

FUH – EIN RAUM ZUM SPEISEN

A5 Fischers Allee 42, Ottensen,
Tel. 390 05 66, Di-Sa 19-23 Uhr,
HG 17-20 Euro, EC, NR,
www.fuh-restaurant.de,
Bus 115 Fischers Allee

Es war einmal eine Redakteurin. Die hatte schon viel gelesen über das „FUH“: Pittoresk solle es aussehen, drei sympathische Köche namens Fabian Ehrich, Hans-Christian Heinrichsen und René Wodniczak würzten dort einen besonderen Brei, und der Raum sei so familiär, dass man sich wie bei Freunden fühle. Also zog sie aus, das Genießen zu lernen. Die erste Lektion, Bockshornkleekäse mit Kürbiskern-Wasabikruste auf bunten Zitronenmöhren und Wildkräutern, zeigte, dass „FUH“ für die gekonnte Fusion von Zutaten aus „Fremde und Heimat“ stehen könnte. Die zweite Lektion, Gallo-way-Zweierlei auf Shiitake-Serviettenknödel, Pilzragout und marinierten Cocktailtomaten, lehrte die Genüsse der Kombinatorik. Und die dritte Lektion: Blaubeer-Apfel-Soufflé mit Zwetschgenkompott und Minzsorbet – ein Fleißsternchen für gute Schüler. Einfach märchenhaft.

Küche



Atmosphäre



Prinz TOP GUIDE

Hamburg 2009

Die besten Restaurants in Hamburg