

FOOD & BEVERAGE.

Blaue Stunde in Hamburg-Ottensen: Fabian Ehrich ist eine Mischung aus Regional-Prokaminist, Kuschelbär und Spitzenkoch.

MR.

FUHH

LMINANT



GEKOCHT WIRD VON **FABIAN EHRICH** NACH **DEM FREIEN LUSTPRINZIP** UND FÜR DIE ERHALTUNG ALTER TRADITIONEN. EIN PAMPHLET ÜBER DEN REVOLUTIONÄRSTEN ANTI-PUNK HAMBURGS.

Text: Katharina Wolschner

Sehen Sie sich den Kerl da auf der anderen Seite genau an. Wie würden Sie den einschätzen? Fraktion Sex Pistols oder doch Balladen-Schmuser à la Harry Belafonte?

Ja, genau. Nur leider total falsch. Der Mann mit knallrotem Rauschebart hat, allen Zeitungsmeldungen zum Trotz, noch

DOGMATISCH NUR REGIONAL? NEIN! ZITRONE UND VANILLE WILL ICH JA AUCH BENUTZEN DÜRFEN.

Fabian Ehrich über seine Produktwahl

nie in seinem Leben Hardcore-Punk gehört. Gilt in der Hamburger Gastroszene aber dennoch als so etwas wie der Rebell-Küchenrocker. Wenn es also nicht an seinem präferierten Musikgeschmack liegt, gegen was rebelliert der Inhaber und Chefkoch des Restaurants FuH dann?

Antwort: Geschmacksneutralität und ethische Fehltritte. Letzteres ein Grund, warum Fabian Ehrich sich in den vergangenen Jahren immer mehr auf die Produkte von Schleswig-Hollstein stürzte. „Die Qualität hat immer Priorität, aber ich

will wissen, ob das Tier gut gelebt hat und auch, ob es ethisch vertretbar geschlachtet wurde. Wenn nicht, dann ist das nichts für mich. Kenne ich meine Produzenten und die Wege, dann kann ich mir meistens sicher sein, dass alles in meinem moralischen Sinne abläuft.“ Zudem proklamiert der 38-Jährige sein Restaurant FuH auch

zu geschmacksverstärker-, aromastoff- und farbstofffreien Zone. Am liebsten experimentiert und kocht Ehrich mit alten Gemüsesorten oder vergessenen Tierrassen. Das Rauhwollige Pommersche Landschaft, der Eidertaler Auerochse oder

lila Blumenkohl und Sauerkleeknolle. Eine rosarote Knolle, leicht säuerlich im Geschmack, die an eine Kartoffel erinnert und 18 Euro das Kilo kostest.

Könnte gefährlich nach einem regional-verblendeten Rundumschlag eines Moralapostels klingen, ist es dennoch nicht. „Die Leute glauben gerne, nur weil etwas regional ist, schmeckt es besser. Stimmt aber nicht. Das, was meine Ansprüche befriedigt und ich aus der Region bekommen kann, nehme ich mir. Aber ich werde mich doch nicht dogma- ▶



1 Nachbarschaftshilfe: Im Restaurant FuH gibt's Vitamin B. Die Marmeladen einer Freundin finden zur großen Freude beider reißenden Absatz 2 Täglich neu: Gerichte wechseln jeden Tag, das komplette Menü alle zwei Wochen 3 Mix it like FuH: Großmutter's Deckchen und des Underdogs Lieblingsstätte 4 Jetzt noch Fr. Fuhs Mittagstischlerei, bald schon der Regional-Laden um die Ecke 5 Sweet FuH: Milchreis-Schokoladensushi mit Horner-Gewürzkirschen und Sauerrahmeis 6 Nachschlagewerk: eine kleine Sammlung von Kochbüchern.

tisch auf rein regional festlegen. Ich will ja schließlich auch noch Zitrone und Vanille verwenden können.“ Als regional-innovativ wird das bezeichnet, was Ehrich gemeinsam mit den beiden Souschefs Oliver Jakobson und Eileen Schellwald von Donnerstag bis Sonntag in dem mit Graffiti's und Omas Zierdeckchen bestückten Gastraum servieren lässt. Eine ziemlich ausgelutschte Nomenklatur für die intensiv-gewürzten, aber fein abgestimmten Gerichte von Ehrich. „Ich habe schon lange überlegt, wie ich das sonst nennen könnte. Meine Küche ist im Prinzip von der Garmethode her deutsch-französisch, die Produkte sind stark regional und dazwischen habe ich internationale Einflüsse. Aber ein hoch kreativer Name dafür? Hauptsache es schmeckt.“

Weil das viele Stammgäste anzieht, stimmen Ehrich und sein Team jeden Tag das fünfgängige große und das viergängige FuH-getarische Menü neu ab, alle zwei Wochen wechselt die gesamte Karte. Das hat sich Ehrich bei Heinz Winkler abgeguckt, bei dem er ein Jahr lang Tournant war.

Netzwerk im Kiez

Mittlerweile ist Ehrichs Küchentüre so etwas wie der lokale Umschlagmarkt für Nischenprodukte. Nachdem er jahrelang mit Konsequenz und Ausdauer auf

der Suche nach neuen alten Produkten war, kommen diese nun zu ihm. „Oft habe ich Produzenten vor meiner Türe mit Spitzenprodukten, die ich aber nur selten einsetzen kann, eben weil sie so speziell sind.“ Wie den Norddeutschen Champagnerroggen oder die einzige sortenreine Rosenkonfitüre.

Ein Umstand, der Ehrich eigentlich wurmte, und als dann seine Gäste auch ständig nach Catherines Ziegenkäse fragten, entschloss sich der Gastronom, ein zweites Standbein aufzustellen. „Wir verlegen gerade mein zweites Lokal, die Fr. Fuhs Mittagstischlerei, wieder zurück ins FuH und werden in der Arnoldstraße stattdessen einen Laden eröffnen.“ Dort werden sich neben den illustren Regionalprodukten auch die von Ehrich selbst hergestellten Fleischragouts und die Gemüsemousse, sein traditionelles Amuse Bouche, finden. Eine Mischung aus dem Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit Fenchelsamen, Olivenöl und Zitrone. „Ich führe damit mein Netzwerk zusammen, wie genau das schlussendlich aussehen wird, muss ich aber noch ausbaldowern.“ ▶

FUH – EIN RAUM ZUM SPEISEN

Fischers Allee 42
D-22763 Hamburg-Ottensen
Tel.: +49 (0) 40/390 05 66
www.restaurant-fuh.de

KARLOWSKY®
CORPORATE WEAR FÜR GASTRONOMIE, HOTELLEREI UND KLIMKEN

OF ATTITUDE -- IT'S A QUESTION OF ATTITUDE

- » Schürzen
- » Kochjacken
- » Hemden, Blusen
- » Berufsschuhe
- » Accessoires
- » U.V.m.

Die Karlowsky Fashion Kollektion

Das komplette Sortiment jetzt erhältlich bei Eurogast Sinnesberger, die Rock Chef Kollektion bei C+C Pfeiffer. In Deutschland erhalten Sie Karlowsky Fashion im ausgewählten Fachhandel.

eurogast
Sinnesberger

C+C Pfeiffer

Deutsches Haus London 2012 Offizieller Partner

KARLOWSKY®

Mehr Informationen auf:
www.facebook.com/karlowsky-fashion-gmbh
www.karlowsky.de



Gebratenes Dorschfilet

auf Orangen-Nigella-Schwarzwurzeln mit Wildkräuter-Kartoffelpüree

Rezept für 4 Personen

Dorsch

- 4 Stk. Dorschfilets à 140 g
Sonnenblumenöl
Butter, Salz, Pfeffer
Thymianzweig

Schwarzwurzeln

- 350 g Schwarzwurzeln, geschält
und in dünne Scheiben
geschnitten
1 TL Nigella
Saft von 2 Orangen
1 Prise Kurkuma
5 g kalte Butter
Zucker, Salz, Pfeffer
Olivenöl

Wildkräuter-Kartoffelpüree

- 200 g Kartoffeln, gekocht und heiß
30 g braune Butter
50 ml Milch
50 ml Sahne
30 g Wildkräuter (Guter Heinrich,
Beinwell, Wiesenkerbel, Bron-
zefenchel und Vogelmiere)
Salz, Pfeffer, Muskat

Dorsch

Die Dorschfilets mit Salz und Pfeffer würzen (den Pfeffer nicht auf die Hautseite, da er sonst verbrennt), etwas Sonnenblumenöl in eine heiße Pfanne geben und den Dorsch mit der Hautseite einlegen. Wenn das Dorschfleisch bis zur Hälfte gar ist, die Butter in die Pfanne geben und den Dorsch auf der rohen Seite mit der schäumenden Butter übergießen. Zum Schluss noch den Thymianzweig in die Butter legen und den Fisch nochmal übergießen.

Schwarzwurzeln

Den Nigella in etwas Olivenöl anrösten, dann die Schwarzwurzeln und etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Kurkuma bestäuben und sofort mit dem Orangensaft ablöschen. Den Saft etwas reduzieren lassen, bis die Schwarzwurzeln gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter darunterschwenken.

Wildkräuter-Kartoffelpüree

Die Milch und die Sahne mit den Wildkräutern sehr fein pürieren. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der braunen Butter vermischen, dann das Wildkräuterpüree daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichten

Das Schwarzwurzelm Gemüse in der Mitte des Tellers anrichten, eine Nocke des Wildkräuter-Kartoffelpürees seitlich davon setzen und den gebratenen Dorsch mit der krossen Hautseite nach oben darauf anrichten und servieren.

Sommer
Matjes 2012

- Besonders hoher Fettgehalt
- Vollmundiger Geschmack
- Perfekt für außergewöhnliche Rezepturen

Genießen Sie jetzt
unseren exklusiven
Sommer Matjes

