

Tafelhaus Hamburg:

# Beste Lage, bestes Essen

präsentiert von Christian Rach  
porträtiert von Matthias M. Machan



**Hamburgs Hafen, das Tor zur Welt, boomt. Unbestritten! Das „Tafelhaus“ von Christian Rach gehört zu den drei besten Restaurants der Hafenstadt - auch unbestritten! Pünktlich zur Internorga zog das Restaurant von Bahrenfeld an den Hafen. Beste Lage – bestes Essen. Gastrotel-Chefredakteur Matthias M. Machan gehörte zu den ersten Gästen.**

Es ist einer der schönsten Logenplätze, die Hamburg und der Hafen zu vergeben haben: Neumühlen 17. Pünktlich zur Internorga Anfang März eröffnete Eurotoques-Chef Christian Rach hier am Hafenufer das Restaurant „Tafelhaus“. Den Sterne-Koch zog es samt Küchencrew und Tafelsilber vom eher

schmucklosen Bahrenfeld in die „Boomtown Hafen“, Christian Rach: „Da der Hafen nicht ans Tafelhaus rücken konnte, musste halt das Tafelhaus an den Hafen.“ Während rund um den Hafen in Restaurants und Kaispeichern zu einem halben Dutzend Internorga-Partys eingeladen wurde, eröffnete der eloquente Rach ganz unspektakulär sein Restaurant und macht vor „ausverkauftem Haus“ das, was er am besten kann: kochen! Wer das Spektakuläre sucht, kommt freilich auch hier auf seine Kosten. Die Aussicht ist atemberaubend: Erst auf das „Schlepperballett“, dann auf die Köhlbrandbrücke bei Sonnenuntergang, schließlich auf hunderte von bunten Lichtern, die den Hafen im Abenddunkel illuminieren, ja fast inszenieren. Ein wenig nüchtern und dezent modern durchgestylt geben sich die Räumlichkeiten des ehemaligen „Darling Harbour“. Die Panoramafenster sorgen für ein lichtdurchflutetes Ambiente, das konsequent designed wurde. Rosenholz und Granit dominieren, aus den holzvertäfelten Wänden strahlt indirektes Licht.

Auch wenn unser Blick immer wieder über die Köpfe der anderen Gäste hinweg in den quirligen Hafen schweift, wir sind wegen der Küche hier. Diese ist grandios! Und wenn wir sie denn in eine Schublade stecken wollen, würden wir Rach das Etikett „Neue deutsche Küche“ verpassen, versehen mit dem Zusatz „verfeinerte mediterrane Landküche“. Unverkrampt begegnet Rach der Küche seiner Heimat mit selbstverständlicher Weltoffenheit, lässt ihr aber ihre Wurzeln und schafft so völlig neue, wunderbare Klassiker. Die saisonale Frische-Küche kommt scheinbar leicht und unkompliziert auf den Teller und ist dabei

ungemein geschmackstief und aromatisch. Beste Beispiele hierfür sind u.a. der mit Hummer gedelte marinierte Sellerie, wild gefangene Gambas mit Blumenkohl, Brokkoli und Tomaten, der würzige „Salat mesclun“ mit geräucherter Gänseleber, Entenschinken und Bauernbrot oder der Damhirsch mit Kohlrabi-crepes und Johannisbeer- Meerrettich-Sauce. Natürlich ist am Hafen das Thema Fisch ein Muss: Beispielsweise ein saftiger Kabeljau mit Orangenaroma und Champagner-Sensauce, gegrillter Wolfsbarsch mit geröpftem Wildsalat oder - als Süßwasservariante - der Zander mit einem betörenden Kokos-Blumenkohlpüree und Koriandersalsa. Rachs Fischgerichte bestechen durch ihre Leichtigkeit, sind gewürzt, als läge das Tafelhaus mitten in der Provence. Gerne zitieren wir an dieser Stelle auch den ansonsten so gestrengen Gault Millau: „Wer bei ihm Muscheln bestellt, kann allemal was Besonderes erwarten, und sogar scheinbare Banalitäten wie eine Leber mit Zwiebeln oder eine Steckrübensuppe werden auf seinem Herd zu Delikatessen.“ So ist es!

## „Ein Maul voll Geschmack“

Ohne Zweifel, Christian Rach ist einer der drei besten Köche Hamburgs (er teilt sich das Siegerpodest in der aktuellen Gastrotel-Bestenliste mit Louis C. Jacob und dem Landhaus Scherrer). Er predigt das hohe Lied der „höchsten Produktqualität“, orientiert sich an saisonalen wie regionalen Produkten, hat ein untrügerisches Gefühl für Aromen, Nuancen, Zwischentöne und Feinheiten. Hier wird nicht jeder Teller mit Kräutern oder - jetzt aktuell - Bärlauch aromatisch erschlagen. Rach: „Die Dinge müssen eindeutig



Christian Rach (47)

Restaurant Tafelhaus  
Neumühlen 17  
22763 Hamburg  
Telefon (040) 892760  
Telefax: (040) 8993324  
www.tafelhaus.de

**Handwerk:** Rach offeriert eine „spontane, neue deutsche Küche“, die aber auch die mediterrane Landhausküche nicht leugnet. Höchste Produktqualität ist die Basis seiner Frische-Küche, die sich an der Saison wie der Region orientiert. Rachs Leitsatz: Die Genialität des Kochens besteht darin, Produkte nicht zu verändern, sondern zu vervollkommen.

**Spezialitäten:** Dreierlei Sate mit scharf mariniertem Weißkohl, geräucherte Rotbarbe mit Wasabi, Tatar vom Ochsenfilet mit irischem Kaviar, leichtwarmes Steinbuttcarpaccio mit Friseessalat, Süßkartoffelsuppe mit Pancetta und Kaninchenroulade, gegrillter Wolfsbarsch, Langoustinen im Kartoffelmantel, Ochsenfilet „Rossini“ mit Sellerieravioli, Ente aus dem Ofen mit Couscous und Chili, karamellisiertes Limettenparfait mit Kaffeegelee und gebratener Banane, Kaiserschmarrn mit Vanilleeis.

**Stationen:** Rach wurde 1957 in St. Ingbert im Saarland geboren. Nach dem Abitur studierte er Philosophie und Mathematik. Den Unterhalt für sein Studium verdiente er sich als Koch. Nach Auslandsaufenthalten in Frankreich und Österreich eröffnete er 1986 das Restaurant Leopold in Hamburg. 1989 begab er sich mit dem restaurant Tafelhaus in die Selbstständigkeit.



Christian Rach kocht für Gastrotel. Alle Rezepturen für vier Personen



*Friseesalat mit Olivenöl, Kaviar und leichtwarmem Steinbuttcarpaccio*

**Das brauchen Sie:** 2 Köpfe Friseesalat • 250 g Steinbuttfilet in dünne Scheiben geschnitten • 125 g Kaviar (vom Stör, Lachs oder Forelle) • 6 EL Olivenöl • 3 EL Crème fraîche • Saft einer Zitrone • 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten • Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Friseesalat putzen, die dunkelgrünen Triebe nicht verwenden. Steinbuttfilet mit einem langen scharfen Messer schräg in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl mit Crème fraîche und dem Saft einer halben Zitrone verrühren, salzen, pfeffern, und die Hälfte des in feine Röllchen geschnittenen Schnittlauchs unterheben. Den Steinbutt leicht salzen, auf einen feuerfesten Teller legen, mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln und eine Minute im Backofen bei eingeschalteter Oberhitze (ca. 130°C) erwärmen. Friseesalat mit der Salatsauce marinieren, auf flache Teller verteilen, das leichtwarme Steinbuttcarpaccio auf den Salat geben. Restliches Olivenöl mit Kaviar und Schnittlauch verrühren und jede Steinbuttscheibe damit beträufeln. Zum Schluß mit Crème fraîche übergießen.



*Langoustinen im Kartoffelmantel mit Schnittlauchbutter*

**Das brauchen Sie:** 8 Langoustinen ohne Kopf und Schale (ohne Darm) • 3 große Kartoffeln • 400 ml Hühnerfond • 100 ml Weißwein • 1 Zwiebel • 1 Bund Schnittlauch • Salz • Pfeffer • Butter • Olivenöl

**Zubereitung:** Kartoffeln schälen und waschen, mit Asia-Gemüseschneider Kartoffelnudeln herstellen. Langoustinen würzen und mit Nudeln, vom Schwanz beginnend ohne Zwischenräume, aufwickeln. Zwiebel würfeln mit Hühnerfond und Weißwein auf 1/3 reduzieren und würzen. Fond mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und mit dem geschnittenen Schnittlauch verfeinern. Langoustinen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Anschließend alles auf einem Teller anrichten und servieren.

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis*

**Das brauchen Sie für den Kaiserschmarrn:** 120 g Sahne • 5 Eigelb, 80 g • Prise Vanillezucker • abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelte Zitrone • 20 ml Rum • 50 g Mehl • 5 Eiweiß, 120 g • 50 g Zucker • 1 Prise Salz • 20 g geklärte Butter oder Butterschmalz • 10 g frische Butter • 20 g Puderzucker • 1 EL in Rum eingelegte Rosinen

**Das brauchen Sie für das Vanilleeis:** 125 ml Milch • 375 g Sahne • 2 Vanilleschoten • 100 g Zucker • Eier, 100 g • 4 Eigelb, 80 g • 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.



Die Sahne mit dem Eigelb, dem Vanillezucker, der Zitronenschale, dem Strohrum und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz zu steifem Schnee aufschlagen und mit den Rosinen in den Teig geben. Die geklärte Butter in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen und den Teig hineingeben und in den Ofen stellen.

Wenn der Teig an der Oberfläche trocken wird, mit einer Palette vierteln und jedes Stück umdrehen. Die frische Butter in Scheiben auf dem Schmarrn verteilen und alles nochmals kurz in den Ofen geben.

Hat der Kaiserschmarrn von beiden Seiten eine schöne Farbe angenommen, wird er mit zwei Gabeln in Stücke zerrissen. Mit Puderzucker überstäuben und im Backofen bei starker Oberhitze oder unter dem Grill karamellisieren. Mit dem restlichen Puderzucker bestreut servieren.

Die Milch mit der Sahne, den aufgeschnittenen ausgeschabten Vanilleschoten und dem Mark sowie 50 g Zucker zum Kochen bringen. Unterdessen Eier, Eigelb und den restlichen Zucker im 80 Grad heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Wenn die Milch-Sahne-Mischung kocht, die Vanilleschoten entfernen. Die aufgeschlagenen Eier vom Wasserbad nehmen und die kochende Flüssigkeit zügig nach und nach hineintrühren. Die Rührschüssel in Eiswasser stellen und die Eismasse kalt rühren. Dann die Prise Salz untermengen. Die Eismasse durch ein Haarsieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.



schmecken. Ich möchte weder Ikebana auf dem Teller noch etwas Artifizielles produzieren.“ Sondern? „Ein Maul voll Geschmack!“

Die Arbeit in der Küche erfordert ihre Zeit, genauso wichtig ist aber auch der Einkauf der Produkte. Hier überlässt Rach nichts dem Zufall, ist auch selbst auf dem Hamburger Fischmarkt oder beim türkischen Gemüsehändler um die Ecke anzutreffen, auch um sich zu inspirieren,

neue Ideen zu bekommen. „Die ständig wechselnde Speisekarte ist die Grundlage dafür, jeden Tag nur das zu kaufen, was perfekt in allererster Güte auf dem Markt angeboten wird“, so Rach. Natürlich gehören Olivenöl bester Provinienz und Rosmarin in jede gute Küche. In Verbindung mit einem Keitumer Zicklein von der Insel Sylt eine nahezu perfekte Kombination. Rach zu seiner Philosophie hinter dem Herd: „Die Genialität des Kochens besteht darin, Produkte nicht zu verändern, sondern zu vervollkommen.“ Und: „Alles wächst und gedeiht vor unserer Haustüre. Man muss nur zugreifen. Dieser Gedanke ist seit Gründung des Tafelhauses im Jahr 1989 bestim-

[www.eibach-die-kueche.de](http://www.eibach-die-kueche.de)

mend für unser Handeln.“ Er zählt auf: Das aromatische Salzwiesenlamm kommt von den Deichen der Nordseeküste, das Wild aus Holstein, die Enten (im Tafelhaus frisch aus dem Ofen mit Couscous, Chili und Joghurtdip) aus Oldenburg. Obst und Gemüse wächst und gedeiht im Alten Land vor den Toren der Hansestadt und für den Frisch-Fisch braucht man eigentlich nur den Mund aufzumachen, schließlich liegt der Fischmarkt ja fast um die Ecke.

### Ein Blick zurück

Rach ist (nicht nur in Hamburg) beliebt und erfolgreich. Der 46jährige Eurotoques-Chef wurde im Saarland geboren, studierte nach dem Abitur in Hamburg Philosophie und Mathematik. In Hamburg ist er geblieben, das Metier hat er gewechselt. Den Unterhalt für das Studium verdiente er sich als Koch. Schon während der Examensarbeiten war sein Entschluss gefasst: „Kochen wird mein Leben bestimmen.“ Welch ein Glücksfall! Vorbilder und Impulsgeber sucht man beim Seiteneinsteiger Rach vergeblich. Es geht also auch mal ohne Witzigmann, Wohlfahrt, Winkler und Wissler. „Ich bin ein sehr autarker Mensch“, erzählt er. Vor allem Frankreich habe ihn auf seinen Lehr- und Wanderjahren beeinflusst: „Hier wird sauber und schnell gearbeitet. Indes: Die Härte und Konsequenz in der Küche hat mich mehr beeindruckt als die Kreativität.“

Mitten im Industriegebiet von Bahrenfeld lag ein Häuschen mit wechselnder Geschichte: Es war Friedhofshäuschen, Straßenbahnwendeplatz und Fernfahrerimbiss. Christian Rach entdeckte das unscheinbare Gebäude 1988. Ein Jahr später eröffnete er mit Robert Wullkopf (auch heute noch sein Küchenchef) nach gründlicher Sanierung das Tafelhaus. Schnell wurde es zu einer der besten und beliebtesten Adressen der Hansestadt. Daran wird sich auch nach dem Umzug an den Hafenkai nichts ändern. Lediglich das Publikum wird sich breiter und internationaler aufstellen.

Zwei Terrassen versüßen jetzt bei steigenden Temperaturen den Gaumenkitzel von Rachs leichten, kulinarischen Kreationen. Bei einer sanften Brise kitzelt die Sonne die Lebensfreude. Dazu große Schiffe aus der ganzen Welt und die Jolle aus Blankenese. Einen schöneren Platz kann man sich in Hamburg kaum vorstellen.

