

in.ihned.cz/jidlo

Třeba vaše bílá vína z Moravy jsou vynikající," říká Bonelli.

Podle tvůrce Alchymistu musí mít dobrá restaurace nejenom vynikající kuchyni, pozorný personál a dobře zásobený sklep, ale i určitou ideu. Tu Bonelli našel v době multikulturní rudolfinské Prahy a v díle tehdejších alchymistů. „Vždyť vaření je také určitá alchymie, neustálé hledání a experimentování. Materia prima se v alchymistické dílně měla přeměnit na kámen mudrců, v naší kuchyni jsou ty nejčerstvější potraviny přetvářeny v elixýry života, jakési opus magnum, dochází tedy k přeměně neušlechtilého v ušlechtilé. Kuchyně je tady v naší restauraci jakousi alegorií starověké alchymistické laboratoře.“

Pozorný návštěvník pohodlně zařízených místností (Bonelliho minimalismus, jak jim s úsměvem říká generální manažerka Veronika Chotěborská), kde vám rozhodně nehrozí, že vás bude židle tlačit a na stůl se nevejdou talíře a skleničky, si všimne nejroztodivnějších symbolů a znamení. Při podrobnějším zkoumání výzdoby interiérů dojde k poznání, že zde nic není náhodné, naopak vše má vnitřní logiku a návaznost. Objeví tak i vznikání a podstatu kamene mudrců a skutečný význam

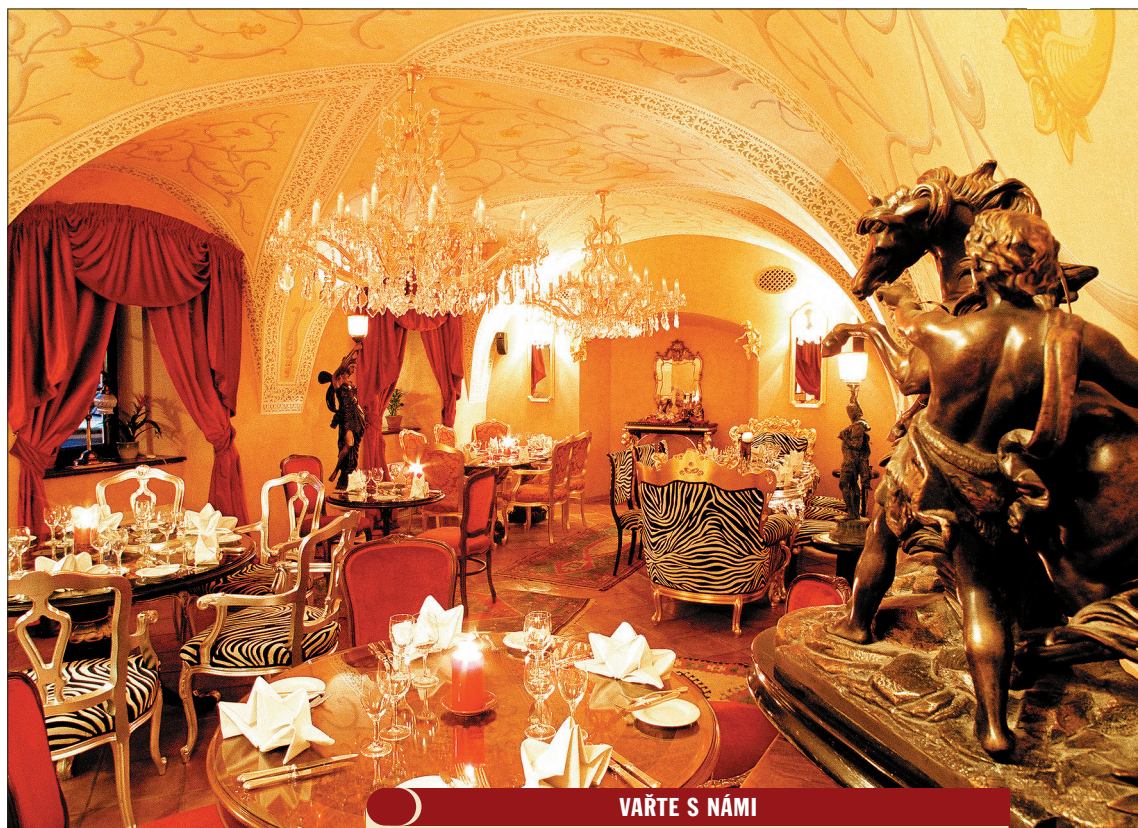


Paštika z kachních jater s dattlem a granátovým jablkem



Pečený telecí hřbet s bramborovo-lanýžovým pyré a omáčkou z kachních jater

FOTO: ARCHIV



### VAŘTE S NÁMI

#### Kachní prsa na tymiánu s černým kořenem a celerovými chipsy (2 porce)

- 2 kusy kachních prsíček
- sůl
- pepř
- čerstvý tymián
- 2 jablka
- půlka středně velkého celeru
- olej na smažení
- cukr krystal
- jeden černý kořen
- Celer očistíme a nakrájíme na plátky, které osolené upražíme na pánvi dozlatova. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kolečka tlustá asi jeden a půl centimetru. Kolečka posypeme krystalovým cukrem a opečeme na másle až cukr zkaramelizuje. Černý kořen oloupeme a nakrájíme na špalíčky, které v osolené vodě blanšírujeme, až je měkký.
- Na talíř prokládáme plátky jablek s celerovými chipsy. Černý kořen orestujeme na másle, opepříme a podáváme jako přílohu kachních prsíček. Ta na talíři ještě přelijeme výpekem.
- Kachní prsa očistíme, osolíme, opepříme a posypeme nasekaným čerstvým tymiánem. Kůži nařizneme na kostičky a maso dáme na pánev kůží dolů. Pomalu opékáme tak dlouho, dokud není kůžička křupavá. Maso obrátíme a opečeme i z druhé strany. Potom ho dáme na 6 – 7 minut dopéct do trouby vyhřáté na 170 °C.

