

DAS RESTAURANT CORNELIA POLETTO IN HAMBURG

DAS RESTAURANT CORNELIA POLETTO IN HAMBURG

Wenn man für ein Wochenende nach Hamburg fährt ist die Auswahl an guten Restaurants natürlich groß. Wir haben uns entschieden am Freitagabend einen Platz im Restaurant Cornelia Poletto in Hamburg Eppendorf zu reservieren. Und eine Reservierung ist hier mehr als empfehlenswert – die Anzahl der Tische ist übersichtlich, die Sitzplätze begrenzt – es wäre ja schade, wenn man hungrig wieder nach Hause gehen müsste.

Wir sind eine Viertelstunde früher da als geplant und unser Tisch ist noch besetzt. Also werden wir kurzerhand an den Tresen gesetzt, wo wir mit einem Gläschen Prosecco in den Abend starten und schon mal einen Blick auf die Karten werfen können. Karten, weil es zwei davon gibt. Die Wochenkarte und die mit den Klassikern. Außerdem zählt uns die charmante Dame im Service noch einige Steakvarianten auf die dort nicht gelistet sind und schwärmt von der Seezunge mit Petersilie in verschiedenen Texturen die tagesaktuell ist. Ein bisschen später als geplant geht es weiter an unseren Tisch. Die 5cm Abstand zum Nachbartisch sind wohl eher symbolisch, aber da sind wir entspannt und lachen, als uns der Vergleich „Pariser Stil“ in den Sinn kommt.

Als kleiner Gruß aus der Küche wird ein Körbchen mit verschiedenem hausgemachtem Brot und ein wirklich feines Olivenöl auf den Tisch gestellt. Ciabatta und Co. sind natürlich lecker, aber das Brot mit Curry ist mir im besten in Erinnerung geblieben. Das ist sofort auf meiner to-do Liste gelandet!

Wir entscheiden uns für italienische Vorspeisen. Bessere Hälfte nimmt den 18 Monate gereiften Prosciutto di San Danielle mit hauchdünnem Knäckebrot...



...ich bestelle die „kleine“ Antipasti Selektion alla Poletto. Und die Antipasti waren wirklich absolut genial, sollte es uns mal wieder ins Cornelia Poletto verschlagen werden wir auf jeden Fall zu zweit die deluxe Selektion bestellen. Steak auf Kichererbsen, Loup de Mer auf roter Bete, Räucherlachs auf einem Mini-Rösti, Scallops auf Mango Salat, Parmesan auf gebratenen Pilzen, Paprikasalami auf Nudelsalat und ein Burratina auf Tomate - eins leckerer als das andere, ich könnte euch nicht mal meine Favoriten nennen... wobei - vielleicht den Wolfsbarsch auf der roten Bete und das Steak auf den Kichererbsen? Bessere Hälfte nimmt dazu ein Glas Chianti, ich lasse mir den Cuvée vom Weißburgunder und Chardonnay von Matthias Gaul empfehlen, der hier als einer der Hausweine geführt wird und mit dem ich wirklich zufrieden bin.



Als Hauptgericht habe ich zwar mit der Seezunge geflirtet, mich aber dann doch für den Skrei auf Nussbutter Zabaione mit Petersilienwurzel Püree und roter Bete entschieden. Die Petersilienwurzel kam in zwei Varianten auf den Teller – als Knuspernest und leicht karamelisiert, ebenso wie die Spalten von der roten Bete. Der Skrei war wirklich wunderbar gebraten, aber in die Beilagen habe ich mich verliebt – die Kombination aus Süße und leicht erdigen Aromen und die verschiedenen Texturen waren absolut genial.



Aus der Ferne sehen wir Cornelia Poletto ab und an im Restaurant erscheinen wo sie einige Gäste begrüßt. Die Chefin steht heute also persönlich mit am Herd.

Bessere Hälfte hatte als Hauptgang das geschmorte Kalbsbäckchen. Und als unser Kellner sagte "man bräuchte eigentlich nur den Löffel um es zu essen" war das kein bisschen übertrieben. Das Fleisch schmilzt fast auf der Zunge. Die kräftige Sauce und der Rosenkohl passen da wunderbar, das Kartoffelpüree kommt in einer extra Cocotte auf den Tisch.



Dann folgt... ein kleines Päschen. Obwohl sich das Restaurant zu fortgeschrittener Stunde schon deutlich geleert hat bleibt unser Wunsch nach einem Dessert lange Zeit unbemerkt und so vergehen nochmal gut 40 Minuten zwischen Hauptgang und Dessert. Bessere Hälfte entscheidet sich dann für das Matcha Dessert mit Matcha Bisquit und Schokoknusper, serviert mit einer Kugel Matcha Eis. Das hat uns auch gut geschmeckt, aber mein Maronentiramisu mit Blutorange hat nochmal den abschließenden „oh Gott, ist das gut“ Faktor auf den Tisch gebracht.



©katha-kocht.de

Auf dem Weg zu den Toiletten kommt man übrigens am begehbaren Weinschrank vorbei - so einen könnte ich mir bei uns auch gut vorstellen...



Am Ende des Abends fallen wir satt und zufrieden in unser Taxi - ein rundum gelungenes Abendessen!



©katha-kocht.de