

## Vařte s námi

Studený předkrm

### CARPACCIO Z MUŠLÍ SVATÉHO JAKUBA S TARTAREM Z TUŇÁKA OCHUCENÉ VINAIGRETEM ZE SOJOVÉ OMÁČKY

- 4 velké svatojakubské mušle
- 0,3 kg filetu z tuňáka
- sojová omáčka
- panenský olivový olej
- mořská sůl
- čerstvě mletý pepř
- mladá řeřicha
- 1 šalotka
- pažitka

Postup: tuňáka naškrábeme špičkou nože a smícháme s na-

drobno nakrájenou šalotkou a nasekanou pažitkou. Ochutíme olivovým olejem a pepřem. Svatojakubské mušle nakrájíme ostrým nožem na slabounké plátky, které naskládáme do středu talíře. Z tuňákového tartaru vytvarujeme pomocí dvou polévkových lžic dva noky, které položíme křížem vedle carpaccia z mušlí. Zbytek tuňáka nakrájíme na kostičky, ochutíme olivovým olejem, solí a pepřem a naranžujeme je na talíři vedle mušlí. Nakonec talíř jemně pokapeme olivovým olejem a sojovou omáčkou a ozdobíme malým salátkem z řeřichy.

Teplý předkrm

### DELIKÁTNÍ UZENÝ ÚHOŘ S MÍCHANÝMI VAJÍČKY S LANÝŽEM A PAŽITKOU

- 0,3 kg filetu z uzeného úhoře bez kůže
- 4 vejce
- šalotka



- pažitka
- máslo
- rucola
- 1 středně velký brambor vařený ve slupce
- černý lanýž
- sůl, čerstvě mletý pepř

Filet z úhoře naporcujeme na 12 menších kousků (3 na porci) a lehce prohřejeme pod grilem. Z bramboru nakrájíme plátky (2 na porci) a opečeme na másle. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku, na které připravíme míchaná vejce. Před dokončením je ochutíme nasekaným lanýžem, pažitkou, solí a pepřem. Plátky brambor položíme do horní části talíře. Pod ně naskládáme úhoře. Míchaná vajíčka dáme do středu a ozdobíme plátkem lanýže a rucolou.

Hlavní jídlo

### FILET ZE SVATOPETERSKÉ RYBY S GRILOVANOU CUKETOU, ČERNÝMI OLIVAMI A OMÁČKOU VIERGE

- 4 kusy filetu ze svatopeterské ryby (každý 170–180 g)
- 12 plátků cukety
- 8 ks rajčat
- 12 kusů černých oliv
- panenský olivový olej
- 2 kusy středně velkých brambor vařených ve slupce
- čerstvý tymián
- čerstvá bazalka
- mořská sůl
- čerstvě mletý pepř

Rajčata zblanzírujeme ve vařící vodě, oloupeme, překrojíme na půlku a vyndáme semínka. Dvanáct půlek rajčete položíme na

pečicí papír, pokapeme olejem, osolíme a opepříme a necháme vysušit v troubě při 90 °C asi 3 hodiny. Zbytek rajčat nakrájíme na kostičky. Rybu spolu s plátky cukety opečeme na pánvi na olivovém oleji. Omáčku Vierge připravíme v menší nádobě tak, že do ohřátého olivového oleje přidáme nadrobno nakrájenou šalotku, kostičky rajčat, na proužky nakrájenou bazalku a černé olivy a vše prohřejeme a ochutíme solí a pepřem. Vařené brambory nakrájíme na kostičky a opečeme na pánvi do zlatova. Ochutíme čerstvým tymiánem, solí a pepřem. Do středu talíře položíme brambory a okolo poskládáme cuketu se sušenými rajčaty. Grilovanou rybu položíme přes brambory. Omáčkou pokapeme okolí ryby.



Carpaccio z mušlí svatého Jakuba s tartarem z tuňáka ochucené vinaigrettem ze sojové omáčky



Barmanský guru Alexander Mikšovic



Filet ze svatopeterské ryby s grilovanou cuketou, černými olivami a omáčkou Vierge

Snímky: Ivo Goldbach

Informace

## Adresa a cenová kategorie

Restaurace Radisson SAS Alcron Hotel

Štěpánská 40, Praha 1, tel.: 22 820 038, [www.radissonsas.com](http://www.radissonsas.com)

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 2002 za hlavní jídlo a nápoj