

in.ihned.cz/jidlo



Šéfkuchař Martin Pražák, který má italské kulinářské zkušenosti, je pro něj zárukou, že i zde najdou hosté pravou kuchyni. Na nápojevém lístku dominují pochopitelně i originální vína z Apeninského poloostrova. Těstoviny si připravují čerstvé přímo na místě.

Troška historie

Demínka příští rok oslaví již 120 let od svého otevření v roce 1886. Samotná budova i interiér jsou památkově chráněny. Při náročné rekonstrukci byl proto kladen maximální důraz na zachování a obnovení originální podoby restaurantu. Na přelomu devatenáctého a dvacátého století byla Demínka oblíbenou restaurací pražské bohémy. Svou základnu zde měl anarchistický kroužek soustředěný kolem

básníka S. K. Neumann. Často sem zavítal při svém putování hospodskou Prahou i autor legendárního Švejka Jaroslav Hašek.

Nový provozovatel ví, že jenom na historii, byť bohaté, se nedá stavět. Proto citlivě rekonstruovaný secesní interiér doplnil perfektně vybaveným zázemím s kuchyní se všemi moderními vymoženostmi. Umožňují citlivou přípravu čerstvých potravin bez rizika poškození jejich nutričních hodnot a zdraví prospěšných prvků. Ve spojení s uměním kuchařů tak dokonale vyniknou všechny zajímavé chuťové nuance. A se sklenkou dobrého italského vína si můžete dopřát za přijatelnou cenu skutečný gastronomický zážitek. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: PETR STARY

Černé rizoto

(nahore) Mísa předkrmů – tatarák z mečouna s kapary, kalamary, slávky v česnekové omáčce, carpaccio z lososa a chobotničky (vlevo) Plátky z hovězí svíčkové v dijonské omáčce

VAŘTE S NÁMI

Gnocchi gamberi e asparagi (Gnocchi se zeleným chřestem)

(pro 4 osoby)

Gnocchi

- 1 kg brambor
- 100 g hladké mouky
- 25 g solamili
- 1 vejce
- 100 g polohrubé mouky
- špetka soli

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, umeleme jako na bramborové knedlíky, přidáme vajíčko, mouku a další přísady. Vše smícháme, uděláme noky (vyválet na váleček, ze kterého tupou stranou nože krájíme nočky). Dáme je na plech a zchladit do lednice. Vaří se v osolené vodě asi 2 minuty, než vyplavou. Občas je promícháme.

Pomodoro

Na oleji orestujeme nejmenno nakrájenou cibulku, mrkev a řapíkatý celer. Přidáme loupaná rajčata (plechovka rajčat ve vlastní šťávě) a vše 2 – 3 hodiny redukuje. Poté vše přepasírujeme přes síto a přidáme máslo, sůl a čerstvou bazalku.

Omáčka

- 8 stroužků česneku
- 12 zelených chřestů
- smetana 33 %
- máslo
- 24 krevet
- rybí vývar
- pomodoro
- sůl

Na pánvi nalijeme olivový olej a v něm orestujeme česnek a zelený chřest. Přidáme krevety a necháme vše ještě krátce restovat. Zalijeme rybím vývarem, smetanou (33%) a zvlášť připraveným pomodorem, necháme chvíli povařit. Na závěr přidáme lžici másla na zjemnění, solíme dle chuti.

Noky vložíme do omáčky a necháme krátce prohřát (asi 1 až 2 minuty) a ihned podáváme.



Risotto nero (Černé rizoto)

(pro 4 osoby)

- 800 g rýže
- řapíkatý celer
- cibule
- sůl
- mrkev

Nejlépe se pro italské risotto hodí specializovaná rýže Carnaroli. Do hrnce dáme vodu, řapíkatý celer, mrkev, cibuli a uděláme si zeleninový vývar, který osolíme. Cibuli nakrájenou na jemné kostičky na pánvi v olivovém oleji lehce orestujeme. Na pánvi vyklopíme rýži propanou ve vlažné vodě a zalijeme ji vývarem a 3 – 5 minut povaříme. Vývaru však přidáme jen tolik, aby rýže byla vidět. Z rýže se musí stát jen polotovar, ne hotové jídlo. Musí být tužší, protože ji necháme dodělat při přípravě rizota. Po uvaření vysypeme polotvrdou rýži na tác (ne do misky, tam by došla) a necháme chladit.

Omáčka

- 2 menší cibulky
- lžičku chilli papriček
- rybí vývar
- parmezán
- 400 g kalamárů
- rajčatový koncentrát
- lžice sěpiového inkoustu

Cibulky nakrájíme nejmenno a dozlatova ji na olivovém oleji orestujeme. Přidáme nakrájené kalamáry, rozdrobené sušené chilli papričky a koncentrát z rajčat (protlak). Vše 1 minutu restujeme a zalijeme rybím vývarem. Chvilu povaříme. Přidáme předem připravenou rýži a přiléváme dle potřeby rybí vývar (rýže nesmí plavat!). Do směsi přidáme nakrájenou petrželovou nať a sěpiový inkoust. Necháme redukovat a nakonec na zjemnění přidáme máslo. Nastrouhaný parmezán servírujeme zvlášť a na talíř s rizotem ho sypeme dle chuti.