

# Když vaří mistři

Několik ukázek z inspirativních nápadů deseti špičkových pražských šéfkuchařů, jak je představuje kniha Excellent menu.

**C**o spojuje jednotlivé recepty kromě toho, že je připravili mistři z vyhlášených pražských restaurací? To hlavní: originalita. Tou už se totiž může pochlubit nejen podnik v hlavním městě, a i to Praze v očích zahraničních návštěvníků dává punc světovosti.

Určitě také není bez zajímavosti porovnat si recepty světových šéfkuchařů a těch našich. Může k tomu posloužit kniha Jill Normanové *Vaří šéfkuchaři (viz IN č. 50/2006)*, kde své umění předváděla osmnáctka světových mistrů. Tu pražskou desítku v publikaci *Excellent menu* sestavila rovněž žena – Eva Filipová. Přináší 20 autorských menu šéfkuchařů deseti pražských excelentních restaurací, celkem je v ní stovka skvělých receptů.

Je třeba na rovinu říct, že si ve srovnání se světovou osmnáctkou pražská desítka nijak nezáadá. Ostatně, kniha vyšla ve stejné době, takže nešlo ani o žádnou vnější inspiraci.

Většina zúčastněných šéfkuchařů patří k nové generaci, pro kterou už kuchařina není práce za trest, ale uměním, láskou, vášní i posedlostí. Nahlédneme tedy za dveře kuchyní desítky zajímavých restaurací a nechme se inspirovat originálními menu, kterými se sami šéfkuchaři rozhodli reprezentovat sebe i své podniky.



Sendvič s arašidovým máslem, třešňovou marmeládou a sorbetem

## Vařte s námi



### Zapečené husí stehno a prsíčka v česnekovém husím sádle na kroupovém komínku s hříbký a s červeným zelí

#### 4 osoby

• 4 husí stehna • 400 g husích prsíček • 100 g hrubozrnné soli • 4 stroužky česneku • sůl, kmín, pepř • 500 g hlávkového červeného zelí • ocet, sůl • zkaramelizovaný cukr

Husí stehna a prsa prosypeme solí, česnekem a necháme naložené do druhého dne. Opláchneme a dáme do pekáče, zalijeme husím sádlem s česnekem, pokmínujeme a necháme v troubě táhnout při teplotě 90 °C pět hodin. Červené zelí nakrouháme, dáme do hrnce, přidáme vodu a vaříme do změknutí. Ochutíme a při podávání zdobíme jeřábami.

Kroupy uvaříme do měkka, ochutíme a ozdobíme nakrájenými restovanými hříbký.

### Špenátové nudle s uzeným masem a parmezánem

#### 4 osoby

• 200 g špenátových nudlí • 160 g uzeného masa • 0,5 l smetany 3,5 % • 0,05 slunečnicového oleje • strouhaný parmezán • sůl

Na rozehřátém oleji orestujeme na nudličky nakrájené uzené maso. Přidáme smetanu, osolíme a zredukujeme. Předem uvařené těstoviny ponoříme na pár sekund do vroucí vody, necháme okapat a přidáme do směsi, promícháme a posypeme parmezánem.