

in.ihned.cz/jidlo



Jelení hřbet s plátky brambor a plněnou zeleninou

ho roku otvíral v Jilské ulici v historickém domě U Staré míčovny restauraci, kterou považuje za své milované dítě. Také tak o ní s láskou pečuje. Právem se chlubí dobře zásobeným vinným sklepem i speciální místností na sýry – fromagerii. Všechna vína pocho-pitelně ochutnal, stejně jako je má „napítá“ i jeho šéfkuchař Jan Punčochář. Dobře tedy ví, jaké víno ke každému z vybraných jídel doporučit, aby se jejich chutě vzájemně obohacovaly a umocňovaly.

Francouzi doporučují

Shodou okolností mne na novou restauraci jako první upozornili Francouzi. Prvním

byl nejlepší pařížský sommelier Olivier Poussier a druhou Florence Boubée, která zastupuje vinaře z povodí Rhony. Oba při návštěvě Prahy do nové restaurace zavítali a byli spokojeni nejenom s výběrem vín, ale i s kuchyní, což u Francouzů, kteří zavítají do zahraničí, nebývá zvykem.

Výraz „terroir“ ve vinařské terminologii označuje nejenom jedinečný terén a jeho geologické složení. Zahrnuje i mikroklima, polohu a způsob vysazování révy. V pražském provedení jde o zajímavý pokus o podobnou jedinečnost v podobě restaurace. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Marinovaný halibut s mušlí sv. Jakuba a mladým špenátem

FOTO: PETR STARY

VAŘTE S NÁMI

Telecí ledvina na červeném víně s parmazánovým rizotem a glazírovanou šalotkou

4 porce

- 300 g telecí ledviny
- 0,2 l červeného vína
- 1 lžíce oleje
- lžíce másla
- 3 bobkové listy
- 0,1 l demi-glas
- 15 dkg parmazánu
- 1 lžíce másla
- sůl
- pepř

Glazírovaná šalotka

- 12 šalotek
- 0,2 l červeného vína
- 0,1 l telecího demi-glas
- máslo
- olivový olej
- cukr
- ocet balsamico

Parmazánové rizoto

- 200 g rýže
- 1 šalotka
- 0,1 l bílého vína
- 0,3 l kuřecího vývaru

Telecí ledvinu osolíme, opepříme a zprudka opečeme po všech stranách na oleji. Přidáme nakrájenou šalotku, bobkový list, zakápneme červeným vínem a dáme do trouby vyhřáté na 180 stupňů C zhruba na 12 minut. Upečenou ledvinu vyjmeme a do zbylého výpeku přidáme demi-glas, červené víno, dochutíme solí a pepřem a zahustíme máslem. Na olivovém oleji zpěníme na-drobnu nakrájenou cibuli, rýži

trošku opražíme, zalijeme bílým vínem, kuřecím vývarem a dusíme, až je rýže al dente (na skus). Přidáme nastrou-haný parmazán a mícháme, až se spojí s rýží. Nakonec rizoto zjemníme máslem. Šalotky oloupeme a nakrájíme na půlky. Ty opečeme na oleji, přidáme cukr a necháme je zkaramelizovat. Přidáme ocet balsamico, telecí demi-glas, dochutíme solí a pepřem a zjemníme máslem.



Čokoládové variace