



## Stocks Fischrestaurant (Besuch Ende August 2007)

### **Das Restaurant**

In einem alten, reetgedeckten Haus an der Alsterschleife ([Stocks Fischrestaurant](http://www.stocks.de), An der Alsterschleife 3, 22399 Hamburg, Tel. 040-6020043, [www.stocks.de](http://www.stocks.de)) gelegen, findet sich das Fischrestaurant Stocks, auf dessen Karte jedoch nicht nur Gerichte mit Meerestieren /-früchten zu finden sind. Doch nun zu dem was uns dort passierte:

Der Abend begann etwas stockend: Der restauranteigene Miniatur-Parkplatz war von einer Hochzeitsgesellschaft kreativ zugeparkt worden, und auch auf dem Ausweichparkplatz gab es selbst für den Smart keine einzige legale Parklücke mehr...

Klar, wir waren für den Laden nicht overdressed, aber so schlecht waren wir nun auch nicht gekleidet, und schließlich hatten wir schon vor Tagen einen Tisch reservieren lassen (danke ,Uschi'). Dennoch mussten wir erst einmal warten, bis nach zahllosen Maus-Klicks und „Mit-dem-Finger-auf-dem-Notebook-Bildschirm-rumtasten“ nach Minuten unsere Reservierung auch gefunden wurde oder wohl genauer, wir endlich in einer mäandernden Wegstrecke durch das Lokal zu einem Tisch geführt wurden: Ein Tisch für zwei, ziemlich genau in der Mitte des Raumes.

### **Das Essen**

Mit der Bestellung war dann aber das Eis endlich gebrochen: Prosecco mit Waldfrüchten, ein temperiertes Glas mit einem perfekt gekühlten, extra trockenen Prosecco und fast ungesüßten Beeren-Früchten. Großartig!

Wie in der Einleitung angedeutet, fand sich in der Karte neben verschiedenen Fischgerichten auch landgestütztes Essen (Rinderfilet etc.). Wir entschieden uns jedoch für das Fisch-Menü in 4 Gängen, das in der Karte als Überraschungsmenü geführt wurde.



## Vorspeise

Meeresfrüchte-Mousse mit Salat und Fischfilet im Teigmantel:

Die Meeresfrüchte-Mousse war durchsetzt von kleinen Stücken geräucherten Fisches unterschiedlicher Provenienz. Auch wenn man sich nie ganz sicher war, welches Stück Fisch man gerade schmeckte, so war es die Abwechslung von ähnlichen, aber nicht gleichen Geschmacksträgern, die durch die leicht nach Meerrettich und Fisch schmeckende, weiße Basis der Mousse herausgehoben wurde. Abgerundet wurde die Mousse durch einen Mantel von frischen Schnittlauch-, Röllchen'. Hervorragend!

Der Teigmantel um das Filet war dünn wie Papier, aber dennoch dick genug um zu verhindern, dass das Filet beim Frittieren/Braten austrocknet. Leider konnten wir nicht evaluieren, um was für ein Fischfilet es sich gehandelt hat, naja, beim nächsten Mal. Perfekt, [Heston Blumenthal](#) hätte seine Freude an dieser Umsetzung seines ‚[Beer-Batters](#)‘.



## Sushi

Als Zwischengang folgte ein ‚California-Sushi‘, was man etwas platt mit ‚Warmes Sushi‘ übersetzen könnte, da es sich nicht um rohe Zutaten, sondern zum Teil um gegarte Zutaten handelt. [Klugscheißermodus] Übrigens war das Sushi nicht immer gleich zu setzen mit rohen Zutaten, insbesondere rohem Fisch: Früher wurde der Fisch im Reis-Mantel unter der Erde fermentiert, um ihn haltbar zu machen. Vor dem Verzehr wurde dann der Reismantel entfernt und entsorgt (Quelle: [hier](#) oder [hier](#)) [/Klugscheißermodus].

Auf einem perfekt angerichteten, authentischem Kiefernholz-Brettchen fanden sich vier Futo-Maki Sushi (frittierter, grüner Spargel, gegartes Flusskrebs-Fleisch und Crème fraîche), wobei aus dem einen Ende die Spargelspitze elegant herausschaute... gleichsam herausfordernd mit der Frage: „... und wie isst Du mich jetzt?“ Daneben befanden sich noch vier Ura-Maki mit gegartem Hummerfleisch. Beides köstlich mit sehr guter Soja-Sauce und Wasabi-Paste, sowie dem obligatorischen, marinierten Ingwer. Perfekt.



## Hauptgericht

Das dachte sich auch der Service und räumte den Tisch in Windeseile ab, um sofort das Hauptgericht zu servieren (s. „Service“): ‚Filet von der Doraden auf Pfifferling-Risotto‘. Nur schade, dass die Teller eher in Döner-Buden-Manier auf den Tisch ‚befördert‘ wurden (‚Doradenfilet, ähh, mit Risotto‘). Und weg war er, der Kellner des Hauptgerichtes. Nur fehlte das Fischbesteck. Nichts Böses ahnend, konnten wir eine Kellnerin auf unser Problem aufmerksam machen. Die erklärte uns dann, dass das Gedeck bereits ein Fischbesteck aufweise: Der Löffel sei ein ‚Fisch-Gourmet-Löffel‘, damit lasse sich Fisch besonders gut von den Gräten trennen. Unser Einwand, dass es sich um ein Filet handelt und Filets definitionsgemäß eigentlich keine Gräten haben sollte, führte bei der Kellnerin zu einem Funken von Einsicht, aber es gebe kein anders Fischbesteck und wir sollten schon den ‚Gourmet-Fisch-Löffel‘ benutzen. Die latente Befürchtung, gerade maximal ‚verarscht‘ worden zu sein, blieben und konnten auch bei einer nachfolgenden ausgiebigen Internet-Recherche nicht schlussendlich ausgeräumt werden. Aber das Essen von Fisch (und Risotto sowieso) mit dem Löffel funktionierte gut, besonders wenn das Risotto von einer solch überragenden Qualität ist, wie das servierte, noch bissfeste Risotto mit Pfifferlingen. Aber auch die Dorade, bzw. deren Filet, war saftig, die Haut kross: volle Punktzahl für das Hauptgericht, für uns Abzüge dafür, dass man uns mit dem Besteck hat vorführen können...aber nur einmal!



## Nachtisch

Das Dessert war eine Kombination von Kaltem und Heißem, sowie Süßem mit weniger Süßem: ein knapp Tischtennisball großer, frittiertes Grießknödel, Waldbeeren-Sorbet, und ein Stückchen Quarkmousse. Alles garniert mit einigen Waldbeeren. Sehr lecker, interessante Zusammenstellung, wenn auch nicht unbedingt sensationell, die ersten 3 Gänge hatten die Latte schon sehr hoch gelegt.

## **Wein**

Auch wenn wir ‚nur‘ den Haus-Wein orderten, konnte dieser Riesling vollkommen überzeugen: fruchtig, ohne süß zu sein, auf den Punkt temperiert. Er passte perfekt zu allen drei Gängen (ohne Nachtisch).

## **Espresso**

Zügig serviert mit zwei kleinen Stückchen Gebäck, heiß, aber in nicht vorgewärmten Tassen, stark, aber nicht sauer. Gesamteindruck gut.

## **Der Gruß aus der Küche**

Den Gruß aus der Küche haben wir vermisst, sehr vermisst.

## **„Service“**

Eher ein Problembereich, offensichtlich definitiv nicht alles Fachpersonal, und (wobei wir nicht wissen, ob dies ein gewolltes Konzept darstellt) ein ständiger Wechsel: Wir hatten bei vier Gängen sechsmal unterschiedliches Servicepersonal. Die Basis-Dienstkleidung war in einem nur bei liebevollem Blick als „schokobraun“ zu bezeichnenden Grundton gehalten und nicht stringent bei jedem vorhanden. Was wirklich unangenehm auffiel war die Tatsache, dass in einem Lokal, das sich seiner Weinkarte rühmt und dessen Mitinhaber ein stadtbekannter Sommelier ist, wir am Anfang nach der Weinkarte fragen mussten...Gut, wir waren definitiv nicht im „kleinen Schwarzen“ gekommen, trotzdem sollte man nicht vom Kleidungsstil auf die Trinkgewohnheiten bzw. den Geschmack und die vorhandenen Grundkenntnisse schließen; klarer Abzug in der Note für Stil. Insgesamt wirkte die Zusammenarbeit eher hektisch als harmonisch, mit deutlich auch als Gast zu spürender Hierarchie und Dysharmonie. Von der Menüabfolge kam die Vorspeise vor dem Wein, insgesamt wirkte alles sehr gerafft, für vier Gänge plus Espresso knapp 90 Minuten wirkte kurz und gehetzt.

## **Ambiente**

Ein weiterer Schwachpunkt, allerdings nicht so ausgeprägt wie beim Service. Von außen ein rustikal anmutendes, renoviertes und gepflegtes Reetdachhaus, lässt der Eindruck innen nach. Helle Bodenfliesen, cremefarbene Wände mit roten Vorhängen an Edelstahlstangen, weiß gestrichene Decke mit erkennbaren Deckenbalken, aber in den Zwischenräumen Kassettendecken...Geht gar nicht und hatte nicht mal schallschluckende Wirkung. Man konnte problemlos Gespräche am Nachbartisch mithören –ob man wollte oder nicht– bei insgesamt hohem Geräuschpegel. Keine erkennbare Trennung zwischen Raucher- und Nichtraucherbereich, überall war Rauchgeruch wahrzunehmen (gut, dieses Problem regelt sich mit der Zeit). Die Abstände zwischen den Tischen sind eher knapp (siehe „Eingangs-Mäander“), man (wir zumindest) wäre sicher bereit, noch 10% mehr zu bezahlen für etwas Entzerrung im Innenraum (i.e. weniger Tische). Pluspunkt: guter Einblick in die offene Küche, wo das exzellente Essen zubereitet wird (wobei man hier auf 100%ige Einhaltung der Hygiene achten sollte...der Kenner genießt und schweigt).

## **Fazit:**

Ein exzellentes Essen in einer beeindruckenden Zusammenstellung, mit einer hervorragenden Wein-Empfehlung. Einzig der Service und in geringerem Maß das Ambiente bleiben hinter den Erwartungen zurück. Die Geschwindigkeit und Hektik (an die hohe Lautstärke hatte man sich als Shanghai-Geschädigter schnell gewöhnt) sowie das „Gewusel“ der Kellner (sechs verschiedene Kellner bei vier Gängen und Kaffee sind einfach zu viel) verliehen dem ansonsten guten Essen einen unwürdigen Touch. Auf jeden Fall ist das „Stocks“ eines der herausragenden Restaurants Hamburgs!

**P.S.:**

Unweit von unserem Tisch befand sich ein Servier-Wagen mit einem liegenden Laib Parmesan-Käse. Zentral befand sich in diesem eine ca. 25cm durchmessende, ca. 8cm tiefe Mulde. Schon beim Mäandern zu unserem Tisch war mir der Wagen (ein Modell von Ikea, so wie ich ihn auch in meiner Küche habe) mit dem „Käse mit Loch“ aufgefallen. Die Funktion erschloss sich dann erst im Laufe des Abends, als der Wagen jeweils von einem Kellner mit Sauteuse angesteuert wurde: Blitzschnell wurden bereits abgetropfte Nudeln in das Loch geschüttet und je nach Kellner, mit einer einhändig geführten Löffel-Gabel- bzw. Löffel-Löffel-Kombination erst einige Umdrehungen verrührt, um dann direkt aus dem Loch auf einen Teller geschaufelt zu werden. Leider waren in unserem Menü keine Nudeln enthalten. Der ganze Prozess sah sehr interessant und ungewöhnlich aus: Parmesan-beschichtete Nudeln, eine Methode mit Potential, wobei einen auch hier der hygienische Aspekt (Stärkereste im Käse ungekühlt über einen ganzen Abend) nachdenklich werden lässt.