

YOU'LL NEVER COOK ALONE

KIEZKÜCHE

// ST. PAULI



RUMPEL-PUMPEL MATJES

UNSERE VARIATION DER KLASSISCHEN „HAUSFRAUENART“ MIT BLAUEM SCHWEDEN

Matjes ist eine traditionelle norddeutsche Fische Spezialität. Als „Jungfrau“ unter den Fischen, wird er zwischen Mai und Juni gefangen, bevor er die Geschlechtsreife erlangt.

Daher hat er auch seinen Namen: Matjes leitet sich ab vom niederländischen Maatjesharing bzw. Maagdenharing, was so viel wie „Mädchenhering“ oder „Jungfrauenhering“ bedeutet.

Traditionell wird der Matjes zum Verzehr an der Schwanzflosse gepackt, der Kopf in den Nacken gelegt und dann der Fisch kopfüber in den Mund gesteckt. Pur, ohne alles, getreu dem norddeutschen Motto: Nicht lang schnacken, Kopf in den Nacken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 *gramm* ▶ MATJESFILET ▶

2 St BOSKOP ÄPFEL

2 rote ZWIEBELN

1 Becher JOGHURT

1 Bund SCHNITTLAUCH

500 *gramm* KARTOFFELN

200 *gramm* BLAUER SCHWEDE

[KARTOFFELSORTE MIT BLAU
MARMORIERTEM FLEISCH]

3 EIER

SALZ

PEFFER AUS
DER MÜHLE

FRISCH geriebener MUSKAT

150 *gramm* PUMPERNICKEL

Die Matjesfilets kalt abspülen und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach die Äpfel und Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Den Joghurt glatt rühren, würzen und mit den klein geschnittenen Äpfeln Zwiebeln vermischen. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterrühren.

Anschließend beide Kartoffelsorten schälen und mit einer Kartoffelraspel fein raspeln. Die Eier trennen und das Eigelb zur Kartoffelmasse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelmasse mit den Händen leicht ausdrücken, zu kleinen Röstitalern formen und in heißem Öl ausbraten. Den Pumpernickel mit dem Messer fein hacken und in der Pfanne knusprig anbraten.

Matjes und Röstitaler auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren mit den knusprigen Pumpernickelbröseln bestreuen.





DER LETZTE SEINER

ART

DER STINT STEHT AUF DER SPEISEKARTE DEUTSCHER FISCHLIEBHABER NICHT GERADE GANZ OBEN. UNTER FEINSCHMECKERN GILT ER JEDOCH ALS GEHEIMTIPP UND ERLEBT SEIT EINIGEN JAHREN EINE RENAISSANCE – AUCH DANK ELBFISCHER WALTER ZEECK.

FISCHERBOOTE IM HAMBURGER HAFENBECKEN? Das kann man sich heute kaum mehr vorstellen. Doch noch Anfang des 19. Jahrhunderts war das Hafenbecken das größte Binnen-Süßwasser-Delta Europas – und ein entsprechend beliebter Fangplatz für Fischer. Da gab es im Hafenbecken teilweise mehr als 100 Fischerboote.

Damals war der Stint ein Massenfisch: „Als mein Vater jung war, wurden in Hamburg in jeder Kneipe und jeder Kantine Stint gebraten“, erinnert sich Walter Zeeck. Der Kapitän und Fischwirtschaftsmeister mit dem norddeutschen Akzent ist ein Gentleman der alten Schule – und seit 1964 Berufsfischer.

Seit seinem zwölften Lebensjahr geht er auf Fischfang und gilt heute als einer der letzten echten Elbfischer. Die östliche Anhöhe des Geesthanges am rechten Elbufer, oberhalb der St. Pauli-Landungsbrücken und unweit des Bismarckdenkmals, wurde damals eigens „Stintfang“ getauft. Doch die Fischerei hatte bald keinen Platz mehr im Hafen. Als in den 1930er Jahren die Industrie in den Hafen zog, veränderte sich alles. Der Fisch schmeckte bald stark nach Phenol und wurde ungenießbar. Später schwand der Fischbestand nahezu vollständig – und den Fischern machte man mit harten Auflagen das Leben schwer.

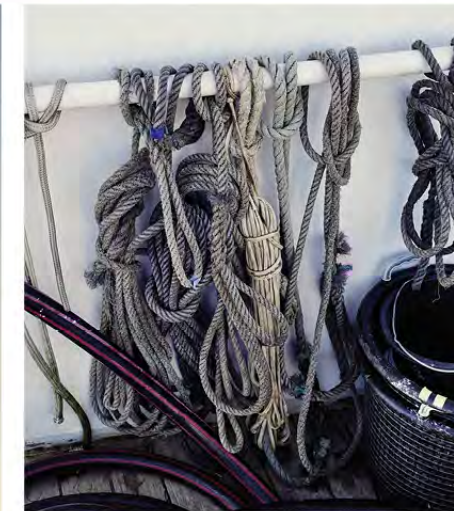
Die Hamburger Fischerfamilie Zeeck hat diesen Wandel mit erlebt. „Mein Vater wohnte damals noch in Altona. Als das Fischen vor St. Pauli unmöglich wurde, zogen wir weiter“, erzählt Walter Zeeck. Bereits in der fünften Generation fischen die Zeecks auf der Elbe. Die Familie wanderte elbbwärts über Altenwerder bis nach Geversdorf in der Region Oste-Untere Elbe. Dort wohnen sie heute direkt am Wasser: „Wie sich das für einen Fischer gehört“, sagt der 64-jährige, der seit Jahrzehnten an der Spitze der Aktiven im Kampf gegen Naturzerstörung und Umweltvergiftung an Elbe und Oste steht.

UMWELTSCHONENDER FISCHFANG

Die Stint-Saison beginnt im November. Dann wandert der kleine Fisch, der wie alle Lachsfische zum Laichen aus dem Meer die Flüsse hinauf. Dort muss sich der Fisch in der Elbmündung erst noch einige Wochen an das Süßwasser gewöhnen, bevor er im Frühjahr und mit steigender Wassertemperatur die Elbe hinauf schwimmt.



Die verwendeten Hamen sind etwa 80 Meter lang. Damit wird auf traditionelle Art gefischt. „Wir schleppen die Netze nicht durchs Wasser, sondern lassen die Strömung für uns arbeiten. Ebbe und Flut treiben die Fische ins Netz“, sagt der erfahrene Fischer. Das ist nicht nur kräftesparend, sondern schont auch die Umwelt. Denn der Hauptmotor wird während der Fangzeit abgeschaltet. Jeden Tag fängt er im Bereich Brunsbüttel-Cuxhaven zwischen 500 und 1.000 Kilogramm der Fischdelikatesse in seinen Maschen.



Während der Stint-Saison fahren die Zeecks auf die Elbe und spannen ihre Netze aus. Bis zu drei Monate leben sie dann auf ihrem Kutter „Ostetal“. Der 20 Meter lange, hellblaue Kutter ist seit fast 30 Jahren die Elbheimat der Fischerfamilie. Das Boot hat keine Schleppnetze, sondern sogenannte Hamen – das sind Netze, die beidseitig vom Schiff in der Strömung verankert werden.

Neben dem Stint fängt Zeeck fängt auch andere Fische – vor allem Butt und Aal sowie Zander, Lachs und Kabeljau. Auf die Stint-Kultur in Hamburg aber ist er ganz besonders stolz. Seinen Fang transportiert Zeeck lebend in der „Bünn“ – einem fest im Schiff eingebauten Wasserkasten, der ständig von außen mit Frischwasser durchspült wird. Alle zwei Tage legt er mit seinem Fischkutter an und verkauft den lebenden Stint an Privatleute

ebenso wie an Fischhändler und Restaurants. Früher hat er mit seinem Kutter auch direkt am Fischmarkt in St. Pauli angelegt. Heute ist das leider nicht mehr möglich. Trotzdem kann man Zeecks Fisch heute nach wie vor auf dem Fischmarkt erstehen. Bei den Zeecks kommt mindestens vier Mal in der Woche Fisch auf den Tisch. Am liebsten mag Walter Zeeck gekochten Butt, serviert mit etwas Butter und Petersilie. Aber auch Stint wird

natürlich viel gegessen. Der Fisch, dessen Geruch an frische Gurken erinnert, kann auf verschiedene Arten zubereitet werden. Das Rezept ist denkbar einfach: Die frischen Fische werden nur in Mehl gewendet und mit wenig Pfeffer und Salz in Butter goldbraun gebacken. Serviert wird der Stint in der Regel im Dutzend und mit einer Schale Zitronenwasser für die Hände – denn der Stint wird mit den Fingern und mitsamt Gräten gegessen.



SCHARFE PARTY-BULETTEN

FLEISCHBÄLLCHEN MIT KOKOSFLOCKEN, KAFFIRLIMETTEN UND CURRY

Noch keine Idee für die nächste Party? Die scharfen Buletten mit exotischer Kokos-Limetten-Note und heizen den Gästen dank einer ordentlichen Menge rotem Curry so richtig ein. Besonders lecker ist auch der hausgemachte Ketchup.

ZUTATEN FÜR EINE GROSSE PARTY/40 ST.

180 *gramm* REIS
1,2 *kg* SCHWEINEHACK
40 KAFFIRLIMETTENblätter
60 *gramm* KOKOSRASPELN
50 *gramm* ROTE CURRYPASTE
30 *gramm* ZUCKER
10 *gramm* PAPRIKAPULVER
30 *ml* FISCHSOSSE
1 *EL* BUTTERSCHMALZ

FÜR DEN KETCHUP

1,5 *kg* TOMATEN
150 *gramm* GEWÜRFELTE
SCHALOTTEN
150 *gramm* GEWÜRFELTE
weiße ZWIEBELN
250 *ml* HELLER BALSAMICOESSIG
100 *ml* APFELESSIG
500 *gramm* CHERRYTOMATEN
3 LORBEERblätter
2 *Zweige* FRISCHER THYMIAN
KORIANDERSAAT
MEERSALZ
HONIG
EVT. *etwas* WEIZENSTÄRKE

Zunächst den Reis kochen. Anschließend den gekochten Reis zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit den Händen kleine Bällchen formen. Dafür die Hände mit kaltem Wasser befeuchten, damit der Fleischteig nicht an den Händen kleben bleibt.

In jedes Fleischbällchen ein Kaffirlimettenblatt stecken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten garen.

Für den Ketchup zunächst die Tomaten überbrühen und enthäuten. Dann die Schalotten und Zwiebeln in einem Topf glasig anschwitzen und mit Balsamico und Apfelessig ablöschen. Die Tomaten und die Cherrytomaten dazugeben und mit Lorbeerblättern, Koriandersaat und Thymian abschmecken. Auf kleiner Flamme eine Stunde einkochen lassen.

Anschließend pürieren und danach durch ein grobes Sieb geben. Mit Honig und Salz abschmecken und eventuell mit etwas Weizenstärke abbinden.

-Hamburger- HAMBURGER

DER KLASSIKER
MIT RINDERHACK UND BACON

ZUTATEN FÜR 4 BURGER

4 fertige BUNS

640 gram RINDERHACK
SALZ

2 TOMATEN

1 kleine GURKE

1 halber Kopf
EISBERGSALAT

1 rote ZWIEBEL

125 gram BACON

TOMATENKETCHUP
(AM BESTEN BIO)

ZUTATEN FÜR 4 BUNS

250 ml MILCH

1/2 Würfel FRISCHE
HEFE (24 gram)

40 gram BUTTER

1 TL SALZ

20 gram ZUCKER

600 gram MEHL
(TYPE 405)

1 EI

1 EIGELB

SESAM

Zunächst die Milch erhitzen und anschließend kurz abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Dann die Milch mit Hefe vermischen und gut verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Die Butter, das Salz, den Zucker und das Mehl vermischen, danach das Hefe-Milch-Gemisch dazugeben. Die Masse mit den Händen kneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten und zugedeckt noch einmal 45 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick ausrollen. Dann mit einer Tasse sechs Kreise ausstechen und diese abgedeckt 20 Minuten gehen lassen. Das Ei mit dem Eigelb vermischen und die Teigkreise mit dem Eigelbmischung bestreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Brötchen auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa 15 Minuten backen. Danach können sie nach Belieben noch mit etwas geröstetem Sesam bestreut werden.

Das Rinderhack mit einer guten Prise Salz verkneten, in vier Portionen à ca. 160 Gramm teilen und daraus klassische Pattys formen. Tomaten, Gurke und Salat waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Speck bei 200 Grad im Ofen sechs Minuten knusprig backen.

Eine Grillpfanne heiß werden lassen und die Pattys von beiden Seiten medium grillen. Die Hamburger Buns in der Mitte aufschneiden und jeweils die untere Hälfte mit Ketchup bestreichen. Dann mit dem geschnittenen Eisbergsalat, jeweils drei Gurkenscheiben, einer Tomatenscheibe, Zwiebelringen, einem gegrillten Patty und dem knusprigen Bacon belegen.

SVENS CURRYWURST

GEHT IMMER UND SCHMECKT IMMER

Auch wenn sie schon mehr als 60 Jahre alt ist, ist und bleibt die Currywurst der beliebteste Imbiss der Deutschen – und das trotz zunehmender Konkurrenz auf dem Fast Food Markt durch Döner, Burger & Co. Kaum zu glauben, aber wahr: Die Deutschen verzehren 800 Millionen Currywürste im Jahr! Der Klassiker vom Imbiss lässt sich schnell und einfach auch Zuhause zubereiten. Wir zeigen, wie es geht.

4 EINHEITEN WURSTHUNGER

4 Curry GRILLWÜRSTE
getoastetes BROT

FÜR DIE SAUCE

8 St SCHALOTTEN
ETWAS ÖL ZUM BRATEN
1 KNOBLAUCH Zehe
3 EL TOMATENMARK
50 ml BALSAMICO-ESSIG
1 kg FRISCHE STRAUCHTOMATEN
1 kleine Stange ZIMT
1 TL SALZ
120 gramm ZUCKER
70 gramm GELBES CURRYPULVER
40 gramm PAPRIKAPULVER
40 gramm CHILIPULVER
20 gramm HONIG
WEISSER PFEFFER

Für die Soße zunächst die Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten, bis sie glasig werden. Geschnittenen Knoblauch und Tomatenmark hinzufügen und mit Balsamico ablöschen.

Als nächstes die Tomaten überkreuz einritzen und 20 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Anschließend die Haut und den Strunk entfernen. Nun die Tomaten und alle restlichen Zutaten zu der Soße geben und eine Stunde auf kleiner Flamme kochen lassen.

Als letzten Schritt die Soße mit einem Pürierstab mixen. Die Currywürste einschneiden, in einer Pfanne braten und mit der Soße und dem getoasteten Brot anrichten.



BESOFFENER HAHN



BIERHUHN MIT ASTRA UND WÜRZIGER MARINADE

Das perfekte Männergericht mit jeder Menge saftigem Fleisch und einem Extraschuss Bier. Unserer Abwandlung vom klassischen Bierhuhn verleihen Sternanis und Kardamomkapseln eine exotische Note. Orangen- und Zitruschalen sorgen für ein fruchtiges Aroma, Curry- und Chilipulver machen unseren besoffenen Hahn besonders scharf.

ZUTATEN FÜR 1 BESOFFENEN HAHN

- 1 FREILAND *Hahn* 
CA. 1,5 *Kilo*
- 1 Dose ASTRA (0,5 L)
- 1 *Bio-ZITRONE* (UNBEHANDELT)
- 2 STERNANIS
- GRÜNER KARDAMON } 5 *Kapseln*

FÜR DIE MARINADE

- 1 *weiße ZWIEBEL* 
- 1 ORANGE
- 2 EL TOMATENKETCHUP
(AM BESTEN BIO)
- 1 EL PAPRIKAPULVER
- 1 TL CURRYPULVER
- 1 EL ZUCKER
- 2 EL BALSAMICOESSIG
- 1 EL MEERSALZ
- 5 EL OLIVENÖL 
- GEMAHLENER PFEFFER

Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen und den Hahn von innen und außen marinieren.

[TIPP] Für einen bestmöglichen Geschmack den Hahn schon einen Tag zuvor marinieren und über Nacht im Kühlschrank lassen.

Den Hahn eine Stunde bevor es los gehen soll aus dem Kühlschrank holen. Astra Dose öffnen und erst mal einen kräftigen Schluck trinken! Die Zitrone waschen und schälen. Danach die Zitronenschale, Sternanis und die Kardamomkapseln in die Dose geben.

Anschließend den Hahn darauf setzen und 1,5 Stunden bei 130 Grad im vorgeheizten Ofen garen.

Danach den Hahn kurz abkühlen lassen und knusprig servieren.



BRÜDER & SCHWESTERN!

[MR. KEBAB] WAR EINES DER ERSTEN TÜRKISCHEN LOKALE IM VIERTEL. WER DORT ISST, WIRD TEIL EINER FAMILIE, FÜR DIE DAS HERZ STETS WICHTIGER WAR ALS GELD.

Das Leben tobt bei [MR. KEBAB]. Die Musik ist laut, die Gäste sind ungehemmt. Es wird gelacht, getrunken und wild diskutiert. Und es wird natürlich viel und gut gegessen. „Das hier ist mein Wohnzimmer“, strahlt Geschäftsführer Cevo Yagbasan. Wer sich mit ihm trifft, muss ihn mit ganz St. Pauli teilen. Denn ihn kennt wirklich jeder.

Vor zwölf Jahren hat er das Lokal von seinem Vater Oruc übernommen. Der gelernte Maschinenbauer und seine Frau Döne eröffneten das Lokal am Pferdemarkt 1986, nachdem sie aus ihrer Heimat, dem anatolischen Antep, geflüchtet waren. „Meine Eltern denken beide sehr links und sind überaus weltoffen. Das führte zu heftigen Problemen“, erzählt Cevo.

In St. Pauli finden die Yagbasans schnell Gleichgesinnte, Unterstützung und ein Zuhause. [MR. KEBAB] ist damals eines

der ersten türkischen Speiselokale im Viertel. Anfangs gibt es dort nur drei bis vier Tagesgerichte. Heute ist die Speisekarte viel umfangreicher und beinhaltet einfache, aber liebevoll zubereitete Fleischgerichte wie Döner Kebab und Köfte sowie vegetarische Gerichte wie Suppen, Salate oder Vorspeiseteller. An Wochenenden herrscht Klubatmosphäre. Dann gibt es auch schon mal Cocktails und Live-DJs. Es wird getanzt und getankt.

Das Erbe seines Vaters trägt er mit Würde. Das betrifft auch den politischen Kampf:

>>

FÜR UNS ZÄHLT SCHON IMMER DAS HERZ MEHR ALS GELD. WIR BRAUCHEN IN ST. PAULI FREUNDE UND MITSTREITER UND KEINE INVESTOREN.

<<

Viele seiner Gäste sind wie eine Familie für ihn: Wir kennen uns schon seit vielen Jahren, haben viel erlebt. Da muss nicht immer alles perfekt sein, solange es von Herzen kommt“, sagt Cevo. Und ist mit einem Ohr schon wieder am Nachbartisch. Ein echter bunter Hund eben und noch viel mehr.



BURRITOS

MIT SCHARFEM HÜHNCHEN, MANGO-PHYSALIS-CHUTNEY UND GUACAMOLE

Bei uns bekommen die beliebten Mexikaner durch das Mango-Physalis-Chutney eine fruchtige Note. Aus dem Glas oder aus der Tüte kommt bei uns nicht in die Tüte – alles wird selbst gemacht: vom Tortilla-Flan bis zur Guacamole.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN TORTILLA-FLAN

600 *gramm* MEHL
300 *ml* WASSER
2 *TL* BACKPULVER
1 *TL* SALZ

FÜR DAS HÜHNCHEN

500 *gramm* HÜHNERBRUSTFILET
etwas OLIVENÖL
SALZ
PFEFFER *aus der Mühle*

FÜR DAS CHUTNEY

2 MANGOS
500 *gramm* KAPSTACHELBEEREN
(PHYSALIS)
1 *TL* KREUZKÜMMEL
etwas ZUCKER
150 *ml* MINERALWASSER

ZUM BELEGEN

1 *Kopf* EISBERGSALAT
1 *Bund* KORIANDER
3 *rote* ZWIEBELN
1 SALATGURKE

FÜR DIE GUACAMOLE

2 *reife* AVOCADOS
2 LIMETTEN
etwas OLIVENÖL
MEERSALZ

Für den Tortilla-Flan Mehl, Wasser, Backpulver und Salz miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach aus dem Teig ca. 90 Gramm schwere Bällchen formen und mit einem Nudelholz auf einen Durchmesser von ca. 26 Zentimetern kreisförmig ausrollen. Die Fladen in einer Pfanne ohne Öl etwa drei Minuten anbraten. Dann mit etwas Olivenöl beträufeln.

Danach die Hähnchenfilets in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Mangos schälen und würfeln. Danach die Kapstachelbeeren von den Blättern befreien und halbieren. Kreuzkümmel kurz anrösten, Mango und Physalis dazugeben und mit etwas Zucker abschmecken. Mit dem Mineralwasser auffüllen und dickflüssig zu einem Chutney einkochen lassen.

Den Eisbergsalat und den Koriander waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Gurke schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Avocados halbieren, mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch herausholen und anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Danach mit frischem Limettensaft, Olivenöl und Meersalz würzen.

Anschließend die Hähnchenbrustfilets anbraten. Den Tortilla-Flan mit dem Chutney in der Mitte bestreichen, den Eisbergsalat darauflegen und das Hühnchen hinzufügen. Dann den Koriander und die geschnittenen Zwiebel beifügen und zum Schluss mit einem Klecks Guacamole garnieren.



WIE SCHMECKT DENN DAS?

MARKUS THORANDT
ABWEHRSPIELER DES FC ST. PAULI

DEINE MEINUNG ZUM PROMI-DINNER?



KOCHEN IST...?



GENIESSER ODER HEKTIKER?



KATERERÜHSTÜCK VOR DEM SCHLAFEN GEHEN?



RICHTIG HUNGRIG BIST?

WIE GUCKST DU, WENN DU...

MONATSPIZZA 9,90 €
ERESFRÜCHTE AN DILL + ZITRONE
ZIEGENKÄSE UND ROTE BETE AUF MASCARPONE



Heute zu
Wegen gestern



[SLIM JIM'S]
KREATIVE PIZZA AM PFERDEMARKT

// DO IT YOURSELF //

PIZZA MAL ANDERS: IM [SLIM JIM'S] BESTIMMEN DIE GÄSTE, WAS AUF DIE TEIGFLÄDEN KOMMT.

Gute Pizza war auf St. Pauli lange Zeit Mangelware. Rund um den Paulinenplatz gibt es zwar ein paar gute Adressen, ansonsten ist das Angebot aber eher dünn gesät. Das dachte sich auch Stefan Hütter. Der Inhaber des [SLIM JIM'S] am Pferdemarkt hatte zwar zunächst selbst keinen Plan vom Pizzabacken, aber ausreichend Fantasie und Geschmack. Zudem hat er mit Jule eine kongeniale Partnerin, deren Pizzakreationen bereits Freunde und Arbeitskollegen beglückt haben.

Neben ihrem kreativen Talent hat Jule aber auch das Wichtigste mitgebracht: ein wirklich gutes Teigrezept einer befreundeten Oma aus Italien. Wenig Hefe, lange Ziehzeiten von bis zu sechs

Stunden und viel Mehl beim Ausrollen sind dafür besonders wichtig. Eine leckere Margherita und guter Mozzarella gehören ebenfalls zur Grundausstattung des Imbiss-Restaurants. Auch die Saucen, Mascarpone und Antipasti werden im [SLIM JIM'S] selbst gemacht. Das Gemüse für den Belag kommt frisch vom Gemüsehändler aus der Schanze.

Das [SLIM JIM'S] machte sich schnell einen Namen. Gäste können sich aus rund 20 Belägen ihre eigene Pizzakreation zusammenstellen. Hin und wieder gibt es auch exotische Monatsspezialitäten – etwa Pizza Lachsschinken auf Rucola mit Cherry-Tomaten und Honig-Senf-Dressing, Pizza Räuchertofu mit weißen Riesenbohnen, kandierter Paprika, scharfer Chilisoße und Koriander oder Pizza Fenchel mit Blutorange, Zuckerschoten und Chili-Hibiscuscreme.




BOMBI ST. PAULI

IM KERN UNSERER SCHOKOBOMBEN VERSTECKT SICH SCHWARZES VANILLEEIS

Wer an St. Pauli in den 1980er Jahren zurückdenkt, dem kommen vor allem besetzte Häuser und Straßenschlachten in der Hafensstraße in den Sinn. Unsere Bomben haben es genauso in sich – und das nicht nur wegen ihres pechschwarzen Inneren.

ZUTATEN FÜR 4 BOMBEN

- 1 VANILLEschote 
- 500 ml SAHNE
- 500 ml MILCH
- 12 EIGELB
- 160 gram ZUCKER
- 3 Päckchen TINTENFISCHTINTE
- 8 SCHOKOLADENhalbkugeln
(6,5 CM X 3,5 CM),
IM FEINKOSTHANDEL ERHÄLTICH
(Z.B. IM DELTA-MARKT AUF ST. PAULI)
- ZARTBITTER } 150 gram
KUVERTÜRE }

Zunächst die Vanilleschote längs aufschneiden und mit einem Messer das Mark herauschaben. Die Sahne mit der Milch und dem Vanillemark zusammen aufkochen. Eigelb und Zucker mit der Tintenfischfarbe über einem warmen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die leicht abgekühlte Vanillemilch dazugeben und nochmals über dem Warmwasserbad langsam verrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Eismasse kaltrühren und danach in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das gefrorene Vanilleeis danach in 4 Schokoladenhalbkugeln füllen und mit der anderen Hälfte zu einer Kugel verbinden. Die Kugeln eine Stunde im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen. Dann die Kuvertüre hacken, schmelzen und die Schokoladenbomben durch die leicht abgekühlte, aber immer noch flüssige Schokolade ziehen. Die Schokolade dann etwas ablaufen lassen und die Kugeln auf ein Backpapier setzen. Etwa 6 Stunden im Gefrierfach durchfrieren lassen. Die Bomben etwa 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und zum Antauen in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren etwas von der Kuvertüre raspeln und die restliche Menge über einem Warmwasserbad schmelzen. Die Bomben mit etwas warmer Schokolade übergießen, bis sie sich öffnen und mit Schokoladenraspeln garnieren.

HANDARBEIT

SELBSTGEMACHTES ESSEN ...
... IST IN ST. PAULI IMMER STÄRKER GEFRAGT.

Auch wenn er streng genommen kein echter St. Paulianer ist: // HERR MAX // auf dem Schulterblatt ist ein Renner. Auf der Homepage wird der Kunde begrüßt mit den Worten „Zum Naschen bist du auf der Welt“. Im Laden weht einem ein wohliger Kaffeegeruch entgegen und die Theke begeistert mit den schönsten Schautorten der Stadt. Die Figuren und Elemente, die Inhaber Matthias Max auf Hochzeitstorten zaubert, sind an Comic, Kunst und Street Art angelehnt und ein echter Hingucker. Zu den Dauerbrennern zählen die Frischkäsecreme mit Rotwein-Birnen, die geriebene Apfeltarte, der Mohn-Limonenkuchen mit Kirschen, die Himbeer-Tarte mit Toncabohnencreme und vieles mehr.



Eine echte Legende ist das // RÖNNFELD // – eine kleine, aber feine Konditorei in der Hein-Hoyer-Straße, die dort schon seit 1958 Kuchen und Torten anbietet. Neben den aufwändig verzierten Torten, die Inhaber Holger Rönnefeld liebevoll zu jedem gewünschten Anlass zubereitet, gehen hier am häufigsten die „Leipziger Lerchen“ über die Ladentheke. Die Variante des Makronentörtchens gibt es bei Rönnefeld seit dem Eröffnungstag. Das Rezept dafür stand im Lehrlingsbuch des Vaters von 1942. Aber auch die Mandelhörnchen, die Zimtsterne und der Honigkuchen sind eine Sünde wert.



In // LUICELLA'S ICE CREAM // in der Detlev-Bremer-Straße gibt es fair gehandelten Kaffee und ausgefallene Eissorten wie Cheesecake, Avocado oder Matcha-Tee. Die Liebe zum Eis, ein Auslandssemester in Italien und viel Eiskreme in Kalifornien haben die beiden Gründer, Luisa Mentele und Markus Deibler, dazu gebracht, sich ihren Traum zu erfüllen. Seit 2013 machen sie ihr eigenes Eis, für das weder Geschmacksverstärker noch Aromen verwendet werden. Wie die leckeren Kreationen hergestellt werden, können Besucher im eigenen „Eislabor“, das von der Verkaufstheke aus sichtbar ist, beobachten.





[KOGGE]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
SCHARF
(GANZE PFEFFERKÖRNER)

[CLOCHARD]
PREIS: 1,10 EURO
GESCHMACK:
HART

[MARY'S TREFF]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
TOMATIG, MILD

[SEILERHÜTTE]
PREIS: 0,80 EURO
GESCHMACK:
LEICHT,
NICHT ZU SCHARF

[KIEK UT]
PREIS: 1,- EURO
GESCHMACK:
TOMATIG

[LUCKY STAR]
PREIS: 0,50 EURO
GESCHMACK:
SPRITTIIG

[ROSI'S BAR]
PREIS: 2,- EURO
GESCHMACK:
SCHARF

[ST. PAULI ECK]
PREIS: 1,- EURO
GESCHMACK:
SPRITTIIG, LEICHT BITTER

[KING CALAVERA]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
FRUCHTIG & SEHR GUT

[HOTEL HONGKONG]
PREIS: 3,- EURO FÜR 6
GESCHMACK:
WUCHTIG

[SOMMERSALON]
PREIS: 2,- EURO
GESCHMACK:
RAUCHIG

[ELDORADO]
PREIS: 1,80 EURO
GESCHMACK:
STARK, BISSIG

[JOLLY ROGER]
PREIS: 1,30 EURO
GESCHMACK:
PFEFFRIG

[AHOI]
PREIS: 1,- EURO
GESCHMACK:
GESCHMEIDIG, WÄRMT



[ROSCHINSKYS]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
MILD, LEICHT RAUCHIG

[LUNACY]
PREIS: 1,- EURO
GESCHMACK:
PFEFFRIG,
TOMATIG, TOP

[NACHTHAFEN]
PREIS: 1,30 EURO
GESCHMACK:
SCHARF,
RUNDE SACHE

[BARBARABAR]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
BRENNT NACH

[SHEBEEN]
PREIS: 1,50 EURO
GESCHMACK:
FEURIG, BRUSTLÖSEND

MEXIKANER

DER MEXIKANER IST EIGENTLICH EIN **ST. PAULIANER.**

DENN HIER, IM HAMBURGER HAFENVIERTEL,
WURDE DER FRUCHTIG-SCHARFE
TOMATENSCHNAPS ERFUNDEN!

Zur Entstehung des Mexikaners gibt es viele Legenden. Eine Version sagt, dass das Getränk im „Steppenwolf“ erfunden wurde, einer Hardrock-Kneipe in der Schmuckstraße, die Mitte der 1980er Jahre eröffnete, die es heute aber leider nicht mehr gibt. Von dort aus fand der Schnaps schnell viele Nachahmer. Heute bietet fast jede Kneipe auf dem Kiez ihren eigenen Mexikaner an.

Wer den Barman nach den Zutaten fragt, erntet nur eisiges Schweigen. Das Rezept bleibt geheim. Der zum Teil schmerzhafteste Selbstversuch zeigt: Der Chili-Rachenputzer schmeckt in jeder Bar anders. Es gibt Mexikaner mit Korn, Wodka und Tequila – oder mit allen drei Schnäpsen zusammen. Tabasco und Chilipulver sowie eine deftige Gewürzmischung mit grob gemahlenem, schwarzem Pfeffer geben ihm den nötigen Wumms. Wichtig: Am besten schmeckt der Mexikaner gut gekühlt. **SALUD!**

FÜR ALLE, DIE SICH IHREN EIGENEN MEXIKANER MIXEN WOLLEN, HIER EIN REZEPTVORSCHLAG

- | | | |
|-------------------|---------------------|----------------|
| 0,5 l Vodka | 2 cl Tabasco | 1 Prise Zucker |
| 1,0 l Tomatensaft | 2 Teelöffel Pfeffer | Chilipulver |
| 0,25 l Sangrita | 1 Teelöffel Salz | nach Bedarf |