

## Vařte s námi

### SÝROVÉ FONDUE



Snímek: Ivo Goldbach

- 1 pol. lž. citrónové šťávy
- 0,5 čaj. lžič. muškátového oříšku
- 2 cl třeshovice
- 4 dl suchého bílého vína
- 4 čaj. lžič. škrobu
- 500 g sýra Greyzer
- 1 čaj. lžič. pepře
- 3 stroužky česneku (dle chuti i více)

- 250 g ementálu
- čerstvé bagety

Bagety nakrájíme na 2 cm silné plátky a ty dále na čtvrtky. Do nádoby na fundue vlijeme víno a ohřejeme. Sýr nastrouhaný nahrubo postupně sypeme do teplého vína a směs stále mícháme dřevěnou vařečkou. Přidáme prolisovaný česnek a citrónovou šťávu. Když se sýr rozpustí, okořeníme muškátem a čerstvě mletým pepřem. Škrob smícháme s třeshovicí. Za stálého míchání fondue prudce zahřejeme a vlijeme škrob s pálenkou. Jakmile se směs spojí, sejme z plotny a postavíme na zapálený stolní ohříváč.

### ZÜRCHER GESCHNETZELTES

- 600 g telecího masa z kýty na tenké nudličky
- 50 g másla
- 1 ks malé, velmi drobně nakrájené cibule
- 300 g žampionů, očištěných a nakrájených na plátky
- 1 dl bílého vína
- 1 dl smetany
- mouka, sůl, pepř

Nudličky masa poprášíme moukou. Rozehřejeme máslo a opečeme maso. Vyjmeme a udržujeme v teple. V téže pánvi necháme zesklivatět cibulku, přidáme žampiony a opečeme. Přilijeme víno, mírně odpaříme a přidáme smetanu. Ještě jednou necháme krátce přejít varem a vložíme maso. Dochutíme solí a pepřem. Ihned podáváme. Pozor! Maso už se nesmí vařit!

### RÖSTI

- 1 kg brambor
- 1 větší cibule
- sůl, olej

Brambory uvaříme ve slupce, přelijeme studenou vodou, ještě horké oloupeme a nahrubo nastrouháme. Cibuli oloupeme, najemno nakrájíme a smícháme s brambory. Osolíme. V pánvi

rozpálíme olej, na něj stejnoměrně rozetřeme směs. Opečeme do hněda a obrátíme za pomoci talíře nebo pokličky. Opečeme i druhou stranu a podáváme na nahřátém talíři nebo přímo v pánvi. Rösti podáváme buď jako samostatný pokrm, třeba se salátem, nebo jako přílohu například k typickému Zürcher Geschnetzeltes

## Doporučené jídlo

Zürcher Geschnetzeltes z telecího masa, ke kterému jako přílohu v hotelu Mövenpick podávají typické Rösti

350 Kč



Snímek: Ivo Goldbach

→ kuchyňskému zázemí už pět měsíců vládne rodilý Švýcar Ulf Burbach, s bohatými mezinárodními zkušenostmi. Do Prahy ho získali majitelé celosvětového hotelového řetězce od konkurence z hotelu Hilton v Budapešti. V Praze byl předtím jenom jednou, právě v barvách budapeštského Hiltonu, který pomáhal otvírat. V pražském Hiltonu po čtrnáct dnů předváděl maďarskou kuchyni.

V pražském Mövenpicku dostal jediný úkol - přivést zdejší kuchyni na nejvyšší každodenní standard, který je všude na světě v hotelích Mövenpick vyžadován. Mimochodem, v překladu znamená mövenpick rací sousto. Na název přišel zakladatel řetězce, když pozoroval racky u Ženevského jezera. A sousta to musí být chutná, aby se hosté jako racci vraceli.

Šéfkuchař Burbach, který letos završí druhou desítku let práce v oboru, vede personál k absolutní dokonalosti, protože podle jeho názoru nemůže dobrá restaurace mít výkyvy v kvalitě podávaných jídel dané přítomností či nepřítomností šéfa. Host musí odcházet vždy spokojen, protože platí za určitý standard a ne za to, jestli má kuchař svůj den, nebo ho někdo zastupuje. Největší problém v Praze je podle jeho názoru v jazykové vybavenosti personálu. Naopak ho těší obrovský zájem mladých lidí o vše nové.

V kuchyni Mövenpicku mají na stěně vyvěšené fotografie všech jídel z jídelníčku. Vzorově připravené porce, které musí personál kuchyně umět dodat hostům na stůl vždy přesně stejně velké i naaranžované. Z nabídky hotelu Mövenpick vybral jídla zastupující všechny tři jazykové oblasti. Pokud se chcete pokusit o Švýcarsko doma, můžete si to zkusit podle receptů mistra kuchaře Ulfa Burbacha. ●

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz



Snímek: Ivo Goldbach

Ulf Burbach (1966), šest let ženatý, ale za posledních pět měsíců viděl ženu jenom šestkrát o víkendu. Je také z oboru a tak jim to ani nepřijde zvláštní. Přes své relativní mládí už stačil pracovat pro světové hotelové sítě Sheraton, Holiday Inn Crown Plaza, Hilton, Best Western a Mövenpick. Působil ve Švýcarsku, Izraeli, Saudské Arábii, Ománu, Egyptě, Spojených arabských emirátech a Maďarsku. Ovšem s fluktuací to nemá nic společného. Lidé jeho typu mění zaměstnání dobrovolně, aby nasbírali co nejvíce zkušeností, ověřili si své schopnosti v mezinárodní konkurenci a dokázali je sami realizovat na vedoucích postech.

Poprvé se Ulf Burbach dostal na vrcholovou pozici šéfkuchaře v Ománu v hotelu Holiday Inn. Zvládl úkoly, které se zdály pro rodilého Švýcara nespílitelné. Ve zcela odlišném klimatu, v jiné kultuře náboženské i kulturní, dokázal úspěšně organizovat mimo jiné cateringy v poušti až pro 15 000 lidí. Když si chce sám pochutnat, dává přednost čerstvým rybám. Má rád okouna na grilu a žebírko pečené v solné krustě. Našemu kaprovi bohužel na chuť nepřišel. Tradiční českou kuchyni považuje za příliš těžkou, i když ocenil jako delikatesu srnčí na smetaně s brusinkami. Pokud má čas, relaxuje se sklenkou Chablis, nebo Dôle (viz dnešní ochutnávka) a dobrým doutníkem. (še)