

# ffinesse®

DAS GOURMET & LIFESTYLE-MAGAZIN

MIT REZEPTEN VON SPITZENKÖCHEN UND RAFFINIERTEN PROFITIPPS

Juli / August 2018



DONNA HAY  
SYDNEY



SEBASTIAN HAMESTER  
TIMMENDORFER STRAND



ALEXANDER HERRMANN  
WIRSBERG



JUAN AMADOR  
WIEN



SÜSSE SÜNDEN



NORDISCHE HAUTE CUISINE



SCHNELLE KÜCHE



MOLEKULARE INSTITUTION

Deutschland € 8.50  
A € 9.50 | CH SFR 9.80



14. JAHRGANG

Kulinarische Horizonte am Timmendorfer Strand

## Mit Leidenschaft Koch

*Ein traumhafter Blick auf die Ostsee, den Strand vor der Tür, das Zentrum von Timmendorf ganz nah und über allem herrliche Ruhe, untermalt von dem Geräusch der Wellen. In dieser Lage empfangen Sebastian Hamester und seine Frau Julia ihre Gäste.*



Sebastian Hamester  
kocht für »Finesse«:

Apfel, Gurke, Meerrettich

\*\*\*

Confierter Saibling

\*\*\*

Schweinebauch  
»taiwanesisch«

Nach aufwendigem Neu- und Umbau des »Strandhotels Fontana« inklusive neuem Restaurant namens »Horizont«, begeistert die Inhaberkategorie Hamester ihre Gäste mit einem traumhaften Blick auf die Ostsee, der klassizistischen Architektur, elegantem Wohlfühlambiente, herzlichem Service und hervorragender Kulinarik. Die Inspiration für diese leichte und produktorientierte Küche erlangte Sebastian Hamester in Kalifornien, wo er einen Intensivkurs absolvierte. Sushi und die japanische Art zu kochen standen auf der Agenda und begeistern den 36-Jährigen bis heute. Idealer Einstieg in seine Küche ist das Menü »Horizont«, das Nordisches mit Fernöstlichem verbindet: »So lösen wir das Dilemma unserer Gäste, die sich vor lauter Begeisterung gar nicht entscheiden können, ob sie lieber asiatisch oder nordisch essen wollen. Am besten beides, lautet unsere Antwort«, schmunzelt der sympathische Küchenchef, der vor seiner Laufbahn als Koch BWL studierte und als Manager im väterlichen Unternehmen arbeitete. So trifft »Gebackene Waldpilzpraline mit Bärlauch und Rauch« auf »Schweinebauch taiwanesisch« und »Nigiri von Toro mit Imperialkaviar« auf »Konfierten Saibling mit Wiesenkräutern«.

Elemente raffiniert miteinander zu verbinden liegt Sebastian Hamester: Im Oktober erwartet er Spitzenköche wie Drei-Sternekoch Thomas Bühner, Deutschlands jüngste Sterneköchin Julia Komp und Sternekoch Jens Rittmeyer, mit denen er an drei Abenden Four-Hands-Dinner für die Gäste zelebrieren wird. Vom 7. bis 9. Oktober leuchten die »Sterne im Horizont«. Den Auftakt macht Thomas Bühner. Julia Komp von »Schloss Loersfeld« punktet am zweiten Abend mit ihren Interpretationen klassischer Küche, in die Eindrücke aus Asien und dem Orient einfließen. »Raffinierte nordische Küche« lautet das Programm von Jens Rittmeyer aus dem Restaurant »N°4« zum Finale.

Solche Events spiegeln die unbändige Leidenschaft des Küchenchefs wider – auch wenn sie erst spät entflammte. Nach einem schweren Autounfall und einem langen Krankenhausaufenthalt hinterfragte er sein bisheriges berufliches Konzept als Versicherungskaufmann und studierter BWLer. Koch wollte er sein. Gesagt, getan. Er hängt seine Karriere als Nachfolger in der Firma seines Vaters an den Nagel und machte sein Hobby zum Beruf. Im »Strandhotel Fontana« trägt er jetzt die Verantwortung für 40 Mitarbeiter und verbringt die meiste Zeit im Betrieb. »Ich bin zwar mittlerweile weniger in der Küche, aber die Ausrichtung des Restaurants trägt nach wie vor meine Handschrift.« Auf die Frage, was er denn am liebsten isst, hat Sebastian Hamester eine klare Antwort: Schmorgerichte. So gerne er die moderne und leichte Küche ohne schwere Saucen hat, so sehr schätzt er das Aroma von geschmortem Fleisch. Die Leidenschaft für seinen Beruf spürt man bei Sebastian Hamester in jeder Faser.

*Kim Julia Schöffler*

© Strandhotel Fontana

*Komm genießen-Comté*



### Natürlich köstlich genießen

Das macht COMTÉ so einzigartig: Die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs, in der die rot-weißen Montbéliard-Kühe zu Hause sind, die natürliche Zubereitung aus frischer Rohmilch und zum Reifen die Ruhe, die nur die Natur schenken kann. Mindestens vier Monate, aber auch zwölf und mehr Monate, ruht jeder Laib im Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben wird. Was auf den kräuter-verwöhnten Wiesen im Jura-Massiv beginnt, kommt so als naturreines, würzig-mildes Geschmackserlebnis auf den Tisch.



[www.comte.de](http://www.comte.de) [www.comte.de/facebook](http://www.comte.de/facebook)



# Apfel, Gurke, Meerrettich

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### MARINADE

- 400 ml Wasser
- 400 ml Apfelessig
- 80 g Zucker
- 20 g Salz
- 4 g schwarzer Pfeffer
- 4 g Koriandersaat

### EINGELEGTER APFEL

- 1 Granny Smith
- Marinade

### APFEL-GEL

- 100 ml Apfelsaft
- 4 grüne Äpfel, Schale
- 0,9 g Agar-Agar
- 0,2 g Xanthan
- 5 ml Calvados

### MEERRETTICH-PANNA-COTTA

- 70 g Milch
- 2 Gelatineblätter
- 10 g frischer Meerrettich
- 375 g Crème double
- Salz

### ESSIGGURKEN

- 1 Gurke
- Marinade

### HONIG-SENF-GURKEN

- 1 Gurke
- 10 g Senf
- 4 g Senfsaat
- 30 g Estragonessig
- 20 g Honig

### PUMPERNICKEL-CRUMBLE

- 1 Pck. Pumpernickel
- 500 ml Pflanzenöl

### ESPUMA

- 1 Gelatineblatt
- 100 ml Apfelsaft
- 150 ml Gurkensaft
- 20 g Meerrettich, gerieben
- Salz
- 10 g Pro-Espuma

### AUSSERDEM

- iSi-Flasche
- 2 Gaskapseln

### ANRICHTEN

- Bronzefenchel

## ZUBEREITUNG

### MARINADE

Alle Zutaten miteinander vermengen und solange rühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben.

### EINGELEGTER APFEL

Den Apfel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Fond marinieren. Etwas Marinade für die Essiggurken beiseite stellen.

### APFEL-GEL

Alle Zutaten miteinander vermengen. Durch ein feines Sieb streichen, kurz aufkochen und sofort kalt stellen. Wenn die Masse erstarrt ist, im Standmixer zu einem Gel mixen und durch ein feines Sieb streichen.

### MEERRETTICH-PANNA-COTTA

Milch kurz aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den geriebenen Meerrettich hinzufügen und mit einem Mixstab kurz anmixen. Die Meerrettichmilch zur Crème double geben und alles glatt rühren.

Anschließend die Masse durch ein feines Sieb passieren und mit Salz abschmecken. In Formen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

### ESSIGGURKEN

Die Gurke mit einem Sparschöler in Streifen abschälen. Anschließend in der Marinade mindestens 12 Stunden ziehen lassen und zu kleinen Röllchen aufdrehen.

### HONIG-SENF-GURKEN

Die Gurke schälen und in Stifte schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf miteinander vermengen und kurz aufkochen. Die Gurkenstifte hinzufügen und kurz garen. Anschließend sofort kalt stellen. Sobald die Gurken ausgekühlt sind, können sie serviert werden.

### PUMPERNICKEL-CRUMBLE

Den Pumpernickel fein hacken und im heißen Öl frittieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig ausgetreten ist. Pumpernickel anschließend gut abtropfen lassen und in einem Dörrautomaten über Nacht bei 60 °C trocknen. Sobald der Crumble trocken ist, muss er noch kurz in einem Standmixer gemixt werden.

### ESPUMA

Gelatine mit etwas Apfelsaft auflösen. Alle restlichen Zutaten miteinander vermengen und die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Die Masse in eine iSi-Flasche füllen und mit zwei Gaskapseln befüllen. Vor dem Gebrauch mindestens 2 Stunden kalt stellen.

### ANRICHTEN

Die Panna-Cotta mittig auf dem Teller anrichten und die restlichen Zutaten arrangieren. Zum Schluss den Espuma in die Mitte der Panna-Cotta geben. Mit Bronzefenchel garnieren.





# Confierter Saibling

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### SAIBLING

- 350 g Saiblingsfilets
- 30 g braune Butter
- Meersalz

### KRÄUTERPÜREE

- 40 g Pastinakenpüree
- 200 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Sauerampfer, Kerbel)
- Salz

### NUSSBUTTERSCHAUM

- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g Milch
- 100 g Geflügelfond
- 100 g Nussbutter, stark gebräunt
- 30 g Trüffelsaft
- Salz
- Apfelessig

### AUSSERDEM

- iSi-Flasche
- 2 Gaskapseln

### ANRICHTEN

- Saiblingskaviar
- Zupfsalat

## ZUBEREITUNG

### SAIBLING

Die Fischfilets von den Gräten befreien und in gleichmäßige Stücke portionieren. Anschließend die Filets mit der braunen Butter vakuumieren. Den Fisch in der Vakuumentüte im 45 °C warmen Wasserbad mindestens 15 Minuten garen. Den Fisch anschließend aus dem Beutel holen und mit Meersalz würzen.

### KRÄUTERPÜREE

Das Pastinakenpüree und die Kräuter in einem Standmixer zu einer feinen Paste mixen. Anschließend mit Salz abschmecken.

### NUSSBUTTERSCHAUM

Die Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß mit den restlichen Zutaten im Thermomix oder einem alternativen Gerät circa 5 Minuten mixen. Anschließend die Masse mit Salz und Apfelessig abschmecken, in eine iSi-Flasche füllen und mit 2 Gaskapseln befüllen. Bei 60 °C im Wasserbad bis zum Servieren aufbewahren.

### ANRICHTEN

Mit dem Kräuterpüree einen Strich vertikal über den Teller ziehen. Am unteren Ende des Striches den Zupfsalat platzieren. Direkt darüber den Saiblingskaviar. Neben den Strich den gegarten Saibling legen. Einen schönen Punkt Nussbutterschaum aufbringen und garnieren.

# Schweinebauch »taiwanesisch«

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### SCHWEINEBAUCH-MARINADE

- 15 g weiße Pfefferkörner
- 15 g Koriandersaat
- 50 g Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- 200 g brauner Zucker
- 350 g feine Schalottenwürfel
- 50 ml Sojasauce
- 50 ml Austernsauce
- 50 g Teriyakisauce
- 40 ml Pflanzenöl

### SCHWEINEBAUCH

- 250 g Schweinebauch, ohne Schwarte und Knochen
- 50 g Schweinebauch-Marinade
- Sojasauce
- Salz
- Speisestärke

### EINGELEGTER BAMBUS

- 100 ml Fischesauce
- 180 ml Limettensaft
- 200 g Palmzucker
- 1 Peperoni
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Dose Bambus, nicht verarbeitet

### SCHWARZER RETTICH

- ½ schwarzer Rettich
- 100ml Reissessig
- 30 ml Wasser
- 35 g brauner Zucker
- 1 Minzblatt
- ¼ Chili, in feine Streifen geschnitten

### KORIANDERPÜREE

- 2 Bund Koriander
- 100 g Selleriepüree
- Salz

### ANRICHTEN

- roher Ingwer
- Erdnüsse
- Zupfsalat
- gepoppter Quinoa
- gepoppte Schweineschwarte

## ZUBEREITUNG

### SCHWEINEBAUCH-MARINADE

Pfeffer, Koriander, Knoblauch und Olivenöl zu einer Paste mixen. Anschließend den Zucker karamellisieren und die Schalotten darin dünsten. Sobald die Schalotten glasig gedünstet sind, die Paste hinzufügen und 5 Minuten mit anschwitzen. Dann Soja-, Austern- und Teriyakisauce sowie Pflanzenöl hinzufügen. Anschließend von der Hitze nehmen und solange verrühren, bis alle Zutaten emulgiert sind.

### SCHWEINEBAUCH

Den Schweinebauch mit der Schweinebauch-Marinade einreiben und vakuumieren. Im Wasserbad bei 62 °C 48 Stunden garen. Anschließend im Eisbad abschrecken. Sobald der Bauch kalt ist, aus der Tüte nehmen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Dabei den Fond auffangen. Diesen durch ein feines Sieb passieren und mit Sojasauce und Salz abschmecken. Kurz aufkochen und mit Speisestärke auf die gewünschte Viskosität abbinden.

### EINGELEGTER BAMBUS

Fischesauce, Limettensaft und Palmzucker aufkochen, bis sich der Palmzucker aufgelöst hat. Anschließend die fein gehackte Peperoni und den Knoblauch hinzufügen. Anschließend kalt stellen. Den Bambus abtropfen lassen und in der erkalten Marinade mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

### SCHWARZER RETTICH

Den Rettich in feine Scheiben schneiden. Dann alle restlichen Zutaten miteinander vermengen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend den Rettich in der Marinade mindestens 24 Stunden einlegen.

### KORIANDERPÜREE

Den Koriander blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend mit dem Selleriepüree zu einem feinen Püree mixen, durch ein feines Sieb streichen und mit Salz abschmecken.

### ANRICHTEN

Den Ingwer in feine Streifen schneiden. Das erwärmte Korianderpüree in der Mitte des Tellers verteilen. Den Schweinebauch in der Sauce erwärmen und auf das Püree geben. Auf dem Schweinebauch Bambus, Ingwer und die Erdnüsse arrangieren. Dieses »Türmchen« mit einer Scheibe schwarzem Rettich abdecken und mit dem Zupfsalat, Quinoa und der gepoppten Schweineschwarte garnieren. Zum Schluss alles mit der Sauce nappieren.

