

essen & trinken

**VENEDIG
NEU ENTDECKT**
Geheimtipps
für Genießer

**KARTOFFELSUPPE –
FÜNFMAL ANDERS**

**LOW CARB:
LEICHT INS
NEUE JAHR**

**DAS BESTE
AUS MEXIKO**
*Quesadillas,
Tacos und
die perfekte
Guacamole*

Lieblinge aus dem Ofen

*Überbacken, geschmort, vom Blech – acht wunderbare
Rezepte von Auflauf bis Mini-Hackbraten. So schmeckt Glück!*

Herrlich würzig:
Polenta-Auflauf
mit Bergkäse

4 190766 004902 02

WIR WAREN ESSEN

Unsere Autoren aßen in Hamburg und in einem Freizeitpark in Baden-Württemberg. Mal gab es Kleinigkeiten zum Teilen, mal Sterne-Küche statt Pommes



Niederentdeckt

RUST

Ammolite

Ein Restaurant im Freizeitpark Europa-Park Rust – was kann man da erwarten? Pommes und Fischstäbchen? Pommes mit Currywurst? Solche Fragen wurden Peter Hagen-Wiest oft gestellt. Doch der Küchenchef des „Ammolite“ widerlegt souverän alle Zweifel. Das zeigt sich spätestens beim Kalbsbries mit Blattspinat und Artischockencreme. Alle Zutaten sind perfekt auf den Punkt zubereitet, abgerundet werden sie von einer aromatischen Jus. Eine Stärke des Österreichers sind seine originellen Kombinationen. So bekommt die Gänseleber bei ihm einen Mantel aus Rotkohlgelee und eine mürbe Unterlage von geräuchertem Aal. Absolut empfehlenswert auch die Hechtklößchen, getoppt mit Kaviar in einem Karottensud, der mit Safran abgeschmeckt wird (siehe Foto oben). Im Zwei-Sterne-Restaurant „Ammolite“ wirkt alles modern und leicht: vom Geschirr bis zu den auberginefarbenen Sesseln, dunkles Holz bringt Ruhe in den großzügigen Raum – der Kontrast zur Achterbahn könnte nicht wohlthuender sein. *Johannes Schweikle*

4–7 Gänge 95–148 Euro

Peter-Thumb-Straße 6, 77977 Rust, Tel. 0 78 22/77 66 99, Mi–Fr ab 19, Sa+So 12–14 und ab 19 Uhr, www.ammolite-restaurant.de



Neuentdeckt

HAMBURG

Hygge

Das Wort Hygge steht für Gemütlichkeit, Geborgenheit, Glück. Es stammt aus Dänemark, wo die zufriedensten Menschen wohnen. Die „Hygge Brasserie & Bar“ hat sich die Lebensart unserer nordischen Nachbarn zum Vorbild genommen. In dem ehemaligen Stallgebäude stehen schwere Ledersessel vor dem Kamin, in denen man sofort versinken möchte. Beim Einschenken des Weißburgunders namens „Der Wilde“ erzählt der Kellner von dessen Produzenten Andi Weigand, dem jungen Winzer aus der Unterpfalz. Die Gerichte dazu serviert er in kleinen Pfannen, Töpfen und Schalen. Jeder kann sich von allem etwas nehmen – ganz nach dem Prinzip: Teilen macht glücklich. Der fein gebeizte Lachs liegt neben dem Tatar vom Weiderind mit Nussöl-Dottercreme, dazu noch das herrlich würzige Ossobuco vom Kalb. Zum Abschluss gibt's Sabrinas sahnigen Käsekuchen. „Sabrina ist eine Kollegin, die das einfach am besten kann“, erklärt der Kellner. Stimmt, denn beim Dessert stellt sich das vollkommene Glücksgefühl ein. *Roxana Wellbrock*

Hauptspeisen ab 18 Euro

Baron-Voght-Straße 179, 22607 Hamburg, Tel. 0 40/82 27 41 60, Mo–So 15–22 Uhr, www.landhaus-flottbek.de