

Čtyři národní styly v jedné kuchyni



Zürcher Geschnetzeltes – specialita z německy mluvícího regionu



Rösti – specialita bernského kantonu



Kaštanová pěna v bezé (Vermicelli) – specialita pocházející z italské části země



Sýrové fondue – specialita z kantonu Valais ve frankofonní části

Recept

Vařte s námi

KAŠTANOVÁ PĚNA V BEZÉ (VERMICELLI)



Snímek: Ivo Goldbach

Bezé

- 1/8 l bílků
- 100 g cukru
- 120 g cukru – moučka
- 1 pol. lž. škrobu

V odmaštěné míse ušleháme z bílků tuhý sníh. Postupně vešleháme cukr. Teprve když je sníh tuhý, vařečkou opatrně vpracujeme prosátý moučkový cukr a škrob. Na plech rozložíme pergamenový papír. Sněhovou hmotu naplníme do cukrářského sáčku s trubičkou 8 – 10 a na papír nastříkáme pusinky spojené do kruhu o průměru cca 10 cm. Pečeme či spíše sušíme při 70 °C a otevřených dvířkách trouby.

Kaštanová pěna

- 500 g kaštanů
- špetka soli
- 100 ml mléka
- 1/2 vanilkového lusk
- 320 ml smetany
- 120 g cukru
- 2 cl tmavého rumu

Kaštany nařízneme na oblé straně a pečeme v troubě, až se rozevřou. Ještě teplé sloupneme včetně tenké vnitřní slupky. Kaštany vložíme do hrnce, přidáme sůl a vodu, až jsou potopené a vaříme cca 40 – 45 minut do měkka. Slijeme vodu, kaštany rozmačkáme a propasírujeme přes jemné síto. Svaříme mléko s vanilkovým luskem, který pak vyjmeme. Přidáme kaštanovou hmotu a vaříme do zhoustnutí. Přidáme 100 ml smetany a 80 g cukru a ještě jednou provaříme. Necháme vychladnout. Zbylou smetanu a cukr ušleháme dotuha, přidáme rum a vpracujeme do kaštanové hmoty. Kaštanovou pěnu naplníme do lisu na brambory nebo špecle a nastříkáme na bezé. Ozdobíme slazenou šlehačkou, pistáciemi a čerstvými flíky.

Adresa a cenová kategorie

Informace

Hotel Mövenpick

Mozartova 1
151 33 Praha 5
tel.: 57 15 11 11
fax.: 57 15 31 31
cenová kategorie pro 2 os.:



Poznámka:

Cenové kategorie pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ●●●●

nad 1500 Kč: ●●●●●

Cenová kategorie byla určena z průměru útraty hodnotitelů knihy Gurmán 2001 za hlavní jídlo a nápoj

Pokud už letos nestihnete jarní lyžování ve Švýcarsku, můžete si alespoň při jídle navodit atmosféru této hornaté země. Když jsem se dovovce švýcarských vín pana Seidla ptal na tip, kde lze v Praze najít opravdovou švýcarskou kuchyni, doporučil bez váhání smíchovský hotel Mövenpick. Dostat se k němu je díky výstavbě prodloužení Strahovského tunelu poněkud složité, ale návštěva stojí za to. A to nejenom kvůli švýcarským specialitám. Přímou z hote-

lové haly se totiž můžete nechat lanovkou vyvézt do horní restaurace, odkud je překvapivě neobvyklý výhled na Prahu i vilu Karla Gotta.

Se Švýcarskem je to v jídle ovšem poněkud složitější. Všude vám budou tvrdit, že právě tohle a žádné jiné jídlo je typicky švýcarské. Záleží na tom, odkud recept pochází, zda z části hovořící francouzsky, německy či italsky, protože nějaká univerzální národní kuchyně vlastně neexistuje. V Mövenpicku jsme měli štěstí, protože celému

