

**Rechts** – Das Restaurant ist in gedeckten Tönen eingerichtet.

**Unten** – Küchenchef Gioacchino Tranchino setzt auf Präzision und außergewöhnliche Genüsse.

**Ganz unten** – Gastgeber Sebastian Hamster bringt frischen Wind an die Ostsee.



## WAS WILL MAN MEER...

E

Eigentlich hatte Sebastian Hamester einen anderen Weg eingeschlagen. Er studierte BWL in Kiel und absolvierte eine Ausbildung zum Versicherungskaufmann, um das Versicherungsunternehmen des Vaters zu übernehmen. Doch ein schwerer Verkehrsunfall im Jahr 2008 änderte alles. Das Bewusstsein, dass jeder Tag der letzte sein könnte, ließ den damals 26-Jährigen seinen Lebensplan überdenken und neu definieren, was Glück für ihn bedeutet. Er beschloss, seinen vorgezeichneten Weg zu verlassen und seinem Herzen und seiner Passion, dem Kochen, zu folgen. Hamester ging beim Hamburger Sternekoch Karlheinz Hauser in die Lehre. Später arbeitete er für Jens Rittmeyer auf Sylt und bei einem Sushi-Meister in Los Angeles. Heute reisen seine Gäste aus nah und fern an, um sich bei ihm mit spitzenmäßiger norddeutscher Küche mit asiatischen Akzenten verwöhnen zu lassen.

„Ich verfolge mit meinem Küchenteam eine konsequente Philosophie: Raffinierte Geschmacksverdichtung, hochwertigste Zutaten, der Grundgeschmack des Produkts steht im Vordergrund. Fangfrischer Fisch, saisonales Gemüse und ausgewählte Fleischsorten werden sorgsam zu Kompositionen entwickelt, die begeistern. Die Passion für die asiatische Küche zeigt sich in außergewöhnlichen Sushi-Kreationen oder einer Neuinterpretation fernöstlicher Aromen“, sagt Hamester.

Seine Wirkungsstätte befindet sich im Erdgeschoss des Strandhotels Fontana. Hamesters Mutter erwarb die im klassizistischen Stil erbaute Villa im Jahr 2006, Sebastian Hamester baute sie mit seiner Frau Julia um. Heute führt Sebastian Hamester das Hotel allein. Das Restaurant und die Zimmer sind in gedeckten Farben und mit viel Licht stilvoll und zurückhaltend gestaltet. Hamester ist Perfektionist, aber ohne dabei je verbissen zu sein. Kreativität, Genuss und kunstvolle Präzision zeichnen ihn aus. „Bei der Konzeption unserer Gerichte suchen wir immer nach den besten Produkten aus der nächstmöglichen Umgebung. Saisonalität und Regionalität haben hier einen hohen Stellenwert.“

Das Horizont steht nicht nur für hervorragende Küche, sondern auch für besonders herzlichen und professionellen Service. Und es gibt noch einen Grund, hier so oft wie möglich zu reservieren: Von der Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf die Lübecker Bucht.

**Restaurant Horizont im Strandhotel Fontana**

Strandallee 47–49  
23669 Timmendorfer Strand  
Tel.: 0 45 03 / 87 04-14  
*Strandhotel-fontana.de*

# BACHSAIBLING

MIT BROTCREME, JOGHURT UND GURKEN





**Joghurtsauce:** Für die Joghurtsauce ein Wasserbad auf 45 °C erwärmen.

Die Milch, den Naturjoghurt, den Zucker und die Dillblüten verrühren, in einen Vakuumbbeutel füllen und luftdicht verschlossen 24 Stunden im Wasserbad ziehen lassen. Anschließend ca. 3 Stunden kalt stellen und danach die Sauce im kalten Zustand durch ein Sieb passieren. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

**Senfstaub:** Für den Senfstaub den Backofen auf 50 °C (Umluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Senf daraufstreichen und im Backofen 5 Stunden trocknen lassen. Danach den Senf pürieren.

**Gartengurke „Cornichon Style“:** Die Snackgurken waschen, halbieren und die Enden abschneiden. Anschließend 175 ml Wasser mit dem Weißweinessig, dem Zucker, den Pfefferkörnern, den Lorbeerblättern, den Senfkörnern und etwas Salz aufkochen und dann auskühlen lassen. Danach den Sud über die Gurken gießen und alles 2 Stunden ziehen lassen.

**Brotcreme:** Für die Brotcreme die Brühe aufkochen und das Brot darin einweichen. Anschließend beides in einem Mixer glatt mixen. Dabei die geklärte Butter einlaufen lassen und mit einrühren. Zum Schluss die Creme mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

**Schwedenzwiebeln:** Für die Schwedenzwiebeln 60 ml Wasser mit dem Weißweinessig und dem Honig aufkochen lassen. Dann den Senf und beide Öle einrühren. Zum Schluss die Senfkörner dazugeben. Anschließend die Zwiebeln mit dem heißen Sud übergießen und darin auskühlen lassen.

**Bachsaiibling:** Beim Bachsaiibling die Gräten ziehen und das Filet in 4 Stücke à 60 g portionieren. Ein Wasserbad auf 45 °C erwärmen.

Den Dill abbrausen und trocken tupfen. Anschließend das Filet zusammen mit dem Dill, der Butter und dem Öl in einen Vakuumbbeutel geben und luftdicht verschlossen 8 Minuten im Wasserbad garen. Danach die Haut vom Filet abziehen.

**Anrichten:** Die Gurke waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Brotcreme in länglichen Streifen auf Tellern anrichten und hierauf jeweils eine „Cornichon-Gurke“ mittig platzieren. Dann auf der Creme die Gurkenwürfel mit den Schwedenzwiebeln verteilen und mit Dillspitzen garnieren. Den gegarten Saiibling auf den „Cornichon-Gurken“ anrichten, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und danach über alles ein wenig Senfstaub streuen. Zum Schluss am Tisch die Joghurtsauce angießen.

#### Für 4 Personen

#### Vorbereitungszeit

Joghurtsauce: 24 Stunden Ruhezeit plus 3 Stunden Kühlzeit

Senfstaub: 5 Stunden Trockenzeit

Gartengurke „Cornichon Style“: 2 Stunden Ruhezeit

#### Joghurtsauce

500 ml Milch  
140 g Naturjoghurt  
10 g Zucker  
1 TL Dillblüten  
Salz

#### Senfstaub

3 EL Senf  
3 EL grober Senf

#### Gartengurke „Cornichon Style“

4 Snackgurken  
225 ml Weißweinessig  
100 g Zucker  
ein paar Pfefferkörner  
ein paar Lorbeerblätter  
ein paar Senfkörner  
Salz

#### Brotcreme

200 ml Brühe  
50 g Sauerteigbrot  
25 g geklärte Butter  
Salz

#### Schwedenzwiebeln

100 ml Weißweinessig  
30 ml Honig  
2 EL Senf  
100 ml Olivenöl  
100 ml Rapsöl  
2 EL Senfkörner  
4 rote Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten

#### Bachsaiibling

1 Bachsaiiblingsfilet  
2 Stängel frischer Dill  
etwas Butter  
etwas Öl

#### Anrichten

ca. ½ Snackgurke  
frischer Dill  
Salz  
Pfeffer

# KALBSTAFELSPITZ

## MIT BLUMENKOHL, SPINAT UND GÄNSELEBERSAUCE

### **Für 4 Personen**

#### **Vorbereitungszeit**

Tafelspitz: 17 Stunden Garzeit  
eingelegter Blumenkohl: mind. 2 Stunden  
Ruhezeit  
eine Schale Eiswasser bereitstellen

#### **Kalbstaftspitz**

1–1,2 kg Kalbstaftspitz  
Butter zum Braten, Vakuumieren und Nachbraten  
etwas Öl  
ein paar schwarze Pfefferkörner  
ein paar Lorbeerblätter

#### **Blumenkohlröschen**

1 Blumenkohl  
etwas Butter  
Salz  
100 ml Weißweinessig  
30 ml Honig  
2 EL Senf  
100 ml Olivenöl  
100 ml Rapsöl  
2 EL Senfkörner

#### **Blumenkohlpuée**

300 ml Milch  
Salz  
50 g Butter  
1 EL Haselnussöl plus etwas Öl zum Abschmecken

#### **Geriebene Haselnüsse**

ca. 50 g Haselnüsse

#### **Spinatpuée**

500 g Blattspinat  
250 ml Milch  
1 Ei  
20 g Maisstärke  
Salz

#### **Gänselebersauce**

50 ml Cognac  
100 ml roter Portwein  
500 ml Kalbsjus  
50 g Gänseleberterrine  
Salz  
Pfeffer

**Kalbstaftspitz:** Für den Tafelspitz ein Wasserbad auf 53 °C erwärmen.

Den Tafelspitz in etwas Butter scharf anbraten und auskühlen lassen. Anschließend mit etwas Butter und Öl, den Pfefferkörnern und den Lorbeerblättern in einen Vakuumbeutel geben und luftdicht verschlossen 17 Stunden im Wasserbad garen. Danach in Eiswasser auskühlen lassen und in 150 g große Stücke portionieren.

Zum Nachbraten des Tafelspitzes braune Butter wie folgt zubereiten: etwas Butter zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis sich das aufgestiegene Eiweiß senkt und am Boden absetzt. Wenn sie beginnt, braun zu werden, die Butter durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in ein Gefäß abgießen. Die Tafelspitzstücke kurz vor dem Servieren darin anbraten.

**Blumenkohlröschen:** Den Blumenkohl putzen und waschen. Die Strünke vom Abschnitt ebenfalls waschen und beiseitelegen. Die großen Röschen in etwas Butter rösten und mit Salz würzen. Die kleinen Röschen einlegen. Dazu 60 ml Wasser mit dem Weißweinessig und dem Honig aufkochen. Anschließend den Senf und dann beide Öle dazugeben und alles gut vermischen. Zum Schluss die Senfkörner einrühren und den Sud heiß auf die kleinen Röschen geben und alles mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

**Blumenkohlpuée:** Die Milch mit ½ TL Salz aufkochen und die Strünke vom Blumenkohlabschnitt darin gar kochen. Anschließend die Butter und 1 EL Haselnussöl dazugeben, alles fein pürieren und zum Schluss noch einmal mit etwas Salz und Haselnussöl abschmecken.

**Geriebene Haselnüsse:** Für die Haselnüsse den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Nüsse auf ein Backblech geben und 8–10 Minuten im Backofen rösten. Dann abkühlen lassen und fein reiben.

**Spinatpuée:** Den Blattspinat putzen, waschen und pro Portion 3 Blätter zur Dekoration beiseitelegen.

Die Milch erhitzen, das Ei und die Maisstärke mischen, in die Milch geben und unter Rühren so lange kochen, bis die Milch gebunden ist. Anschließend den Spinat in einem großen Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Danach im Eiswasser abschrecken, auspressen, und pürieren. Zum Schluss das Spinatpuée mit der gebundenen Milch verrühren und mit Salz abschmecken.

**Gänselebersauce:** Für die Gänselebersauce den Cognac und den Portwein in einen Topf geben, erhitzen und um die Hälfte reduzieren lassen. Dann mit der Kalbsjus auffüllen und die Gänseleberterrine einrühren, bis eine feine Sauce mit dem gewünschten Geschmack entsteht. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Blumenkohlpuée in kleinen Portionen symmetrisch angeordnet auf Tellern anrichten und die gerösteten und eingelegten Blumenkohlröschen daneben legen. In die Lücken zwischen dem Püree jeweils eine Nocke vom Spinatpuée setzen. Zum Schluss alles mit den Spinatblättern und den geriebenen Haselnüssen garnieren. Dann die in brauner Butter nachgebratenen Tafelspitzstücke daneben platzieren. Die Sauce erst am Tisch angießen.

