

Vařte s námi

ORIGINÁLNÍ CARPACCIO DLE MISTRA CIPRIANIHO

4 porce

- 400 g hovězí svíčkové
- 1 žloutek
- 1 lžička červeného vinného octa
- 1 dl extra virgin olivového oleje
- špetka hořčičného prášku
- šťáva z jednoho menšího citrónu
- 1 lžička worcesterské omáčky
- 1,5 lžice mléka
- bílý a černý pepř
- sůl

Čerstvou svíčkovou dáme na pár minut ztuhnout do mrazničky, aby se maso lépe krájelo. Nejos-

třejším nožem z něho nakrájíme tenounké plátky, které rozložíme na talíř, posolíme, opepříme a dáme do ledničky. Zatím si připravíme majonézu. Do šlehací misky dáme žloutek, vinný ocet, čerstvě umletý pepř, sůl a hořčičný prášek. Za stálého šlehání po kapkách přidáváme olivový olej, nakonec přidáme pár kapek citrónové šťávy. Do hotové majonézy vmícháme worcesterskou omáčku a zbytek citrónové šťávy a nakonec mléko. Dochutíme solí a čerstvě umletým bílým pepřem. Vyndáme maso, pocákáme omáčkou a podáváme s čerstvým pečivem. Zapijíme dobrým červeným vínem například Cabernetem sauvignon.



CARPACCIO Z LOSOSA

4 porce

- 250 g čerstvého filé z lososa
- 5 lžic olivového oleje
- 3 lžice citrónové šťávy
- 2 lžice sladké smetany
- 1 lžička dijónské hořčice

- 1 stroužek česneku
- snítka čerstvého kopru
- pepř
- sůl

Čerstvou citrónovou šťávu smícháme s olivovým olejem a za stálého šlehání přidáme smetanu, hořčici, rozetřený česnek a jemně nasekaný kopr. Lososa dáme na pár minut do mrazničky ztuhnout, aby se dal lépe krájet. Potom ho ostrým nožem krájíme na plátky maximálně 2 mm silné. Plátky rozložíme na talíř a pokapeme omáčkou. Před podáváním dáme ještě na 5 až 10 minut do ledničky. Podáváme s bagetou a zapijíme dobrým bílým vínem, třeba Sauvignonem.



Carpaccio s parmazánem, jak ho podávají ve Lvím dvoře

→ pochoutce jméno, aniž to ovšem tušil. Žil a tvořil v první polovině šestnáctého století v Benátkách. Ve stejných Benátkách, kde v roce 1950 restaurátor a kuchař Giuseppe Cipriani poprvé připravil pokrm z tenoučkových plátků hovězí svíčkové, které na talíři vyzdobil bíložlutou omáčkou. A jak už to bývá, dnes zrod názvu nového pokrmu vysvětlují dvě legendy. Jedna pochází z knihy, kterou o tom napsal syn pana Ciprianiho Arrigo. Jídlo ze syrového masa jeho otec připravil na přání komtesy Amalie Nani Mocenigo, které lékař zakázal jíst tepelně upravované maso. To komtesa milovala, a protože doktora asi nenapadlo, že by ho jeho pacientka mohla pojídat syrové, ta si doporučení lékaře vysvětlila podle hesla Co není zakázáno, to je povoleno. Požádala proto Giuseppe Ciprianiho, ke kterému do jeho podniku Harry's Bar ráda chodila, aby jí udělal požitavé jídlo z masa syrového. Když se komtese přejedlo škrábané hovězí u nás zvané tatarák, nakrájel vynalézavý hostinský hovězí svíčkovou na tenoučké plátky, které na talíři postříkal omáčkou z majonézy (při její přípravě je přípustný pouze extra virgin olivový olej), mléka, citrónové šťávy, worcesterské omáčky, soli a pepře. Jídlo bylo na světě, ale nemělo jméno. Ciprianiho napadlo ho pojmenovat po tehdy velmi populárním abstraktním malíři Kandinském, protože cákance omáčky na červeném podkladě mu připomínaly

jeho obrazy. Jenže Kandinský nebyl Ital, natož Benátčan. Potom si vzpomněl, že barvy nového jídla připomínají barevnost obrazů Vittore Carpaccia. Červená barva masa má stejný odstín jako jím používaná červená na obrazech, jemně žlutá omáčka má barvu domů na dílech mistra. Tolik oficiální verze podle syna.



Snímky: Ivo Goldbach a archiv autora

Vlastimil Pospíchal, šéfkuchař restaurace Lví dvůr, připravuje originální carpaccio

Neoficiální říká, že šéfkuchař Cipriani měl milenkou, která se podobala krásce z jednoho Carpacciho obrazu. Ať to bylo jakkoliv, nové jídlo bylo na světě, vypadalo a chutnalo skvěle, mělo atraktivní název i zajímavou legendu původu, a proto už nic nebránilo jeho vítězné cestě do světa špičkové světové gastronomie. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz