

Hamburgs feiner Kümmel seit 1836

www.helbingkuemmel.de

HELBBING

HELBBING

# Total süß, das Menü

Neu in Hamburg: Im „Prinsessan“ gibt es nur Kuchen und erstklassige Desserts

Normalerweise nehmen wir vorneweg 'ne Suppe oder einen Salat. Als Hauptspeise gern eine tolle Pasta. Und hinterher, wenn noch Platz im Magen ist, einen leckeren Nachtisch. Hier werden die ersten beiden Gänge übersprungen – es geht gleich süß los: Wir sind in Hamburgs erstem Dessertrestaurant. „Prinsessan“ heißt das Paradies für Naschkatzen.

Gemütliches nordisches Ambiente. Mark Twain begrüßt uns in der Karte: „Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden.“ Das könnte für uns Süßschnäbel klappen. Denn hier gibt's nicht nur Torten und Törtchen, Kuchen und Brownies. Es gibt auch Desserts als Hauptgerichte oder gleich ein ganzes Menü aus verschiedenen Nachtischen. Wir nehmen die Drei-Gang-Version (12,50 Euro). Vorspeise: Variationen der Ananas bestehend aus

Ananasschaum, Sorbet, Ananas-Carpaccio und gewürfelter Ananas süß-sauer – mit Dill und Essig (!). Erstklassig, dieser vielfältige Geschmack. Hauptgang: Schokoladen-Ingwer-Kuchen mit flüssigem Kern, gemacht aus Zartbitterschoki Guanaja Grand Cru. Eine Schokolade mit 70 Prozent Kakaο, von der Karibikinsel Isla de la Bahia (vor Honduras). Dazu Himbeersorbet und Himbeeren süß-sauer mit Minze – und wieder Essig. Gigantisch.

Kein Stück schlechter der Strudel von der Mango, den meine Begleitung genießt, mit Himbeer-Chili-Sorbet. Dazu einen Dessertwein 2006 Banyuls Rimage aus Frankreich (0,11, 6,50 Euro). Eine Wucht. Es gibt aber auch reichlich Kaffee- und Kakaοgetränke und eine üppige



Claudia Wegemann (l.) und Roman Witt (M.) bieten süße Sünden.



Karte mit Weinen von Rindchen. Zum Abschluss noch drei hausgemachte Petits Fours – dazu einen Espresso (1,90 Euro). Es war zumindest einer der schönsten Tage in unserem Leben.

FRANK WIEDING

Hier können Sie nachessen:  
„Prinsessan“, Hofweg 63, Tel. 41 34 69 99,  
Mo-Fr 15-22, Sa/So 10-22 Uhr

UNSER URTEIL (max. 5 Punkte)

Zubereitung	●●●●●
Service	●●●●●
Weinkarte	●●●●●
Ambiente/Atmosphäre	●●●●○
Preis/Leistung	●●●●●
Gesamtwertung	●●●●●

Tipps, Anregungen und News an:  
gastro@mopo.de

## GASTRO-NEWS

### Neu: „VU's Bar & Lounge“

In dem Gebäude der Kammerspiele (Hartungstraße 9-11, Tel. 44 62 85) eröffnet heute das „VU's Bar & Lounge“. Zu Livemusik und DJ-Loungeklängen werden die Gäste ab 18 Uhr zu einem Glas Sekt und Flying Fingerfood eingeladen – der Eintritt ist frei!

### Hotelsafari im „Atlantic“

Am 18. September (19 Uhr, 159 Euro) bietet das „Atlantic Kempinski“ (An der Alster 72-79) Interessierten die Möglichkeit, einen Blick hinter die Kulissen des Grandhotels zu werfen. Die „Safari“ führt über fünf Stationen vom „Phantomzimmer“ auf dem Dachboden bis zur Wäscherei im Keller. An allen Stationen werden Getränke und Speisen serviert.



■ KOCH DES MONATS: Leslie Himmelheber

## „Ziegenkäse mit Riesengarnelen“

Im September präsentiert Leslie Himmelheber, Küchenchef im Restaurant „Lenz“ (Poppenbüttler Chaussee 3, Tel. 60 55 88 87, [www.restaurant-lenz.de](http://www.restaurant-lenz.de)), ein Fünf-Gänge-Menü. Heute die Vorspeise: Ziegenkäse in Pinienkernmarinade mit gebratenen Riesengarnelen.

**Zutaten (für 4 Personen):** 4 Scheiben Ziegenkäse, 12 Riesengarnelen ohne Kopf und Schale, fein gezupfter Salat (Rucola, Frisée, Radicchio). Vinaigrette: 75 ml Pflanzenöl, 25 ml Walnussöl, 55 ml Olivenöl, 55 ml Balsamico (weiß), 30 ml Sherry, 125 ml Brühe, 1 EL Senf, Salz. Pinienkernmarinade: 1 TL Zucker, 2 EL Estragonessig, 1 gewürfelte Schalotte, 10 g Korinthen, 10 g getrocknete Tomaten, 2 EL geröstete Pinienkerne

Alle Zutaten der Vinaigrette verrühren. Mit einem Teil den Salat anmachen. Marinade: Den Zucker karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Schalotten, Korinthen, getrocknete Tomaten, Pinienkerne zugeben und mit der Vinaigrette aufkochen und abschmecken. Kalt stellen. Die Riesengarnelen mit Salz würzen und in Olivenöl anbraten. Alles anrichten.

## Wie schmeckt denn das?

Hersteller: Cornflakes von Steinbacher sind besonders knusprig. Sie werden nicht mit Zucker gesüßt und nicht aus Gen-Mais hergestellt. 375 Gramm, zirka 2,30 Euro.

MOPO: Die Cornflakes haben auch ohne Zucker einen richtigen Eigengeschmack. Das ist ja keine Selbstverständlichkeit. Aber vor allem werden sie in der Milch nicht gleich zu Matsch, sondern bleiben schön lange knusprig. Nur die Größe einiger Flakes (bis zu 5 Zentimeter Durchmesser) ist teilweise störend. (lob)

