



Schick gestyltes Interieur und einige originelle Ideen auf der Speisekarte: das Abendroth am Statthalterplatz.

FOTO: MALZKORN

Es ist noch nicht aller Tage Abend(roth)

RESTAURANT Der zeitgemäße Neuling in Othmarschen startet verheißungsvoll

Gelungenes zeitgenössisches Restaurant-Interieur muss man in Hamburg nicht lange suchen, und wer das neue Abendroth, das verkehrsgünstig am Statthalterplatz in Othmarschen residiert, betritt, hat ein weiteres gefunden. Noch wartet das Lokal auf sein Publikum, wie es scheint, hat es sich bei den Nachbarn auch noch nicht flächendeckend herumgesprachen, und ob es ein Treffpunkt für westelbische Gourmets wird, muss die Zeit erweisen. Neugierige Passanten, die sich die Nase an der Scheibe platt drücken, sehen jedenfalls einladendes Ambiente, coole und bequeme Sitzmöbel, die abends von 112 Kugellampen ins rechte Licht gerückt werden. Geschäftsführer José-Luis Santos bringt elf Jahre Erfahrung aus dem Vier Jahreszeiten mit, Küchenchef Oliver Pfahler war auch schon im Le Canard für kreative Einfälle gut.

Entsprechend ideenreich auch hier die Speisekarte: Nach einem nicht ganz heißen Pot au feu von der Bresse-Poularde mit Grießnocken (9,50 Euro) folgen Samtsuppe von Kastanien (auf die Variante mit Gänsestopfleber kann man getrost verzichten) und perfekter Risotto mit Limonenöl und frischer Minze (10 Euro, Zwischengericht). Das Angebot ist nicht zu umfangreich, wird in ausreichenden Portionen und subtil gewürzt präsentiert. Bei den Hauptgerichten konnten Sauté vom weißen Heilbutt im Langostinofond mit Koriander (22 Euro) sowie die Bresse-Taube mit geschmolzenen Schalotten, Selleriepüree und Rotweinjus (25 Euro) überzeugen. Zu den rustikalen Spezialitäten der Küche gehört schließlich die krosse Bauernente, in zwei Gängen und für zwei Personen serviert (22 Euro pro Person). Ungetrübtes Vergnügen bereiten die Desserts, zuallererst Soufflé vom Topfen (Quark) mit Lorbeereis, gefolgt von Crème brûlée mit Rosmarin und Quittenkompott, ein origineller Einfall, mit 12 bzw. 10 Euro allerdings nicht eben preiswert. Die Weinkarte ist solide sortiert und geht auf viele Wünsche ein, glasweise Empfehlungen inklusive. Stimmiger Begleiter dazu ist eine Auswahl an Rohmilchkäsen, mit Brot und Feigen-senf serviert (11 Euro). Ein Restaurant am Anfang seiner Karriere – das die etablierte Konkurrenz gleichwohl nicht fürchten muss.

MONIKA WIEN