



Chef's Sushi Selection mit Kaisergranat, Sashimi vom Lachs und Thunfisch



Skreifilet auf Teppanyaki mit Spinat und Koriander-Petersilien-Sauce



Pfannkuchen-Rollen mit Ente, Blütenteppich und Pflaumensauce



Neuseeland Lammkarree mit Risotto, Paksoi und Zitrusfrüchten



Crème brûlée mit Roter Grütze, Goji-Beeren, Waffel und Früchte-Dreierlei

Asien und Hamburg aufs Köstlichste vereint

Beim Lieblingsmenü im **Red Chamber** serviert Küchenchef Fengping Zhang Cross-over-Küche

MATTHIAS REBASCHUS

Monatlang tauchte Qiuyi Chen, Patron im Red Chamber, immer wieder in der Küche unter, um an den fünf Gängen des neuen Lieblingsmenüs zu feilen. Und um völlig neue Kreationen auszuprobieren: Das Ergebnis ist ein Cross-over-Menü, das original chinesische Küche mit der Hamburger Küche auf spielerische Art verbindet: exotisch, bodenständig und eigentlich ein richtig guter – und üppiger – Einstieg für alle, die einmal die feine asiatische-hanseatische Art probieren wollen.

Dahinter stecken viel Arbeit und Leidenschaft, denn Qiuyi Chen hat mit Fengping Zhang, dem Chefkoch im Red Chamber, richtig trainiert. Zum Beispiel: bis auch Speisen gelingen, die so gar nicht asiatischer Herkunft sind, wie Waffeln, Rote Grütze (mit Goji-Beeren) und Crème brûlée. Noch etwas zeichnet die fünf Gänge aus. Qiuyi Chen bietet sie nur im Lieblingsmenü an. Und Feinschmecker werden bemerken, dass die Farbe Rot immer wieder auftaucht.

Schon im Sommer hatte Qiuyi Chen begonnen, vegetarische Sushi-Rollen so zu komponieren, dass sie besonders unaufdringlich schmecken und damit gut zu Meeresfrüchten passen. Ihm zur Seite steht Fengping Zhang, der die authentische Küche in der chinesischen Provinz Zhejiang gelernt hat – wo auch die Chang-Familie ihre Heimat hat.

Das Lieblingsmenü hat einen üppigen Auftakt mit „Chef's Sushi Selection“. Der Kaisergranat wird mit Olivenöl, Limette und Pfeffer mariniert. Das passt gut zu der süß-nussigen Hokkigai-Muschel („Atlantic Surf Clam“, deutsch: „Dickschalige Trogmuschel“). In den Sushi-Rollen finden wir Austernpilze, Zucchini, Avocado, Auberginen, Tempura, Sesam, Reis und Mayonnaise. Dazu gibt es noch Sashimi von Lachs und Thun. Dazu passt ein würziger Wein: 2015 Grüner Veltliner, Leo Maurer, aus dem österreichischen Weinviertel. Der ist schmeichelnd mit viel Schmelz, hat eine üppige Gaumenaromatik.

Der zweite Gang: „Skreifilet gegrillt auf Teppanyaki mit Spinat und hausgemachter Koriander-Petersilien-Sauce.“ Hier setzen die Köche ihre Stahlgrillplatte (Teppanyaki) ein. Der Fisch er-



Fengping Zhang, Küchenchef im Red Chamber, hat den Zwischengang mit einem bunten „Blütenteppich“ garniert

Andreas Laible (6)



hält damit eine krosse Haut und bleibt saftig. Der Spinat macht zusammen mit dem Gemüse und zwei Scheiben von Zucchini (im Tempura-Teig) daraus einen herrlichen Gang. Der Wein kommt aus Sizilien: 2015 Grillo Molino a Vento, Tenute Orestadi. Er bietet ein opulentes Bouquet mit Noten von tropischen Früchten und Zitronen.

Auf den zweiten Zwischengang ist Qiuyi Chen besonders stolz. Wie alle guten Ideen ist diese verblüffend simpel: Zarte Stücke von Peking-Ente werden mit Gemüse und Pfannkuchenteig zu kleinen Rollen gewickelt. Das ist mit einer Hoisin-Sauce verdammt lecker und mächtig! Der Gang heißt: „Pfannkuchen-Rollen mit Ente, Blütenteppich im Frühlingwald, Pflaumensauce“. Die Blüten – auch rote – auf dem Teller kann man verzehren. Dieser Gang „ist echt China!“, wie Qiuyi Chen betont. Weil Roséwein in Hamburg beliebter wird, hat Rindchens Weinkontor einen passenden aus Rheinhessen ausgesucht: 2015 Klarett Rosé trocken, Weingut Peth-Wetz. Die Cuvée aus hauptsächlich Bordeaux-Rebsorten besticht durch ihre himbeerrosa Farbe und würzige Art am Gaumen.

Höchstes Lob erntet das Fleisch. „Ein so gutes Lammkarree habe ich noch nie gegessen“, sagt Weinexperte Gerd Rindchen. Patron Qiuyi Chen verrät: „Um das Lamm am Knochen but-

terzart zuzubereiten, kommt es 60 Minuten bei 56 Grad in den Ofen, dann noch mal drei Minuten bei 190 Grad in den Ofen.“ Das Risotto wird mit Milch, Minitomaten, Serrano-Schinken und Paprika zubereitet. Der Wein stammt aus Australien: 2014 Shiraz Cello, Kilkanoon. Und zwar von einem der weltbesten Shiraz-Erzeugern: Nathan Waks.

Chinesen können keinen Nachtschicht? Können sie doch! Dieser ist ein tolles Beispiel für eine gelungene Kombination: „Crème brûlée mit Roter Grütze, Goji-Beeren, Waffel und Dreierlei von Früchten“. „Die Crème brûlée gehört bei unseren Gästen zu den beliebtesten Nachspeisen. Fürs Lieblingsmenü gibt es jedoch mehr“, sagt Qiuyi Chen. In der Roten Grütze hat sein Chefkoch Goji-Beeren verarbeitet. „Die geben der Roten Grütze ein leicht herbes Aroma“, sagt Qiuyi Chen. Mit der Waffel und den frischen Früchten entsteht ein Potpourri, das noch einmal zeigt, wie im Red-Chamber-Lieblingsmenü Cross-over gelingt. Im Weinglas findet sich eine Besonderheit: 2014 Spätlese, Angerhof, Tschida, Neusiedlersee, Österreich. Im Ranking der besten österreichischen Winzer ist Hans Tschida von Platz 167 auf Platz 9 geklettert. Trotz der Restsüße wirkt die Spätlese nicht plump, sondern hat eine enorme Frische und ein feines Säuregerüst, sodass auch das letzte Stück vom Dessert genossen werden kann.

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. Das empfiehlt sich auch dieses Mal, denn Gutscheine werden gern zu den Fest- und Feiertagen verschickt. 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 Aktionszeitraum*: 20.1. bis 28.3.2017.

Red Chamber, Schauenburgerstraße 49, 20095 Hamburg. Das Red Chamber liegt in der Nähe des Hamburger Rathauses. 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.

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 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.

Heute im Norden



Wie aus einer blühenden Landschaft eine Wüste geworden ist, können Besucher von diesem Sonnabend im Naturhistorischen Museum in Braunschweig (Pockelsstraße 10) betrachten. In der Schau „Die grüne Sahara“ werden großformatige Fotografien von mehr als 10.000 Jahre alten Felsbildern erstmals in Deutschland gezeigt. Damals sei die Sahara noch eine grüne Savanne gewesen, die ideale Voraussetzungen für das Leben von Menschen und Tieren geboten habe, sagte Museumsdirektor Ulrich Joger. Der Fotograf Edgar Sommer hat viele dieser Malereien fotografiert. Weitere Infos unter www.3landesmuseen.de

Land & Leute



Die Travestie-Künstlerin Olivia Jones wird für die Grünen-Fraktion im niedersächsischen Landtag am 12. Februar 2017 an der Wahl des nächsten Bundespräsidenten teilnehmen. „Es gab bislang Wahlmänner und Wahlfrauen, und jetzt gibt es eben auch mal was dazwischen“, so die aus Springe stammende Drag Queen. „Für mich als Repräsentantin einer bunten Republik ist das eine große Ehre und für alle, die in diesen schwierigen Zeiten für Toleranz und Vielfalt kämpfen, ein kleiner Lichtblick.“ Neun Delegierte kann die Grünen-Fraktion in die Bundesversammlung schicken, die den Bundespräsidenten wählt.

NACHRICHTEN

CELLE

Angedrohtes Opfer hat Entführung selbst inszeniert

Der mysteriöse Fall einer jungen Frau, die in Celle gefesselt an einer Strafe entdeckt wurden, hat sich als Inszenierung des angeblichen Opfers entpuppt. Die 18-Jährige hat nach Angaben von Polizei und Staatsanwaltschaft eingeräumt, freiwillig in das Auto zu Bekannten eingestiegen zu sein und mit diesen die Nacht auf Mittwoch verbracht zu haben. Jetzt wird gegen die 18-Jährige aus Hamburg wegen Vortäuschens einer Straftat ermittelt. Gegen die junge Frau werde bereits in einer Vielzahl von Fällen wegen Sachbeschädigung an Autos, Nummernschild-Diebstahls und Brandstiftungen ermittelt.

NEUMÜNSTER

A 7 – Raser liefert sich Verfolgungsjagd mit Polizei

Zwei Männer haben sich auf der Autobahn 7 in Richtung Hamburg eine Verfolgungsjagd mit der Polizei geliefert. Den Beamten war die Fahrweise des Duos aufgefallen. Als sie den Wagen anhielten und kontrollieren wollten, seien die beiden in ihrem Wagen davongefahren. Die Beamten hätten mit bis zu 180 Kilometern pro Stunde die Verfolgung aufnehmen müssen, so ein Polizeisprecher. Kurz vor Bordesdahl fassten sie den 26 Jahre alten Rendsburger und seinen Beifahrer (30). Beide verhielten sich bei ihrer Festnahme aggressiv. Der Fahrer konnte keine Führerschein vorweisen und stand unter Drogeneinfluss.

AUCH DAS NOCH!

Fünf Wölfe sind bei Visselhövede im Landkreis Rotenburg mit den Aufnahmen einer Fotofalle nachgewiesen worden. Das teilte die für das Monitoring der Tiere zuständige niedersächsische Landesjägerschaft in Hannover mit. „Wir gehen von einem neuen Rudel aus – es wäre aktuell das neunte in Niedersachsen“, sagte der Wolfsbeauftragte Raul Reding. Allerdings müsse dafür noch ein eindeutiger genetischer Nachweis erbracht werden. Seit September habe es mehrfach Hinweise auf Wölfe in der Region gegeben, heißt es in der Mitteilung. Damit leben derzeit laut Landesjägerschaft mehr als 80 Wölfe in Niedersachsen. Die Ausbreitung der Tiere wird wissenschaftlich dokumentiert.