

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

**Marinovaný
humr na
chřestovém
carpacciu
s creme fraiche
a tempurovanými
bylinkami**



v tomhle prostředí rozhodně nehledal. Nový jídelníček je prezentován pod mottem: Česká kuchyně tak trochu jinak.

Stačí představit degustační menu, protože už jenom to v písemné podobě u milovníků opravdové klasiky určitě vyvolá mohutné sbíhání slin. Co název, to dobře tušená rozkoš.

- *Terinka z vepřových nožiček se zeleným salátem*
- *Telecí dršťky na bílém víně s černým lanýžem*
- *Zadělávané kachní žaludky*
- *Plíčky na smetaně s křepelčím vajíčkem*
- *České polévkové trio:*
Kulajda se ztraceným křepelčím vejcem, bílá česneková polévka a ohánková polévka se zeleninou a toustem z drůbežích jater
- *Kohout dušený na pívě s knedlíkem v ubrousku*

- *Tradiční kachna trochu jinak*
- *Škubánky s makovou zmrzlinou*

A provedení je ještě lepší než pouhé slibné názvy a předčí to nejslibnější očekávání. Nemusíte zde pouze degustovat, ale z nabídky bohatě zásobeného jídelníčku si vybrat i další jídla v plné porci. Což tahle dát si zajíce na černo s houbovými fličky, telecí ledvinku v županu s omáčkou z krémžské hořčice nebo jako předkrm jitřničku z domácí kachny s čočkou na kyselo? V Praze dovedou něco podobného připravit snad jenom v malostranské restauraci U Vláďáka, kde se takovým skutečně klasickým domácím pokrmmům, které většinou lidí znechutily školní a podnikové vyvařovny, také s láskou věnují.

Jaro ve Zlaté Praze

Šéfkuchař restaurantu Zlatá Praha Martin Slezák spolu se šéfkuchařem celého Intercontinentalu Miroslavem Kubcem připravili pro své hosty jarní menu. Nechybí v něm ani stále populárnější a žádanější biopotraviny. Na jídelníčku pochopitelně zůstala i česká klasika, kterou si zde rádi dávají především zahraniční hosté. Pro jarní nabídku se šéfkuchař Kubec nechal inspirovat Asií, kde byl několik týdnů na studijní cestě.

V nové nabídce jsou jídla nevšedních chutí, barev a kombinací, které jsou pastvou už pro oko. Po pozření teprve vychutnáte všechny dráždivé variace, které vaše chuťové pohárky rozhodně nenechají v klidu. Takový glazírovaný jehněčí hřbet s dušeným jehněčím kolínkem a rozmarýnem (viz Vařte s námi) nebo z jedné strany pečený halibut na chřestovém rizotu s karamelizovanými špičkami bílého chřestu rozhodně stojí za hřích i peníze. Nechybí ani nádivka z mladých kopřiv, pěna z medvědího česneku nebo medový sorbet s pampeliškou a mátou. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

FOTO: ARCHIV



Vařte s námi

Česká kulajda

Sušené houby zalijeme vodou a necháme je několik hodin máčet. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, kterou za stálého prošlehávání zalijeme dobrým vývarem. Zvolna povaříme asi 45 minut, přidáme na kostky nakrájené brambory, okmínujeme, osolíme, přidáme scezené houby, v trošce vody povaříme divoké koření a přidáme do polévky, přilijeme smetanu, promícháme a ještě krátce povaříme. Dochutíme solí, převařeným octem a promícháme. Na závěr přidáme nasekaný čerstvý kopr. Jako vložku používáme vajíčka, nejlepší je zastřená křepelčí.



Grilovaný jehněčí hřbet s kolínkem a konfitovanou šalotkou

(10 porcí)

- 1200 g jehněčího hřbetu bez kosti
- 120 g konfitovaného jehněčího kolínka
- 200 g filo těsta • 100 g másla • 50 g rozmarýnu • 10 kusů středně velké šalotky
- 100 g zelených fazolí • 100 g červených fazolí • 50 g rajčatového protlaku • 50 g česneku • 300 g masové glace • 50 g černých oliv • 50 g sušených rajčat • 50 g artyčoků



Jehněčí hřbet opečeme do stadia medium, kolínko připravíme na ragú se zeleninou a glacé, přidáme rozmarýn a naplníme ho do měsčů z filo těsta a potřeme je máslem, aby neosychaly. Pak je upečeme. Šalotku konfitujeme v červeném víně a glacé, až je úplně měkká, uvařené fazole orestujeme s česnekem na olivovém oleji a přidáme pastu z oliv, artyčoků, sušených rajčat a rajčatového protlaku. Touto pastou potřeme i jehněčí hřbet. Na talíři prezentujeme do zlatova upečený měsce, vedle dáme ragú z fazolí a na něj položíme plátky jehněčího hřbetu. Vedle dáme konfitovanou šalotku v silném jus. Ozdobíme čerstvým rozmarýnem a smaženou cibulkou.