

Restaurant-Tipp

Eine Potpourri der südländischen Küche

von Michael Christ

Heute will ich Ihnen das Restaurant Odysseus an Herz legen, weil dort überaus solide und unkompliziert gekocht wird. Das Restaurant befindet sich in einem Eckhaus im Stadtteil Eimsbüttel.

Schon nach dem Betreten überrascht es mit einem ausgesprochen gemütlichen Ambiente. Warme Farben, die an die Toskana erinnern, ein kleiner Tresen, ein blitzblanker Terrakottaboden, zahlreiche Bilder von Rosen und Orchideen und ein Weinschrank aus Holz (den man am liebsten gleich mit nach Hause nehmen möchte), lassen in einem Wohlgefühl aufkommen. Der Patron begrüßt einen noch per Handschlag - und ihn bringt nichts aus der Ruhe. Deshalb sollten Sie ins Odysseus auch etwas Zeit mitbringen.

Die Karte bietet einen Mix aus der italienischen, spanischen und griechischen Küche. Eine kleine ergänzende Tageskarte birgt manche exquisite Leckerei. Eine Weinkarte gibt es nicht, Empfehlungen gibt es freundlich vom Patron - zu Preisen, die durchaus in Ordnung sind. So empfahl er mir einen fruchtig und leicht würzigen Greco di Tufo von Da Falco.

Zum Auftakt wählte ich eine Fischsuppe (4,50 Euro). Sie war leicht rötlich gefärbt und hatte einen primären Weißfischgeschmack und etwas Krustentieraroma. Die reichliche Einlage bestand aus Lachs, Zander und Loup de Mer, alles zart und geschmacklich in Ordnung.

Danach wurden Angnolotti (7,50 Euro) mit Lachs gereicht. Diese kleinen zarten Nudeltaschen überzeugten in Konsistenz und Geschmack. Die Füllung bestand aus einer aromatischen Artischockencreme. Die kleinen Lachsstücke waren leider etwas zu trocken. Das Ganze schwamm in einer würzigen Sahne-Spinatsauce.

Als Hauptgang wählte ich Loup de Mer vom Grill (14,70 Euro). Dieser entpuppte sich als Star des Abends: Erstklassig die Qualität und zudem bestens zubereitet. Das Fleisch war zart, saftig und überaus schmackhaft. Die beiden großen Filets thronen auf geschmorten Sherrytomaten. Umgeben war das Ganze von einer Sauce aus Olivenöl, etwas Tomatencoulis und Fischfond sowie etwas Knoblauch. Keine Frage: Gut gemacht. Die Beilagen, Kartoffeln, Lauch und Karotten, hatten leichten Biss.

Als Abschluss wählte ich einen der Klassiker, Creme Catalana (4,40 Euro). Eine dunkle Karamellschicht bedeckte die lockere und schmackhafte Creme mit leichtem Vanillearoma.

Michael Christ ist gelernter Koch. Er arbeitet in Hamburg als Gastro-Kritiker und Weinhändler.

Fazit:

Das Odysseus bietet eine erfreuliche, südländisch inspirierte, schmackhafte Küche mit familiärer Atmosphäre. Der Service ist gut und unkompliziert.