

Tillmann Hahn

Der Butt

YACHTHAFENRESIDENZ HOHE DÜNE
AM YACHTHAFEN 1,
18119 ROSTOCK-WARNEMÜNDE

TEL. 03 81/50 40-0

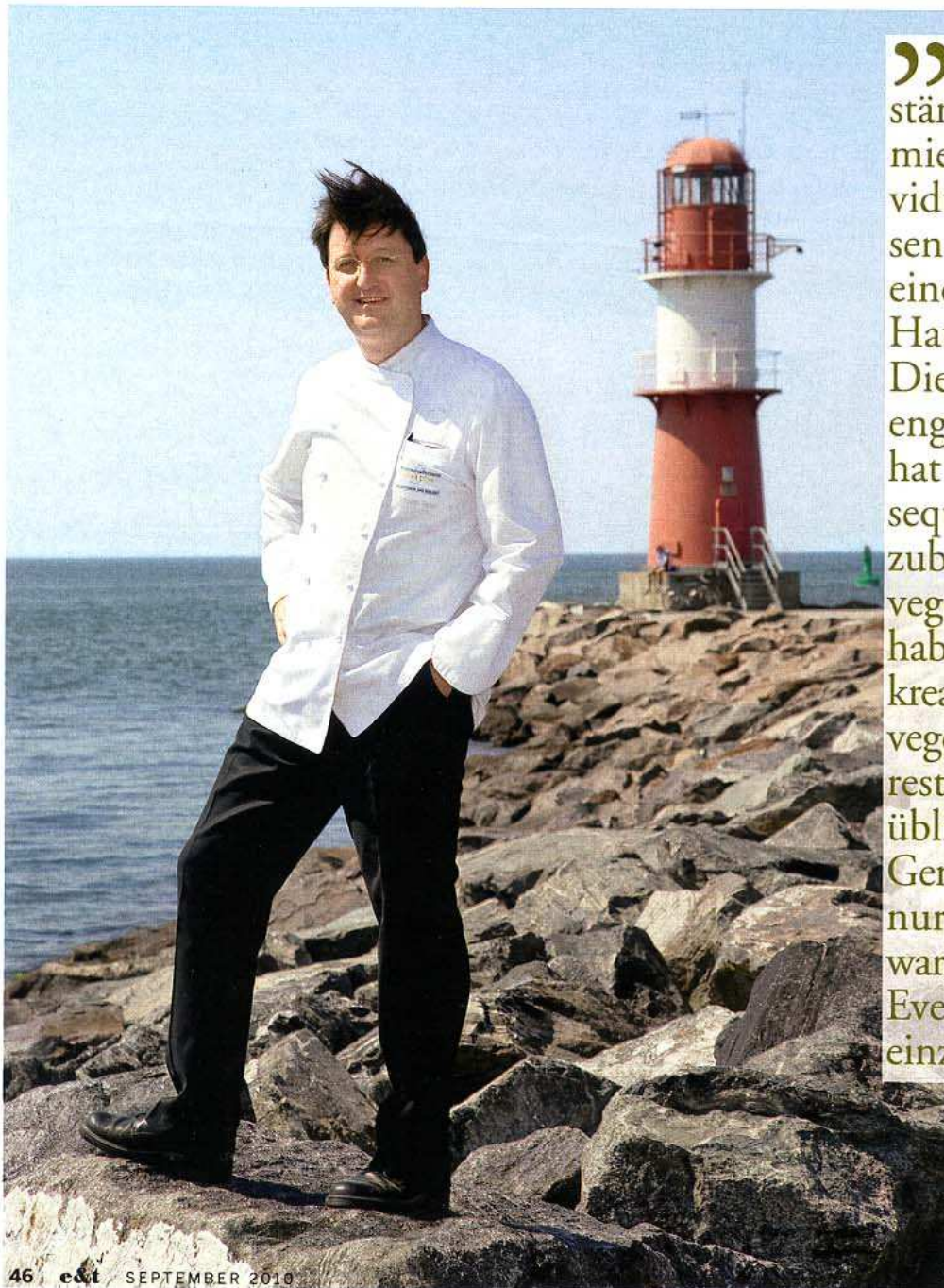
WWW.HOHE-DUENE.DE

Di-Sa ab 19 Uhr

Menü „Jardinière“, ab 65 Euro



Klassische Eleganz und moderne Küche an der Ostsee: „Der Butt“ in Warnemünde



„Es gehört zu meinem Verständnis von guter Gastronomie, jeden Gast mit seiner Individualität und seinen Bedürfnissen ernst zu nehmen und wie einen guten Freund im eigenen Haus willkommen zu heißen. Dies ist das Grund-Credo aller engagierten Gastronomen. Es hat mich dazu bewogen, dies konsequent einzuplanen und anzubieten, weil Gäste nach einem vegetarischen Menü gefragt haben. Ich empfinde es als große kreative Schwäche, wenn ich dem vegetarischen Gast eines Sternerestaurants aus Verlegenheit den üblichen Salatteller und eine Gemüseauswahl anbieten müsste, nur weil man zu überheblich war, diese inzwischen sehr häufige Eventualität von Anfang an einzuplanen.“

TILLMANN HAHN



Pilz-Wan-Tans mit Hijiki-Sauce

RAFFINIERT VEGETARISCH

ZUBEREITUNGSZEIT 2 STUNDEN

PRO PORTION 9 g E, 56 g F, 22 g KH = 641 KCAL (2683 KJ)

FÜR 4 PORTIONEN

HIJIKI-SAUCE

4 g getrocknete Hijiki-Algen (jap. Braunalge, Asia-Laden)
10 g frischer Ingwer
1 rote Chilischote
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 El Olivenöl
1 El Reisessig
2 El Mirin (jap. Reiswein, Asia-Laden)
3–4 El helle Sojasauce
1 TI geröstetes Sesamöl
80 g Mayonnaise

WAN-TANS

2 große Portobello-Pilze
100 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Shiitake, Seitlinge,

Steinpilze, Maronen)

2 Frühlingszwiebeln
½ rote Chilischote
4 El Erdnussöl
Salz, Pfeffer
50 g gekochter Reis (leicht zerstampft)
1 El helle Sojasauce
1 Eiweiß (KI. M)
20 TK-Wan-Tan-Blätter (Asia-Laden)
Erdnussöl zum Frittieren

WOK-GEMÜSE

400 g Gemüse (Möhren, Staudensellerie, Zuckerschoten, Porree, Sojasprossen)
4 El Erdnussöl
8 El Gemüsefond
6–8 El Austernsauce

1. Für die Sauce die Algen 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Ingwer schälen. Chilischote, Schalotte, Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken und in einer Pfanne im Olivenöl kurz dünsten. Mit Essig, Mirin, Sojasauce und Sesamöl ablöschen. Abkühlen lassen. Algen abgießen und gut ausdrücken. Alles mit der Mayonnaise verrühren und kalt stellen.

2. Für die Wan-Tans alle Pilze putzen und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Chilischote fein würfeln. Pilze in einer Pfanne in 4 El Erdnussöl bei starker Hitze 5 Minuten braten. Falls Wasser austritt, so lange weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln und Chili zugeben. Abkühlen lassen. Mit dem Reis und der Sojasauce mischen.

3. Eiweiß verquirlen. Wan-Tan-Blätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche

legen. Jeweils 1 TI Füllung mittig auf die Blätter geben. Ränder mit wenig Eiweiß bestreichen. Zu Dreiecken zusammenklappen, Ränder gut andrücken. Wan-Tans mit einem leicht feuchten Tuch locker bedecken und beiseitestellen.

4. Für das Wok-Gemüse Gemüse putzen, schälen und (bis auf die Sojasprossen) sehr fein schneiden. Erdnussöl in einem hohen Topf auf 170 Grad erhitzen. 4 El Erdnussöl in einem Wok stark erhitzen. Möhren, Sellerie, Zuckerschoten darin 30 Sekunden anbraten. Dann Porree und Sojasprossen zugeben und weitere 30 Sekunden braten. Gemüsefond und Austernsauce zugeben, aufkochen und kurz einkochen.

5. Wan-Tans in dem Öl 1–2 Minuten portionsweise knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gemüse und Wan-Tans auf Tellern anrichten. Mit Hijiki-Sauce servieren.