

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV INBEV

## Slávky na pivo Julius

za to ochutnat něco od každého, objevovat a nechat se překvapovat.

Zajímavější kulinářské objevy učiníte mimo hlavní město Brusel. Ten je díky dobře finančně zabezpečeným euroúředníkům předražený a v nabídce jídel až příliš kosmopolitní. Potom už vlastně nepoznáte, zda jste v Bruselu nebo jakémkoliv jiném velkém městě připraveném na mezinárodní klientelu. Stačí však vyjet pár desítek kilometrů mimo metropoli a už můžete ochutnávat a vychutnávat zajímavosti dvojí Belgie. Díky přímému přístupu k moři je zde pochopitelně všude bohatá nabídka čerstvých mořských ryb a jiných darů moře. Tradičně vyspělé zemědělství dodává dostatek kvalitních mas i zeleniny a o stovkách druhů piv už byla řeč. Stačí vše jenom správně kombinovat.

## Restaurace v pivovaru

Tentokrát jsme se vypravili kousek od Bruselu, přímo do bašty belgické pivní kultury, do pivovarské restaurace Koutenhof v pivovaru Hoegaarden. Pivovar i restaurace jsou součástí největší pivovarnické skupiny světa InBev, kam patří

i pivovary Staropramen. Tady i zapřísáhlý nepřítel používání piva v kuchyni musí uznat, že nejde o žádné barbarství, ale v podání zdejších kuchařů o opravdové mistrovství. Sladit chuť různých druhů masa s nejrůznějšími pivy tady dovedli k dokonalosti. I zapřísáhlý milovník vína si zde přijde na své. A když si, stejně jako je zvyklý při jídle o více chodech ke každému pít vhodné víno, může dát ke každému jídlu



jiné pivo, je výsledný dojem více než potěšující. I tady totiž lze mluvit o harmonii jídla a pití, kdy se při vhodné volbě dojem z jídla a pití vzájemně umocňuje. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## INFORMACE

## Restaurace Koutenhof

Hoegaardenský pivovar, Stoopkensstraat 24, Hoegaarden  
Belgie, tel.: 016 767 433 [www.interbrew.com](http://www.interbrew.com)

Cenová kategorie: ● ● ●

## Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ● ● nad 1500 Kč: ● ● ●

## VAŘTE S NÁMI

## Slávky na pivo Julius

- 2 kg slávek
- 2 pórký
- 2 celery
- 2 cibule
- olej
- 1 bobkový list
- česnek
- 2 láhve piva Julius
- 2 žloutky
- hořčice
- ocet
- kukuřičná moučka
- 2 dl smetany
- petrželka
- tmavý chléb
- pepř

Očistěte slávky a opláchněte je vodou. Očistěte zeleninu a nakrájejte ji na malé kousky.

Nalijte na pánev trochu oleje a zeleninu lehce osmahněte. Přidejte slávky, koření a pivo Julius a vařte tak dlouho, dokud se slávky neotevrou. Vyberte je z pánve a za stálého míchání přidejte do vývaru ze slávek žloutky, hořčici a ocet, zahustěte kukuřičnou moučkou a přimíchejte smetanu.

Omáčku nalijte na slávky a ozdobte najemno nasekanou petrželkou. Podávejte s tmavým chlebem a pivem Julius.

## Filé z okouna mořského s pivem Fruit Défendu

- 12 malých mrkví
- 300 g neloupaného hrášku
- 250 g tagliatelle
- 500 g filé z okouna mořského
- hladká mouka
- olej
- 1 láhev piva Fruit Défendu
- 2 dl rybího vývaru
- 75 g cukru
- 5 – 10 g kmínu
- bramborový škrob
- kopr podle chuti

Mrkev povařte do měkka s hráškem v luscích. Tagliatelle uvařte podle návodu na balení. Filé z okouna nakrájejte na malé kousky a obalte v mouce a opečte na oleji dozlatova. Ponechte v teple v troubě při nižší teplotě (100 – 125 °C).

**Omáčka:** Nalijte láhev Fruit Défendu na pánev a přiveďte k varu. Přidejte rybí vývar a chvíli povařte. Ochutte trochu cukru. Podle chuti přidejte kmín a zahustěte omáčku bramborovým škrobem. Nakonec přidejte jemně nasekaný kopr.

Na předehřátý talíř nasype nejprve trochu tagliatelle a překryjte kousky okouna. Po obvodu rozložte lusky a mrkev. Rybu opatrně přelijte omáčkou Fruit Défendu.

## Tresčí filé s pivem Hoegaarden Grand Cru

- 6 dl piva Hoegaarden Grand Cru
- 1 mrkev nakrájená na plátky
- 2 šalotky nakrájené na plátky
- 1 celer nakrájený na malé kousky
- 2 petržele
- 4 zrnka pepře
- 1 bobkový list
- 2 kusy hřebíčku
- 4 ks tresčího filé, cca 160 g
- 15 g másla
- 25 g hladké mouky
- 3 dl mléka
- 50 g ementálu nakrájeného na kostičky
- 2 pol. lžíce parmezánu
- 1 rozšlehaný vaječný žloutek
- 1 pol. lžíce másla
- 2 pol. lžíce smetany ke šlehání
- 3 pol. lžíce najemno nasekané petrželky
- sůl
- celý pepř

Vezměte hlubokou pánev, dostatečně velkou, aby se do ní vešly 4 plátky tresky. Do pánve nalijte Hoegaarden Grand Cru a přidejte zeleninu, petrželku, pepř, bobkový list a hřebíček. Směs zahřejte téměř k varu a nechte probublávat 20 minut. Přidejte tresčí filé, zmírněte oheň a povařte ještě asi 15 minut. Když jsou plátky tresky dozlatova, jednou je otočte. Plátky tresky položte na vymazaný mřížkový plech a ponechte v teple v troubě nastavené na nižší teplotu. Slijte šťávu a přidejte ji do vývaru, zmírněte oheň, nechte na 5 minut redukovat, přecedte a dejte stranou na omáčku.

**Omáčka:** Rozpusťte na pánvičce máslo, přidejte mouku, osmahněte ji dorůžova, za stálého míchání zalijte mlékem, až se směs začne vařit, vytvoří se hustá omáčka; dejte pozor, aby nevznikly hrudky. Směs přelijte stejným způsobem vývarem z ryby. Snižte oheň na velmi slabý stupeň, přidejte ementál, parmezán a žloutek a míchejte, až se vytvoří krémovitá omáčka. Už nepřivádějte do varu! Za stálého míchání přidejte polévkovou lžici másla a smetanu, ochutte podle přání a touto omáčkou přelijte tresku.

Ozdobte jemně nasekanou petrželkou.