



Dirk Lettmann hat sich buchstäblich vom Tellerwäscher zum gastronomischen Multi-Unternehmer hochgearbeitet.



Schöne Atmosphäre dank Komplett-Umbau



Den Wahnsinns-Fördeblick gibt es völlig kostenlos.

## HAFENWIRTSCHAFT

# LETT THERE BE LACHS

Dirk Lettmann ist gewachsener Gastronom durch und durch. Gemeinsam mit seiner Frau Anne Rauschenberger-Lettmann betreibt er die „Hafenwirtschaft“, das Restaurant im Clubhaus des Eckernförder Segelclubs – unter anderem. „Wir haben auch noch das ‚Al Porto‘ in der Frau-Clara-Straße und den ‚Andronaco-Markt‘, den italienischen Supermarkt für Lebensmittel und Weine mit angeschlossenem Bistro“, zählt der Multi-Gastronom auf. Gelernt hat er den Kochberuf nie, gelebt schon immer. „In der Oberstufe habe ich in der Küche eines kleinen italienischen Restaurants gejobbt, um mir den Führerschein zu finanzieren.“ Mit dem Führerschein ist er neben dem Küchenjob zum Pizzafahrer aufgestiegen und hat sich dort zu einem veritablen Koch entwickelt. Irgendwann hat er den kleinen Italiener übernommen, und der Weg vom verhinderten Studenten zum Gastronomen war geebnet. „Autodidakt sagt man wohl dazu“, meint er bescheiden. Seine Kochkünste sind nach 30 Jahren Erfahrung allerdings inzwischen auf einem ganz anderen Niveau angesiedelt. „Ich habe mit sehr vielen Köchen gearbeitet und mir das Beste von ihnen abgeguckt – und das mache ich immer noch so.“ Sehr begabt nennt man so etwas wohl. Sein absolutes Steckenpferd ist das Risotto: „Es

gibt wenige, die ein Risotto so gut kochen wie ich“, sagt er selbstbewusst. In der „Hafenwirtschaft“ gibt es das allerdings nur manchmal als Special. Sonst serviert Dirk Lettmann eine saisonale Crossover-Küche, die seine Küchen-Crew aus regionalen Zutaten zubereitet – soweit es geht. Im Sommer ist Fisch angesagt, insbesondere Pulpo und Garnelen stehen dann auf der Extra-Karte. „Ich mische gern Aromen wie salzig, süß und ein wenig spicy, die ich in meinen Gerichten kombiniere“, sagt der Feinschmecker. „Allerdings sind wir in der ‚Hafenwirtschaft‘ auch ganz klassisch unterwegs“, betont Dirk Lettmann: Pannfisch mit Senfsauce, ein gutes Wiener Kalbschnitzel und die Currywurst mit Pommes, die besonders für die Segler unverzichtbar dazugehört. Bevor es damals aber losging, hat das Ehepaar das Restaurant komplett renoviert. Das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen: ein großzügiger Gastraum, in dem gerne Hochzeiten und andere Feiern ausgerichtet werden, der Wahnsinnsblick auf die Eckernförder Förde, Parkplätze ohne Ende auf dem Clubgelände und natürlich die außergewöhnlich gute Küche – wie uns Dirk Lettmann mit seinem unglaublichen, in Teriyaki-Sauce gebeizten Sesamlachs eindrucksvoll beweist.

### Hafenwirtschaft 3

Am Ort 2  
24340 Eckernförde  
Tel. 04351 - 767 31 10  
[www.hafenwirtschaft-eckernfoerde.de](http://www.hafenwirtschaft-eckernfoerde.de)



# Sommerlachs

## ZUTATEN (für 4 Personen)

### Fisch

- 800 g Lachsfilet ohne Haut
- Salz, Zucker
- Teriyaki-Sauce zum Marinieren
- weißer und schwarzer Sesam
- Kirschtomaten (3-4 Stück/Person)
- Olivöl

### Püree

- 1 große Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 2 Pastinaken
- 1 Bio-Orange, Saft und Abrieb
- 1 Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
- Ingwer
- Chiliflocken
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Butter
- 50 ml Kochsahne
- Salz

### Mayonnaise

- eine Handvoll Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Olivöl
- 100 g Mayonnaise

### Salat

- 1 TL Honig
- Zitronensaft
- Salz
- 50 ml Olivöl
- 100 g Baby Leaf

## ZUBEREITUNG

### Fisch

Lachsfilet in acht gleichmäßige Streifen schneiden, mit einer Prise Salz und Zucker für etwa eine Stunde beizen. Danach in eine Schüssel geben und für ungefähr 45 Minuten in Teriyaki-Sauce einlegen. Lachsfilet aus der Sauce nehmen, abtupfen und in dem gemischten Sesam wälzen. Von jeder Seite für 20-30 Sekunden bei mittlerer Hitze anbraten. Danach noch für 2-3 Minuten bei 160 °C Umluft in den Backofen geben. Die Tomaten im Ofen bei 160 °C Umluft mit Olivöl, Salz und einer Prise Zucker beträufeln und 15 Minuten garen lassen.

### Püree

Süßkartoffel, Karotten und Pastinaken schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser sehr weich kochen. Wasser abgießen und den Saft der Orange und der Zitrone hinzugeben. Etwas Ingwer fein reiben. Mit Chiliflocken nach Geschmack und schwarzem Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab und langsamer Beigabe von Butter und Sahne das Püree glatt rühren, bis es cremig ist. Mit Salz abschmecken.

### Mayonnaise

Basilikum vom Stiel trennen, grob vorschneiden und mit Knoblauch und einer Prise Salz im Mixer mit langsamer Beigabe von Olivöl fein pürieren. Ist das Öl grün, die Mayonnaise hinzugeben.

### Salat

Honig, etwas Zitronensaft, Salz und Olivöl vermengen. Den Salat kurz damit marinieren.

### Anrichten

Püree mit dem Salat belegen, den Fisch aufsetzen. Mit Mayonnaise und den gebackenen Tomaten toppen. Mit der Schale von Orange und Zitrone garnieren.





