

ESSEN & TRINKEN
ABENDBLATT-TIPP

"The Cube" in der Galerie der Gegenwart: Sechs gute Seiten

10.09.2012, 10:13 Uhr

Die Würfel sind gefallen – zugunsten des „Cube“ in der Galerie der Gegenwart



Quadratisch, lecker, gut: Speiseraum und schönes Detail im "The Cube"
Foto: Kay Riechers/Hamburger Kunsthalle

Eigentlich müsste hier das Schild „Photo Point“ stehen. Auf dem Absatz des pyramidalen Sockelgeschosses von Oswald Mathias Ungers' Museumswürfel für die „Galerie der Gegenwart“ aber stehen in langer Reihe Tische und Stühle. Schon tagsüber ist der Blick über die Binnenalster spektakulär, zur blauen Stunde aber, wenn der Autolärm gedimmt ist und die Lichter glänzen, ist er einfach unschlagbar. Ein

magischer Ort im Herzen der City.

Hier, auf der Plateau-Ebene über den Dingen schwebend, hat das Café-Restaurant „The Cube“ eröffnet, 80 Plätze draußen, 80 Plätze im hellen, aufgeräumten Inneren. Zeljko Brkic, Geschäftsführer der Kunsthallen-Gastronomie, und Küchenchef Kaiwan Zschernig wagen den Spagat zwischen den Zielgruppen: Museumsbesucher, Touristen, Mittagsgäste aus den umliegenden Büros, Kaffeetrinker, Dinnnergäste am Abend.

Die wöchentlich wechselnde Mittagskarte bietet zwischen 5,50 Euro (Tagessuppe) und 10,50 Euro (z. B. Blattsalat mit Limonenvinaigrette, Avocado und Garnelen) schnelle, unkomplizierte Tellergerichte.

Abends legt die Küche kräftig zu, bleibt aber dem Stil des „Weniger ist mehr“ treu. Auf der übersichtlichen Karte mit ihren 20 Angeboten stehen moderne, klare, nicht allzu verspielte Gerichte, einfallsreich kombiniert, gern exotisch gewürzt. Hübscher Einstieg wäre etwa die Hummerschaumsuppe mit Vanille, gebackenem Krustentiertatar und Crème fraîche (9,50 Euro). Exquisit ist das Thunfisch-Sashimi auf einem

mit Ungers' rechten Winkeln dezent korrespondierenden, fein abgeschmeckten Guacamole-Ziegel mit Sesammarinade und Shiso-Kresse (12,50 Euro).

Unter den Zwischengerichten sticht eine „Ochsenschwanzpraline“ hervor – zwei auskömmliche,

panierte Scheiben aus zartesten Ochsenfleischstücken mit Blattspinat und Pinienkernen in köstlicher Madeirasauce (13,50 Euro).

Bei den Hauptgerichten gibt es das unvermeidliche Wiener Schnitzel (18,50 Euro). Ein Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter markiert mit 26,50 Euro das obere Ende der Preisskala. Interessanter geht es in der Fischabteilung zu: Seeteufel im Pancettamantel mit einer kräftigen Sauce Bourride (aus Muschelsud und Hummerfond), Knollensellerie und Bärlauchrisotto (22,50 Euro) oder – einfach, aber vorzüglich abgeschmeckt – krosses Zanderfilet mit Spitzmorchelrahm und grünem Spargel (19,50 Euro). Der vom flink-freundlichen Service empfohlene elegant-frischfruchtige Chardonnay „Gran Feudo“ von Julián Chivite aus Navarra (0,2 l für 7 Euro) passte auch noch perfekt zum Dessert, einer Crème brûlée mit feinem Rosmarin-Aroma. Die Weinkarte hält weitere 60 Positionen bereit.

Ein Highlight immer sonntags ist das „Art & Cube“, das Lunch mit vier Gängen und zwei Führungen durch die Kunsthalle für nur 35 Euro (Eintritt Kunsthalle inklusive). Eine Reservierung ist erforderlich.

The Cube, Galerie der Gegenwart, Glockengießerwall, Tel. 428 54 26 11, Di–So ab 11.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr, 17–18 Uhr nur Kaffee und Kuchen), www.hamburger-kunsthalle.de (<http://www.hamburger-kunsthalle.de/>)

Kurz-Biografie

Küchenchef im „The Cube“ ist Kaiwan Zschernig, 38. Er arbeitete im „Freudenhaus“ auf St. Pauli und dem „Wattkorn“ im Norden, war Küchenchef im „Weite Welt“, wechselte als Sous-chef zu Eckart Witzigmanns Dinnershow „Bajazzo“, wo er bald Küchenchef wurde und 14 Köche führte. Nächste Station war „Das Jamie Oliver Dinner“ in Frankfurt/Main, bevor es ihn zurück nach Hamburg zog, ins „Seepferdchen“ am Hafen. Nun also St. Georg.

Thunfisch-Sashimi mit Guacamole

Rezept von Kaiwan Zschernig

Für 4 Personen:

400 g Thunfischfilet

80 g Forellenkaviar

2 Päckchen Shiso-Kresse

etwas Zitronenpfeffer

Zutaten Guacamole

2 Avocados

2 Schalotten

1 Limette

1/4 rote Zwiebel

1 Msp. Knoblauch gehackt

2 Zw. Koriandergrün

1 Msp. Piment d'Espelette oder Cayenne-Pfeffer

Salz

Zutaten Sesammarinade

1/2 Paprika, je gelb und rot

2 Schalotten

1/2 Zehe Knoblauch gehackt

1 Msp. Ingwer gehackt

30 ml Limettenöl

50 ml Sesamöl

30 ml Olivenöl

20 ml Sweet Chili Sauce

etwas gerösteter Sesam

1 Den Thunfisch rechteckig zuschneiden und mit Zitronenpfeffer bestreuen. Kurz von allen Seiten scharf anbraten, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

2 Eine geschälte, entkernte Avocado mit Gabel zerdrücken. Schalotten und rote Zwiebel fein würfeln, mit Limettensaft, Knoblauch und Koriander mischen, mit der Avocado verrühren. Zweite Avocado würfeln und dazugeben. Mit Piment und Salz abschmecken.

3 Die Paprika schälen, quer halbieren und sehr feine Würfel daraus schneiden. Schalotten ebenfalls sehr fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

4 Die Guacamole mithilfe eines Metallrahmens auf die Tellermitte streichen. Die Thunfischscheiben darauf verteilen und mit der Sesammarinade begießen. Shiso-Kresse daraufgeben und den Forellenkaviar am Thunfisch platzieren.