

Sebastian Hamester ist Gastronom durch und durch

## Nordische Fischküche à la Fernost

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

Seit Anfang März dieses Jahres führt das Ehepaar Hamester das »Strandhotel Fontana« inklusive neuem Restaurant namens »Horizont«, das sich kulinarisch der nordischen Fischküche mit asiatischen Elementen verschrieben hat. Die Inspiration für diese leichte und produktorientierte Küche erlangte Küchendirektor Sebastian Hamester in Kalifornien, als er dort mit seiner Frau drei Monate einen Meisterkurs absolvierte. Sushi und die japanische Art zu kochen standen auf der Agenda und begeistern den 35-Jährigen bis heute. So verfolgt er eine elegante Geschmacksverdichtung hochwertigster Produkte. »Damals in Kalifornien haben mich die japanischen Köche sofort gerügt, wenn ich auch nur einen Hauch zu viel Gewürz verwendet habe. Die sind noch sehr viel puristischer als wir. Aber der Ansatz gefällt mir, denn so konzentriert man sich darauf, den Eigengeschmack des Produktes zu intensivieren, statt ihn zu überdecken mit fremden Aromen«, erklärt Sebastian Hamester.

Diese Leidenschaft zum Kochen entdeckte Sebastian Hamester allerdings recht spät. Erst 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 hängte 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. »Filet finde ich zwar zart, aber ansonsten kommt es bei mir selten auf den Tisch. Ein edles Stück, aber es fordert meine Kochfertigkeiten nicht. Da können andere Cuts wie das Flanksteak mich mehr überzeugen«, sagt er ohne Umschweife. Die Leidenschaft für seinen Beruf spürt man bei Sebastian Hamester in jeder Faser.



© Strandhotel Fontana

### Sebastian Hamester ...

... startete seine gastronomische Karriere mit einem Praktikum auf dem Süllberg bei Karlheinz Hauser in Hamburg. Das gefiel ihm so gut, dass er dort auch seine Ausbildung absolvierte. Nach der Hälfte der Zeit wechselte er in das Restaurant »Lenz« in Duvenstedt, um nach seiner zweijährigen Lehrzeit für ein Jahr im »Hotel George« in Hamburg zu arbeiten. Nach dem Sushi-Kurs in Kalifornien

ging er mit seiner Frau Julia nach Sylt in das Restaurant »Kai3«, damals noch geführt von Jens Rittmeyer. Vor drei Jahren übernahm er das Strandbistro »Milchhäuschen« in Timmendorfer Strand und führt seitdem mit seiner Mutter Angelika und Frau Julia auch das »Strandhotel Fontana«. Im März eröffnete er im Neubau des »Fontana« sein Restaurant »Horizont«.

# Gyoza

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### FÜLLUNG

- 60 g Fischfarce
- 280 g Garnelen, grob gehackt
- 20 g reduzierter Krustentierfond
- Salz
- Pankomehl zum Binden

### DIM-SUM-TEIG

- 250 g Mehl
- 160 ml kochendes Wasser
- Salz

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

- 200 g Süßkartoffel
- 200 g Sahne
- 200 g Kokosmilch
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Galgantstücke
- 2 Limonenblätter
- 50 g braune Butter
- Salz

### TERIYAKI-SAUCE

- 200 ml Mirin
- 400 ml Geflügelfond
- 200 ml Sojasauce
- 150 g Zucker
- 30 g Speisestärke

### KRUSTENTIERSUD

- 2 Zwiebeln
- 5 überreife Tomaten
- 1 Fenchel
- etwas Öl
- 50 ml Noilly Prat
- 100 ml Weißwein
- 10 ml Pernod
- 500 ml Fischfond
- 500 g geröstete Schale von Krustentieren
- 2 g Sucro

### ANRICHTEN

- Zupfsalat
- geröstete Erdnüsse

## ZUBEREITUNG

### FÜLLUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz abschmecken. Pankomehl zur Bindung nach Notwendigkeit einsetzen.

### DIM-SUM-TEIG

Mehl in eine Küchenmaschine mit Kneithaken geben. Kochendes Wasser und Salz hinzufügen und auf höchster Stufe so lange kneten, bis sich der Teig vom Haken löst. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie mindestens für 1 Stunde kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Ausstechring 8 cm ausstechen. Etwa 30 g der Füllung in die Mitte des Teiges geben und den Teig einmal umschlagen. Die Seiten so zusammendrücken, dass im Inneren der Gyoza keine Luft mehr ist. Die Gyoza im Bambuskorb oder im Dampfgarer für 6 Minuten bei 100 °C dämpfen und anschließend anbraten.

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

Die Süßkartoffel mit Schale im Ofen bei 160 °C etwa 45 Minuten backen. Aus der Schale lösen und in einen Standmixer geben. Aus Sahne, Kokosmilch, Zitronengras, Galgant und Limonenblättern einen Fond kochen. Mit diesem Fond und der Butter die Süßkartoffel im Standmixer auf die gewünschte Konsistenz mixen und mit Salz abschmecken.

### TERIYAKI-SAUCE

Mirin, Geflügelfond und Sojasauce aufkochen. Den Zucker hinzufügen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend mit in Wasser aufgelöster Speisestärke binden.

### KRUSTENTIERSUD

Geschälte Zwiebeln, Tomaten und Fenchel klein schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat, Weißwein und Pernod ablöschen und den Alkohol völlig verkochen lassen. Mit dem Fischfond aufgießen und die gerösteten Schalen von Krustentieren hinzufügen. Alles bei schwacher Hitze 45 Minuten kochen lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Danach erst durch ein grobes und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Fond auf die gewünschte Intensität reduzieren und mit Sucro aufmischen.

### ANRICHTEN

Einen Esslöffel vom Süßkartoffelpüree auf den Teller geben und mit dem Löffel einmal über den Teller verstreichen. Die gebratenen Gyoza auf dem Püree arrangieren und mit dem Zupfsalat garnieren. Etwas geröstete Erdnüsse darüberstreuen. Das Gericht mit geschäumten Krustentiersud und Teriyaki-Sauce nappieren.





# Königskrabbe

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### KÖNIGSKRABBE

- 320 g ausgelöstes Königskrabbenfleisch  
Transglutaminase (online zu beziehen)

### KRÄUTERPÜREE

- 200 g frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,  
Borretsch, Sauerampfer, Kerbel)
- 40 g Pastinakenpüree  
Salz

### GEMÜSE

- ½ gelbe Bete
- ½ Ringelbete
- 2 weiße Perlzwiebeln  
ein kleines Rettichstück
- 200 g Wasser
- 200 g Reissessig
- 40 g Zucker
- 10 g Salz
- 2 g schwarze Pfefferkörner
- 2 g Koriandersaat

### KÖNIGSKRABBENSUD

- 2 Zwiebeln
- 5 überreife Tomaten
- 1 Fenchel
- etwas Öl
- 50 ml Noilly Prat
- 100 ml Weißwein
- 10 ml Pernod
- 500 ml Fischfond
- 500 g geröstete Schale von Königskrabben
- 2 g Sucro

### ANRICHTEN

- Kapuzinerblüten

## ZUBEREITUNG

### KÖNIGSKRABBE

Das ausgelöste Königskrabbenfleisch mit der Transglutaminase bestreuen und mit Klarsichtfolie zu einer Rolle formen. Mehrfach in Klarsichtfolie einwickeln, damit die Rolle ihre Form behält. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Anschließend das Röllchen mit Klarsichtfolie im Dampfgarer bei 80 °C für etwa 10 Minuten dämpfen. Die Kerntemperatur sollte 42 °C nicht überschreiten. Nach dem Garvorgang die Rolle nochmals kalt stellen, bis sie komplett abgekühlt ist. Die Rolle in 70 g schwere Medaillons schneiden und bis zum Servieren kühlen.

### KRÄUTERPÜREE

In einem Standmixer die Kräuter mit dem Pastinakenpüree zu einer feinen Paste mixen. Anschließend mit Salz abschmecken.

### GEMÜSE

Gelbe Bete, Ringelbete, weiße Perlzwiebeln und Rettich nach Wunsch schneiden. Alle Gemüse bis auf die Ringelbete mindestens 5 Stunden in den Fond aus Wasser, Reissessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Koriandersaat einlegen. Die Ringelbete erst kurz vor dem Anrichten marinieren.

### KÖNIGSKRABBENSUD

Geschälte Zwiebeln, Tomaten und Fenchel klein schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Mit Noilly Prat, Weißwein und Pernod ablöschen und den Alkohol völlig verkochen lassen. Mit dem Fischfond aufgießen und die gerösteten Schalen von Königskrabben hinzufügen. Alles bei schwacher Hitze 45 Minuten kochen lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Danach erst durch ein grobes und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Fond auf die gewünschte Intensität reduzieren und mit Sucro aufmischen.

### ANRICHTEN

In einen tiefen Teller mittig circa einen Esslöffel vom Kräuterpüree geben und mit einem Pinsel verstreichen. Die Königskrabbenmedaillons in brauner Butter kurz braten und mittig auf den Teller platzieren. Die eingelegten Gemüse und die Kapuzinerblüten um das Medaillon arrangieren und mit dem geschäumten Krabbensud nappieren.

# Grüner Apfel

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### APFELSTAUB

- 200 ml Apfelsaft
- 8 Äpfel, Schale
- 1 Kiwi
- 20 g Albumin (Eiweißpulver)

### APFELGEL

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

### SALZKARAMELL-GEL

- 10 g Karamell
- 100 ml Karamellfond
- Meersalz nach Geschmack
- 1,5 g Agar-Agar
- 0,75 g Xanthan

### SALZKARAMELL-ESPUMA

- $\frac{3}{4}$  Gelatineblatt
- 250 g Karamellfond
- 50 Karamell
- Salz
- 10 g Pro Espuma (Sosa)
- 2 N<sub>2</sub>O-Kapseln

### VANILLESCHNEE

- 50 g Vanilleöl
- 20 g Maltodextrin
- 10 g Puderzucker

### MARINADE FÜR GRÜNEN APFEL

- 2 grüne Äpfel
- 1 Kiwi
- 50 ml Apfelsaft
- Puderzucker nach Geschmack

### APFELSORBET

- 500 ml Apfelsaft
- 100 ml Apfelpüree (grüner Apfel)
- $\frac{1}{2}$  Limette, Saft
- 20 g Zucker
- 1 Kiwi

### JOGHURTMOUSSE

- 4 eingeweichte Gelatineblätter
- 1 Limette, Saft und Abrieb
- 65 g Puderzucker
- $\frac{1}{2}$  Vanilleschote, Mark
- 350 g Joghurt
- 250 g halb steif geschlagene Sahne

### APFELAST

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- Kakaopulver

### ANRICHTEN

- Apfelscheiben
- Shortbread
- Honigkresse

## ZUBEREITUNG

### APFELSTAUB

Flüssigkeit mit allen Zutaten außer Eiweißpulver mixen und durch ein feines Sieb streichen. Eiweißpulver emulgieren und in der Küchenmaschine zu Schnee aufschlagen. Danach dünn auf Backpapier aufstreichen und im Ofen bei ca. 80 °C über Nacht trocknen.

### APFELGEL

Alle Zutaten zusammen mixen. 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.

### SALZKARAMELL-GEL

Karamell im Fond auflösen und abkühlen lassen. Im Anschluss mit Salz abschmecken, Agar-Agar und Xanthan hinzufügen und einmal kurz aufkochen. Danach abkühlen

lassen, bis die Masse komplett erstarrt ist. In kleine Würfel schneiden und in einem Standmixer zu einem glatten Gel mixen. Danach durch ein feines Sieb streichen.

### SALZKARAMELL-ESPUMA

Blattgelatine einweichen. Fond und Karamell mit Salz kurz aufkochen, sodass sich das Karamell komplett auflöst. Gelatine in der noch warmen Flüssigkeit auflösen und dann Pro Espuma unterrühren. In einen Sahne-Siphon geben und mit zwei N<sub>2</sub>O-Kapseln befüllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

### VANILLESCHNEE

Alle Zutaten zu einem feinen Schnee verrühren.

### MARINADE FÜR GRÜNEN APFEL

Einen grünen Apfel in feine Scheiben schneiden. Die Schale

des zweiten Apfels mit den restlichen Zutaten zusammen anmixen und durch ein feines Sieb streichen. Die Apfelscheiben darin marinieren.

### APFELSORBET

Alles zusammenmixen, durch ein feines Sieb streichen und in einer Eismaschine frieren. Alternativ geht dies auch im Gefrierfach. Hier sollte man alle 30 Minuten mit einer Gabel die Masse verquirlen.

### JOGHURTMOUSSE

Die aufgeweichte Gelatine mit dem Limettensaft kurz erwärmen, sodass sich die Gelatine auflöst. Die Gelatine mit dem Puderzucker, dem Vanillemark und der Limettenschale in den Joghurt rühren. Die Masse anschließend über einem Eisbad kalt rühren, bis die Gelatine beginnt zu binden.

Jetzt die Sahne unterheben. Die Mousse in eine Form füllen und über Nacht frieren. Aus der Form lösen, im Kühlschrank mindestens 3 Stunden auftauen lassen und kurz vor dem Anrichten durch den Apfelstaub wälzen.

### APFELAST

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig vermengen und mit Kakao-pulver färben. Anschließend zu kleinen Ästen formen und im Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.

### ANRICHTEN

Die in Apfelstaub gewälzte Joghurtmousse mit dem Mürbeteigast auf den Teller geben. Gele und Schäume gleichmäßig verteilen und die marinierten Apfelscheiben und das Shortbread anlegen. Mittig auf dem Teller eine Nocke vom Apfelsorbet geben. Mit Honigkresse garnieren.

