



Das Frisch-Haus bringt die Schätze des Meeres auf den Tisch.

FRISCH-HAUS

Wie an der See!

Wer gerne Fisch isst, muss in unseren Breitengraden schon etwas suchen, um nicht nur auf den „Alibi-Fisch“, der auf vielen Restaurantkarten geführt wird, angewiesen zu sein. Ganz frischen Fisch gibt es zum Glück im Frisch-Haus, Hannovers einzigem Fisch-Bistro.

VON CHRISTIAN BOLTE

Esst mehr Fisch“, reimte schon Heinz Erhardt und wies auf die Besonderheiten des Meeres und die möglichen Probleme beim Verzehr seiner Bewohner hin. Das Frisch-Haus im beschaulichen Kirchrode umgeht diese aber mit viel Erfahrung – schließlich ist das modern eingerichtete Bistro bereits seit 2006 im Geschäft und kann auch familiär auf eine weit zurückreichende Tradition im Umgang mit Fischen und Meeresfrüchten zurückblicken.



Die Anfahrt mit den Fahrrädern am Tiergarten vorbei versorgt uns mit Frischluft vor dem Essen und erzeugt so den nötigen Appetit. Wir wählen den Lachsteller und den Schollenteller – den Lachs mit Bratkartoffeln und die Scholle mit warmem Kartoffelsalat mit Essig und Öl. Das ältere Kind bekommt den nach dem Meeresherrn Neptun benannten Kinderteller, der mit einem kleinen gebratenen Filet, Pommes und Remoulade daherkommt. Die Erwachsenen dürfen zwischen einem Salat und einer Möhrencremesuppe als Vorspeise wählen. Beide Vorspeisen entpuppen sich als überraschend üppig, und es gibt das ein oder andere Restaurant, dessen Hauptgerichte nicht viel größer sind. Die Suppe schmeckt angenehm nach der verwendeten Möhre, deren Süße sehr treffend mit einer leichten, durch Chili erzeugten Schärfe ergänzt wird. Der Salat passt gut zum frühlinghaften Wetter und überzeugt vor allem durch die Frische der irgendwie viel zu selten über Salate gestreuten Kresse.

Nach diesem köstlichen Einstieg kommt auch schon der Fisch zu uns an den Tisch. Der Lachs wird von einer Senfsoße begleitet, die etwas fruchtig und nicht zu stark nach Senf schmeckt. Die Bratkartoffeln sind schön kross. Die Scholle ist wie der Lachs fein meliert und so ausgebraten worden, dass das Ergebnis eine leicht knusprige Oberfläche ist, man aber anders als bei panierten Filets noch immer den eigentlichen Fisch schmecken kann. Der warme Kartoffelsalat ist von einem Profi abgeschmeckt worden und bringt genau die richtige Kombination aus Süß und Sauer auf den Teller. Beide Fische werden außerdem von

einer kleinen Gemüsebeilage aus knackig gegarten und mit frischer Petersilie bestreuten Kohlrabistreifen in Sahne begleitet. Der Fisch auf dem Kinderteller schmeckt ebenfalls sehr gut, aber bei den Kindern sind vor allem die außergewöhnlich knusprigen Pommes der Hit. Ganz wichtig für alle Fisch-Skeptiker: Auf unseren Tellern war nicht eine einzige Gräte zu finden!

Da sich der nächste Ozean nördlich von uns befindet, ist auch der Nachtschiff etwas, das man vor allem in Norddeutschland antrifft: Rote Grütze. Auf dieser liegt jeweils eine Kugel Vanilleeis. Eine klassische und irgendwie auch zeitlose Kombination. Ein gutes Ende eines tollen Essens. „Familie Frisch fischt frische Fische, frische Fische fischt Familie Frisch“ steht an der Wand des Frisch-Hauses. Man kann nur hoffen, dass die Familie das auch weiterhin tut. Übrigens: Im Frisch-Haus bekommt man den Fisch nicht nur auf dem Teller serviert. An der Theke gibt es frischen Fisch auch in unverarbeiteter Form. Wer also selber gerne Fischgerichte kocht und keine Lust auf Tiefkühlware hat, der findet hier alles, was er braucht.

Frisch-Haus, Brabeckstr. 7, 30559 Hannover
Tel. (0511) 2 35 63 83, www.frisch-haus.de

AUS DER KARTE

Lachsteller mit Röstkartoffeln (27),
Schollenteller Natur mit Essigöl-Kartoffelsalat (23),
Kinderteller Neptun (9,50),
Rote Grütze mit Vanilleeis (8),
Mineralwasser 0,75 l (6), Apfelschorle (2,70),
Flensburger Pils (3,50)