



Eurasische Weihnachten

Langusten-Suppe und Pak-Choy-Entenbrust: Im Hot verbindet man das Beste aus Europa und Fernost

Seit der Runderneuerung des traditionsreichen Wenzelsplatz-Hotels Jalta vor rund anderthalb Jahren befindet sich im Erdgeschoss des Hauses ein ganz besonderes Restaurant. Unter dem Namen „Hot – Asia meets Europe“ kredenzt in dem modern und stilvoll eingerichteten Interieur ein Team aus thailändischen und einheimischen Spitzenköchen Leckerbissen der so genannten „Fusion-Küche“. Rezepte und Zutaten aus Fernost spielen dabei eine herausragende Rolle – und in einer kreativen Verbindung zur europäischen Küchentradition. Bestes Beispiel für diese originelle Symbiose ist das Weihnachtsmenü, das man noch bis zum 26. Dezember zum Preis von 1550 Kronen genießen kann.

Begrüßt wird man dabei mit einem Glas „Glögg“ – ein traditioneller skandinavischer Rotweinpunsch, der Zunge und Magen auf die kommenden Köstlichkeiten vorbereitet. Die darauf folgende „Kokos-Langusten-Weihnachtssuppe mit einem Nockerl aus Krabbenfleisch und zart geräucherter Creme-fraiche-Kartoffeln“ regt Augen und Geschmackssinne gleichermaßen an und ist viel mehr als ein

simpler Magenwärmer. Der feierliche Hauptgang ist ein Musterbeispiel für asiatisch-europäische Küchenfreundschaft: Die Entenbrust ist gefüllt mit Feigen in Portwein und Pak-Choy, also Blättern vom chinesischen Senfkohl. Dazu gibt es ein leichtes Glacé aus Limettenblättern und dunkler Soja sowie ein Kartoffelkuchlein. Auch der süße Abschluss ist im Geschmack interkontinental. Das Zimt-Schokoladen-Törtchen wird begleitet von einem Kardamom-Mandel-Biscuit sowie einem Sorbet von Passionsfrüchten.

Der asiatische Einschlag ist auch auf der Abendkarte des Hot deutlich zu spüren. Den japanischen Spezialitäten Sushi und Sashimi ist eine eigene Seite vorbehalten. Die Preisgestaltung kann dabei – für ein Restaurant dieser Güte – durchaus moderat genannt werden. So hat man mit dem X-Large-Sashimi-Set für 525 Kronen (rund 18 Euro), das sechs unterschiedliche Fisch-Sorten, Reis, Miso-Suppe sowie Wasabi (grüner asiatischer Meerrettich) beinhaltet, bereits das teuerste Gericht aus dieser Abteilung gewählt.

Natürlich bleiben auch die Hauptgerichte dem „Fusion-Motto“ treu. Feine Lammkoteletts werden hier in einer Kurkuma-Öl-Kruste mit einem Salat aus Hom-Pei-Blättern und Tomaten, Trüffel-Püree sowie einer Zitronengrasschalottensoße gereicht (545 Kronen). Auch Fischfreunde kommen auf ihre Kosten: Ob nun Red Snapper mit Glasnudeln und Mango (495 Kronen), mariniertes Lachs mit Sesam und Wasabi-Majonäse (485 Kronen), chilenischer Barsch (525 Kronen) oder gleich ein ganzer gegrillter Hummer (895 Kronen) – stets paart sich asiatische Frische und Geschmacksvielfalt mit europäischer Kreativität und technischer Perfektion.

Auch die Weinkarte lässt keine Wünsche offen – feine Tropfen gibt es aus aller Herren Länder. Ob nun von der Loire oder aus Neuseeland, aus Südafrika oder Chile, Italien oder dem Elsaß: zu jedem Gericht gibt es die passende Flasche.

Hot, Václavské náměstí 45, Prag 1,
Tel.: 222 247 240, www.hotrestaurant.cz,
E-Mail: info@bacchusgroup.cz