

Velikonoce v gala provedení



MENU

Velikonoční menu restaurace Allegro hotelu Four Seasons

- Lososové trio s kaviárem Ossetra, okurkový salát
- Polévka z čerstvého hrášku s divokými houbami a restovaným humrem
- Parmice nachová a scampi s omáčkou caciucco a raviolami z cukety
- Pečené mladé šumavské jehněčí podávané se smetanovými cibulkami, artyčoky z Liturgie a omáčkou primave-ra
- Tradiční Colombo s příchutí Grand Mariner, čokoládový sorbet Amadei
- Káva nebo čaj
- Čajové pečivo



Velikonoce jsou sice pro věřící jedním z nejvýznamnějších církevních svátků, ale zároveň pro všechny neformální oslavou příchodu jara. Dobrou tradičních zvyků, a jídel, které dle hesla jiný kraj, jiný mrav, se mnohdy zdají pro nezasvěcené až nepochopitelné. Například naše tradiční pomlázka je v době rozvinuté perzekuce sexuálního harašení zvláště pro cizinky něco zcela nepochopitelného a doslova trestuhodného.

Ke svátkům jara pochopitelně patří i jarní kuchyně plná čerstvých výhonků a mladého masa. A tak si možná pro někoho barbarsky v tyto dny pochutnáváme na sotva odrostlých kůzlátkách a jehňátkách.

Z hlediska chovu je to však věc lehce obhajitelná, protože i zde se rodí půl na půl kozíčky a kozláci, beránci a ovce. A protože pro chovné stádo stačí jeden kozel či beran, ostatní jdou jako zbytní pod nůž. To jenom na vysvětlenou pro slabší povahy.

Pro velikonoční recept jsme tentokrát zašli za šéfkuchařem restaurace Allegro v pražském hotelu Four Seasons Vito Mollicou. V anketě našich nejlepších šéfkuchařů pořádané ročenkou Grand restaurant ho jednoznačně zvolili jako jedničku svého oboru „operující“ na našem území. „V mé rodné Itálii na Velikonoce v kuchyni dominuje jehněčí. I když máme v jednotlivých regionech hodně rozdílné kuchyně, na jehněčím se v těchto dnech shodnou na Sicílii i na severu

země. Někde se sice drží i o velikonočních svátcích ryb, ale jehněčí je skutečně všudypřítomné. Proto jsem ho také zařadil jako hlavní jídlo do našeho velikonočního menu.“ Věren trendu, který Vito nasadil v hotelu Four Seasons od samého otevření, je i velikonoční jehněčí domácího původu. „Máme už spolehlivého českého dodavatele a tak nemáme zapotřebí připravovat jehněčí z mas dovážených ve zmrazeném stavu někde z Nového Zélandu.“ Podobně si jeho tým počíná i při výběru dalších potravin. „Chci vše absolutně čerstvé, ve špičkové kvalitě a pochopitelně kromě mořských ryb a různých exotických záležitostí se už většina potřebných potravin dá u vás najít.“

Vito Mollica zasedl i v porotě soutěže o titul kuchař roku

FOTO: PETR STARY