Lieblingsmenüs** vom Hamburger Abendblatt startet am zweiten Januar und endet am 31. Mai 2017. Das dauert zwar noch ein bisschen – doch nach neun Staffeln ist klar: Lieblingsmenü-Gäste buchen gern sofort und früh – auch wenn der Termin noch weit entfernt liegt. Das empfiehlt sich diesmal besonders, denn Gutscheine werden gern zu den kommenden Fest- und Feiertagen verschenkt. Wer früh bucht, hat auch eine gute Chance, Plätze für eine ganze Gruppe zu finden, denn alle teilnehmenden Restaurants haben ein Kontingent an Tischen für Gruppen. Wer das Lieblingsmenü nicht nur zu zweit genießen will, sollte sich schnell entscheiden. Die teilnehmenden Restaurants sind:

**Reichshof Hamburg Curio**  
Collection by Hilton, Kirchenallee 34-36, 20099 Hamburg. Reservierung unter: 040-370 25 94 53  
Aktionszeitraum\*: 2.1. bis 28.2.2017 (Mo bis Sa, abends). In der Nähe gibt es Parkhäuser.

**Stocks Restaurant**, An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg. Reservierung unter: info@stocks.de oder: 040/611 36 20  
Aktionszeitraum\*: 3.1. bis 31.3.2017 (mittags und abends).

**Apples Restaurant** im Park Hyatt Hamburg, Bugenhagenstraße 8, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040-33 32 17 71 oder apples-reservierung@hyatt.com Aktionszeitraum\*: 20.1. bis 28.3.2017.

**Red Chamber**, Schauenburgerstraße 49, 20095 Hamburg. Reservierung unter: 040/37 50 20 20 oder info@red-chamber.de Aktionszeitraum\*: 1.3. bis 31.5.2017 (Mo bis Sa, mittags und abends).

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

### Heute im Norden



Das **Günter Grass-Haus** in Lübeck (Glockengießerstraße 21) zeigt ab Sonnabend die bundesweit erste Ausstellung über das künstlerische Schaffen Winston Churchills (1874-1965). Churchill war von 1940 bis 1945 und von 1951 bis 1955 Premierminister Großbritanniens. Für seine politischen und historischen Schriften erhielt er 1953 den Literaturnobelpreis. Außerdem schuf er auch mehrere Hundert Gemälde, von denen einige für Millionen bei Sotheby's versteigert wurden. Die Ausstellung ist bis 12. Februar 2017 zu sehen. Öffnungszeiten: Di-So 11-17 Uhr. Eintritt: Erwachsene 7 bis 10 Euro, Kinder (6-17) 2,50 bis 3,50 Euro.

### Deutlich mehr Verfahren bei Staatsanwaltschaften

HANNOVER :: Die Zahl der Ermittlungsverfahren bei den niedersächsischen Staatsanwaltschaften ist stark gestiegen. Im Jahr 2015 leiteten die Strafverfolgungsbehörden knapp 481.500 Verfahren ein. Dies sind beinahe 28.000 oder rund sechs Prozent mehr als im Vorjahr. Deutschlandweit gab es einen Anstieg um rund 6,5 Prozent. Als Grund nannte das Bundesamt eine Zunahme gegen Aufenthaltsregelungen sowie Eigentumsdelikte. (ini)

### Wegen Vogelgrippe: Alsterschwäne schon im Winterquartier

#### Epidemie erstmals in Geflügelbetrieb in Schleswig-Holstein nachgewiesen

KIEL/HAMBURG :: Erstmals während der aktuellen Vogelgrippe-Epidemie ist ein deutscher Geflügelbetrieb von dem gefährlichen Erreger betroffen. Von Verdacht auf H5N8 in einem Putenhof in Lübeck-Ivendorf habe sich bestätigt, teilte Schleswig-Holsteins Landwirtschaftsminister Robert Habeck am Freitag in Kiel mit. Die etwa 100 Tiere des Privathalters werden nun getötet, um den Hof wurde ein Sperrbezirk von drei Kilometern eingerichtet.

In Hamburg ist unterdessen das traditionelle Einfangen der Alsterschwäne am kommenden Dienstag wegen der Ausbreitungsgefahr der Vogelgrippe abgesagt worden. Wie der Senat mitteilt, habe Revierleiter Olaf Nieß vorsorglich schon damit begonnen, die Alsterschwäne einzusammeln und ins Winterquartier an den Eppendorfer Mühlenteich zu bringen. Auch dort sollen Schutzmaßnahmen ergriffen werden. Denn schon zuvor hatte die Stadt ein flächendeckendes Aufstellungsgebot für sämtliche Geflügelhalter erlassen. Der Gesundheitsbehörde zufolge betreffe die Regelung 1000 Halter, Ausnahmen für Hobbyzüchter gebe es nicht. Ebenso wenig für den Tierpark Hagenbeck.

Dort müssen für die Stallpflicht extra Unterstände für die etwa 800 Vögel im Park gebaut werden, wie eine Sprecherin am Freitag sagte. Pelikane und Flamingos waren schon am Donnerstag in ihre Winterquartiere verfrachtet worden. Nun gelte es, fast 100 Arten wie Pfauen, Gänse, Hühner oder Enten zunächst einzufangen und dann unterzubringen. „Das geschieht in enger Abstimmung mit der Amtstierärztin“, so die Sprecherin. Ausgeklammert werde die Seevogelvoliere im Eismeer, dort soll mit Desinfektionsmitteln eine Ansteckung verhindert werden. Die meisten anderen Vögel werden für die Zeit der Stallpflicht nicht zu sehen sein.

In vielen Teilen Deutschlands gilt inzwischen Stallpflicht. Neben Schleswig-Holstein sind Baden-Württemberg, Bayern und Mecklenburg-Vorpommern von der Geflügelpest betroffen: In den betreffenden Bundesländern wurden bereits Dutzende an der aggressiven Variante des Subtyps H5N8 verendete Wildvögel gefunden. Unter Geflügelhaltern wächst die Angst vor einem Überspringen auf weitere Höfe. (nib/dpa)

### So können Sie Ihren Gutschein buchen

**Die Leser des Hamburger Abendblatts** können das Lieblingsmenü nur über einen Gutschein und nur über das Hamburger Abendblatt buchen. Einen anderen Weg zum Gutschein gibt es nicht. Jeder Gutschein hat eine individuelle Nummer und 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 einsetzbar.

**Am einfachsten** kauft man die Gutscheine in der Geschäftsstelle des Hamburger Abend-

blatts am Großen Burstah 18-32 (Mo-Fr 9-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr) für 59,50 Euro (zzgl. Systemgebühr).

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

**Drittens** gibt es die Gutscheine auch online. Hier fallen System-

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 vier Restaurants und deren Telefonnummern 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 Gut-

schein bringt man dann am Reservierungstag mit. Ohne Gutschein ist die Teilnahme nicht möglich.

**Das Lieblingsmenü** ist eine Aktion des Hamburger Abendblatts in Zusammenarbeit mit vier exklusiven Restaurants und einem Weinlieferanten. Im Preis von 59,50 Euro pro Person sind fünf Gänge, fünf dazu passende Weine sowie Wasser und zum Abschluss eine Kaffeespezialität enthalten. Buchung und Bezahlung des Menüs erfolgen im Restaurant einfach über den Gutschein. Trinkgeld bitte extra.

**Wer mitmacht**, sollte zeitlich flexibel sein. Legen Sie sich am besten mehrere Terminwünsche zurecht. 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 Lieblingsmenü-Aktion einmal mitmachen. Es gibt aber keinen Anspruch auf ein bestimmtes Restaurant an einem bestimmten Tag.