



Chefköchin Julia Eckerstorfer kann sich im Apples Restaurant im Hotel Park Hyatt frei entfalten – und so auch ungewöhnliche Kombinationen auf-tischen Roland Magunia (6)

Hier wird um einen Stern gekocht

Das Lieblingsmenü im Apples Restaurant im Hotel Park Hyatt bringt die Gäste zum Staunen

MATTHIAS REBASCHUS

Julia Eckerstorfer, keine 30 Jahre alt und Chefköchin im Apples Restaurant im Hotel Park Hyatt, lässt ihre Gäste staunen über ein pochiertes Ei, das zur Delikatessens wird. Oder über eine Kalbsbrust, die sich nach zwanzig Arbeitsschritten ins Sterne-Niveau begeben hat. Für das Lieblingsmenü zaubert Eckerstorfer fünf Gänge, die ungewöhnlich und perfekt komponiert sind. Und so ausgetüfelt, dass auch ein engagierter Hobbykoch sie kaum nachkochen kann.

Schon bei der vergangenen Staffel des Lieblingsmenüs erhielt die junge Köchin viel Beifall. Hat sich etwas geändert? Ja: Julia Eckerstorfers Selbstbewusstsein ist kräftig gewachsen. Sie ist im Park Hyatt mit dem Küchendirektor Thomas Heß fest verankert und findet dort eine kulinarische Spielwiese, mit der sie eigentlich schon einen Stern verdient. Das weiß sie auch. Und das schmeckt man auch bei jedem Gang.

Der erste besteht aus einer Kombination, für die 20 Arbeitsschritte, Mikrowelle, Mixer und 16 Stunden in der Küche nötig sind: „Kalbsbrust, Estragon-Senf, grünes Moos, gerösteter Blumenkohl, Wasserkresse-Emulsion“. Das „Moos“ entsteht aus Brunnenkresse und Sodakapseln. Alles zusammen – auch mit einem wundervollen Püree von geröstetem Blumenkohl – stellt ein „Gaumenkino für alle Sinne dar“, wie Weinexpertin Anico Koch von Rindchens Weinkontor feststellt. Von weich bis knackig, von sanft bis kräftig schafft die Chefköchin hier alle Facetten. „Eine wirklich grandiose Leistung“, sagt Vivian Hecker, Event- und Marketingchefin des Hamburger Abendblatts. „Julia

Eckerstorfer gelingen immer wieder neue Erfindungen, die auf der norddeutschen Küche fußen.“ Dazu gibt es einen 2015 Chardonnay, Sängereiten, Leo Maurer, Weinviertel, Österreich. Das ist ein wunderbarer Weißwein mit einer kräftigen Statur, der nicht satt macht.

Auch der zweite Gang verblüfft. „Pochiertes Hen's Ei mit Senfhaube, Lardo, karamellisierten Zwiebeln, Brioche“, heißt er. Kein anderer Gang schafft es, sich so sanft in den Gaumen zu schmeicheln. Perfekt gegart und in der Kombination mit dem Lardo-Schinken und der hauchdünnen Scheibe Brioche ein Gedicht. Oder auch „zum Reinlegen“, wie die Gäste bei der Vorpremiere des Lieblingsmenüs loben. Und wie geht das mit dem Ei? „Man kleidet eine Suppenkelle mit geölter Folie aus, lässt das Ei dort reingleiten und gart es vorsichtig in kochendem Wasser“, erklärt Eckerstorfer. Der Wein dazu kommt aus Deutschland: 2015 Weißer Burgunder trocken, „Vom Löss“,

Weingut Fogt, Rheinhessen. Das ist ein blitzblanker, terroirgeprägter Wein mit ausgeprägter Rebsortentypizität. Anklänge von Blüten in der Nase, ein schmelziges Fruchtspiel am Gaumen.

Weiter geht es mit „Fjord-Forelle mit Zitronen-Butter confiert, weißer Quinoa, Rettich, Zitronen-Beurre-Blanc“. Das ist erst mal ein farbiges Wunder auf dem Teller mit violetter, papierdünnem Rettich, der rosa Forelle und den grünen Passepierre-Meeressalgen. Ein entspannter Gang voll lockerer Eleganz. Mit „gepufften“ Quinoa-Körnern auf dem Fisch, die der zarten Forelle etwas Knusprigkeit entgegenzusetzen. Wir sind auch hier im Gourmet-Bereich für Fortgeschrittene. Selbstbewusst erklärt Julia Eckerstorfer: „Es ist selten, dass in Hotel-Restaurants Köche so frei entscheiden können.“

Im Glas ist ein finessenreicher Wein, ebenso saftig wie auch gehaltvoll zugleich: 2015 Grauburgunder Spätlese trocken, Weingut Hiltz, Pfalz.

Der vierte Gang kombiniert wieder Ungewöhnliches, und zwar sehr virtuos: „Perlhuhn Brust & Keule, Steinpilz-Creme, gegrillter Lauch, Cashewkern-Jus“. Eine echte Überraschung, sehr nussig, handwerklich wieder makellos. „Es macht einfach nur Spaß, das zu entdecken!“, sagt Vivian Hecker. Die Fleischstücke sind unterschiedlich. Die Brust wurde gebraten, die Keule wurde mit Niedrigtemperatur buttermäßig zubereitet. Die Soße (das Cashewkern-Jus) verbindet beides. Und der ganze Gang steht in einem guten Kontrast zum Fischgang. Gewählt wurde ein einzigartiger Wein aus der Gamay-Traube. 2012 Brully, Château de Saint Lager, Beaujolais, Frankreich. Aromen wie Kirsche und Mandeln kitzeln Nase und Gaumen. Die würzigen Nuancen verschmelzen mit dem saftigen Fleisch.

Mit dem Dessert erreicht Julia Eckerstorfer noch eine höhere Wohlfühlstufe: „Zartbitter-Schokoladentarte, Vanillecreme, süßer Sand, Meringue“. Aufgrund der unspektakulären Wortwahl hier die Erklärung: Was wie eine Mischung aus Vanilleeis und Sorbet erscheint, wird auf Joghurtbasis hergestellt. Den „Sand“ fertigt die Köchin aus zerbröselten Vanillekeksen. Auch die

Meringues (eine Art Mini-Baiser) enthalten echte Vanille. Die Schokoladentarte ist glutenfrei und bildet mit den anderen Leckereien einen würdigen Abschluss dieser kleinen Reise in die Welt einer begabten Köchin. Wer bis zum fünften Gang bei Julia Eckerstorfer gekommen ist, wird feststellen: Das ist Küchenkunst mit sehr unterschiedlichen Produkten, fein abgeschmeckt und sehr selbstbewusst durchgezogen.

Zum Dessert passt eine 2015 Riesling Auslese, „Monzinger Frühlingsplätzchen“, Weingut Weber, Nahe, Deutschland. Ein perfekt ausbalancierter Wein, der die Schokoladentarte mit seiner Restsüße nicht erschlägt, sondern geschmeidig macht.

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 Lieblingsmenü-Gäste buchen gern früh. Das empfiehlt sich auch dieses Mal, denn 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).

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. Online Reservierungen sind nicht möglich. Aktionszeitraum*: 20.1. bis 28.3.2017. Das Hyatt liegt im Levantehaus. Valet-Parking steht zu den Hotel-Konditionen auch den Gästen des Lieblingsmenüs zur Verfügung (5 Euro/Std.).

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

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



Kalbsbrust, Estragon-Senf, grünes Moos, gerösteter Blumenkohl



Pochiertes Hen's Ei mit Senfhaube, Lardo und karamellisierten Zwiebeln



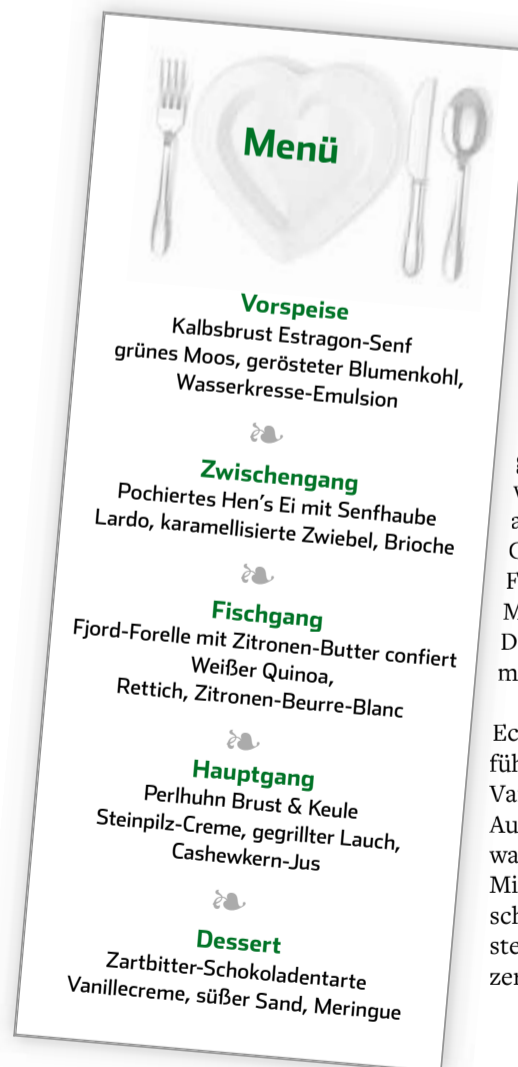
Fjord-Forelle mit Zitronen-Butter confiert, dazu weißer Quinoa und Rettich



Perlhuhn Brust & Keule, Steinpilz-Creme, gegrillter Lauch, Cashewkern-Jus



Zartbitter-Schokoladentarte, Vanillecreme, süßer Sand, Meringue



So können Sie Ihren Gutschein

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 Versandgebühren). 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

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 Wunschtag 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.

Heute im Norden



Die evangelische Hilfsorganisation „Brot für die Welt“ startet an diesem Sonntag in Heide die 58. Spendenaktion für Schleswig-Holstein. Zum Eröffnungsgottesdienst in der St. Jürgen Kirche (15 Uhr) werden Ministerpräsident Torsten Albig (SPD), der Schleswiger Bischof Gothart Magaard und Diakonielandespastor Heiko Naß erwartet. Die 58. Aktion seit 1959 steht unter dem Motto „Satt ist nicht genug“. Mit den Spenden werden in mehr als 90 Ländern Projekte zur Überwindung von Hunger und Armut gefördert. 2015 wurden in Schleswig-Holstein 1,89 Millionen Euro eingenommen, bundesweit 57,5.

Strandläufer



Die Eisente ist der Seevogel des Jahres 2017. Das gab der Vogelschutzverein Jordsand am Freitag in Ahrensburg bekannt. Die einst häufige Tauchente werde seit einigen Jahren immer seltener, beklagte der Vereinsvorsitzende Eckart Schrey. Es gebe „dramatische Bestandsrückgänge“. Dies gelte insbesondere für die hierzulande überwinternde Population aus Nordosteuropa und Westsibirien. Der farbenfrohe Meeresvogel ist ein Wintergast aus dem Norden und rastet jedes Jahr in großer Zahl an der Ostseeküste. Der Bestand wird auf 1,6 Millionen Vögel geschätzt. Im Jahr 2002 waren es noch 4,6 Millionen.

NACHRICHTEN

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Krümmel erhält Zwischenlager für schwachen Atommüll

Das Kernkraftwerk Krümmel soll ein zusätzliches Zwischenlager auf dem Gelände erhalten, um die schwach bis mittelradioaktiven Abfälle aus dem Rückbau zu lagern. Der für die Atomaufsicht zuständige Energiewendeminister Robert Habeck (Grüne) rechnet in Kürze mit dem Antrag. „Es ist gut, dass der Betreiber Vattenfall diesen Weg gehen will. Eine externe Lagerung wäre die schlechteste aller Lösungen gewesen“, sagte Habeck am Freitag in Kiel. Bisher gibt es auf dem Gelände des Kernkraftwerks bei Geesthacht (Kreis Herzogtum Lauenburg) ein Zwischenlager für hochradioaktive Abfälle wie Brennstäbe.

BREMEN

Betrug und Fluchtgefahr: Schwangere muss sofort in Haft

Das Bremer Landgericht hat die Ex-Chefin von Pflegedienstleistungen in Bremerhaven und Cuxhaven wegen Abrechnungsbetruges zu fünf Jahren Gefängnis verurteilt. Direkt im Anschluss erhob die Staatsanwaltschaft neue Vorwürfe wegen Geldwäsche – die schwangere Frau blieb wegen Fluchtgefahr in Haft. Am Tag vor der Urteilsverkündung habe sie 550.000 Euro auf das Privatkonto ihres Lebensgefährten überwiesen. Die 37-Jährige hatte von 2009 bis 2016 in über 900 Fällen Pflegeleistungen abgerechnet, die gar nicht erbracht wurden. Eigentlich sollte sie die Haft nach der Geburt ihres Kindes antreten.

AUCH DAS NOCH!

Das Patenlamm Steffi von Ministerpräsident Stephan Weil (SPD) soll nicht auf der Schlachtbank enden. „Steffi wird im Freilichtmuseum am Kiekeberg ein Zuhause bekommen“, sagte Regierungssprecher Olaf Reichert am Freitag. „Wir sind überzeugt, dass sie dort in guten Händen ist.“ Die Lebenserwartung von Schafen dieser Art betrage acht bis zehn Jahre. Züchter Wendelin Schmücker vom Förderverein der Deutschen Schafhaltung habe dem Ministerpräsidenten zugesagt, ihn über Wohl und Wehe seines Patenlammes ständig auf dem Laufenden zu halten. Weil hatte auf der Messe EuroTier die Patenschaft für das fünf Wochen alte Lämmchen übernommen und es Steffi getauft.