

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

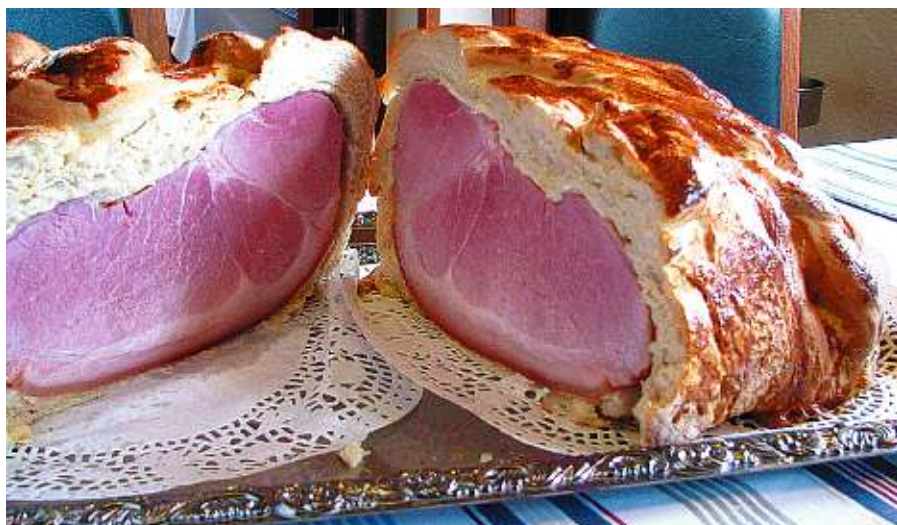


FOTO: MILAN BALÍK

olivový olej, kapary a čerstvou zeleninu, a pyšný se tím, že v jeho restauraci nenajdete mrazák. Na otázku, jaká ryba je nejlepší, odpovídá, že přece čerstvá.

„Nejsem u svého kamaráda tady v Praze v Chorvatském mlýně poprvé, a tak mohu porovnávat. Podstatně se tady zlepšila nabídka mořských ryb, ale to víte, přímo od rybářů u moře je to nejlepší,“ říká Zlatko Marinović a staví na stůl první studený rybí předkrm.

Nazval ho Jadranská růže. Vše je v syrovém stavu, jenom marinované v citronové

moje restaurace, Noštromo,“ chlubí se Marinović a odbíhá opět do kuchyně.

„Zlatko Intercontinental Cup loni v Miláně vyhrál v konkurenci 564 šéfkuchařů z celého světa,“ prozrazuje majitel Chorvatského mlýna Dražen Horvat. „Právě ta jeho redukce, kterou jste ochutnali, tam výrazně zabodovala. Zlatko umí dokonale využít úplně všechno. Normálně se skořápky z krevet a garnátů vyhazují, on je opraží a rozdrtí v hmoždíři, uvaří a použije jako základ do jiných jídel.“

Charakterní jídla

Zlatko Marinović přináší polévku z ryb – dalmatskou gregadu z mořského dasa. Žádný slabounký vývar, lžíce by v ní stála. Následují dva kruhové grilované medailonky. Jeden z mečouna, druhý z tuňáka. Jídlo se jmenuje plavo biela, podle původní barvy ryb.

„Při jejich přípravě se musíte zeptat hostů, jak je chtějí udělat. Stejně jako když děláte na grilu bifteky. Někdo to rád hodně krvavé, jiný středně a někteří by důkladně nepropečenou rybu nedali do úst,“ vysvětluje Marinović. Než stačíme kombinaci pozřít, už přináší Zlatkovy medailonky z mořského vlka, plněné garnáty a mangoldem. Jsou chuťově vytříbené.



šťávě. Plátky zlatoploutvého tuňáka jsou zabalené ve filátku z mořského vlka, vedle marinovaný garnát a vynikající hutná tmavá redukce připravená z jeho upražené rozdrčené skořápky vařené s medem a rybím vývarem a redukováné do hustoty a barvy hutného lesního medu.

I druhý studený předkrm je ze syrových ryb a chuťově je ještě zajímavější než Jadranská růže. Plátky lehounce studeným kouřem zauzeného tuňáka, dva druhy marinovaných ančoviček a marinované krevety. Opět vynikající redukce a domácí kapary.

„S tím jsem bodoval na světovém Intercontinental Cupu loni v Itálii. Jmenuje se jako



Menu

Studené předkrmy

- Dalmatská mísa
Pršut, roláda z pečených paprik plněných tuňákovou paštikou, tartar z krevet a ančoviček s kapary

Teplé předkrmy

- Gregada z mořského dasa po hvarsku

Hlavní jídla

- Černé rizoto po dubrovnicku
- Dalmatská paštica s noky
- Brudet z mořského dasa s kukuřičnou kaší a la Noštromo
- Sinjský guláš
- Pečená chobotnice se zeleninou a brambory po šibensku
- Medailony z tuňáka po istrijsku
- Jehněčí kotletky s bramborem a bylinkami na pažský způsob
- Olihně s kapary na zadarský způsob
- Grilovaná zelenina

Saláty

- Směs hlávkových salátů
- Tomatový salát
- Saláty s příchutí Středozeří

Dezerty

- Palačinky plněné karamelovým krémem
- Dubrovnická rožata
- Splitský dort
- Bračský dort
- Semifredo
- Krepity

To už ale přichází ke slovu umění kuchařovy manželky Niny, která je v jejich rodinné restauraci cukrářkou. Splitský a bračský dort, vynikající krémy, oříšky, mandle, fíky, datle, čokoládové sufflé, krém semifredo – oči by jedly, ale v břiše už není místo. Tak snad alespoň sousto.

„Používáme staré recepty. Kořeny dalmatské kuchyně sice sahají až do dob starého Řecka, hlavní jsou ale domácí suroviny. Vše pochází z našeho okolí, ať už z moře, ostrovů nebo pevniny. Nemáme rádi restaurace, kde jsou dvě jídla jakoby francouzská, dvě italská, další asijská, a ani jedno nemá charakter,“ vyprávějí u kávy manželé Marinovićovi. Žijí spolu dvacet let a devět provozují restauraci ve Splitu nedaleko Dioklecianova paláce. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz