

## TÉMA IN

in.ihned.cz/jidlo

## La Veranda

## Radek David

Lov(e) začíná, tvrdí šéfkuchař prestižní pražské restaurace Radek David. A má na mysli pochopitelně jaro jak vyhlášené období lásky, tak i lovu vhodných objektů k ní potřebných. Ovšem nezapomíná ani na své hosty a připravil proto pod stejným názvem i zbrusu nové inspirativní menu, které má mít pro obě pohlaví i povzbudivé účinky. Ovšem po takovém tuňákově marinovaném v olivovém oleji s pečenými foile gras, rukolou, chřestovými špičkami a třináctiletým balsamikem a lahvičce svěžího červeného už možná žádného partnera ani potřebovat nebudete.

## U Kastelána

## Michal Göth

Jeden z nejlepších šéfkuchařů, jaké máme, je duší i tělem špičkové brněnské restaurace U Kastelána, která především díky němu právem patří mezi deset nejlepších restaurací v zemi. Připravil následující jarní menu.

**Předkrm:** Salát z polníčku a rukoly s pošírovaným vejcem a malinovým octem a krutony z černého chleba

## Vařte s námi



FOTO: ARCHIV

## Telecí hruď s bílým vínem

4 porce

• 800 g telecího hruď bez kostí • 0,3 l bílého vína typu sauvignon • 0,05 l bílého vinného octa – nejlépe bílé balsamico • 100 g másla

sůl, pepř • 100 g kořenové zeleniny – mrkev, petržel šalotka • tymián, bobkový list • 0,3 l telecího vývaru z kostí nebo zeleninový vývar • 2 žloutky

Kostky telecího hruď opečeme na másle do zlatova, vyndáme a na výpeku orestujeme nakrájenou kořenovou zeleninu. Jakmile má zlatavou barvu zastříkneme ho octem a necháme vyvařit, potom zalijeme vínem a vývarem. Jakmile vše vaří, přidáme zpět maso, osolíme hrubou mořskou solí a přidáme čerstvě namletý pepř, tymián a bobkový list. Přikryjeme pokličkou a necháme na mírném ohni dusit, až je maso měkké. Potom maso přendáme na servírovací mísu a přecezený sós vyšleháme se žloutky, až vytvoří krémovou pěnu. Tou přelijeme maso. Podáváme s vařenou mini zeleninou nebo jasmínovou rýží.



FOTO: ARCHIV

## Salát z polníčku a rukoly s pošírovaným vejcem a malinovým octem a krutony z černého chleba

**Polévka:** Špenátový krém s knedlíčkem z kozího sýru

**Teplý předkrm:** Telecí hruď s bílým vínem a mini zeleninou

**Ryba:** Pstruh nadívaný zeleninou Juliene s jarními bylinkami

**Hlavní chod:** Pečené jehněčí ramínko z Beskyd na mangoldu

**Dezert:** Tavarohová palačinka gratinovaná pěnou z Mascarpone s citrónovou kůrou

## Four Seasons

## Vito Mollica

O pravděpodobně nejlepší restauraci na našem území už toho bylo napsáno dost a její šéfkuchař Vito se stal i mezi ostatními šéfkuchaři právem uznávanou autoritou. Co připravil mistr pro své hosty na Velikonoce?

**Předkrm:** Teplý salát s parmici nachovou, fava fazolemi a olivami taggiasca

**Polévka:** Z čerstvého hrášku s restovanými smrži a fricassée z humra a mušlí sv. Jakuba.

**První jídlo:** Tagliatelle „Paglia a Fieno se zeleným chřestem, křupavou slaninou guanciale a omáčkou s černými lanýžmi

**Druhé jídlo:** Pečené kůzlátko s krémovou cibulí, ligurskými artyčoky a omáčkou primavera

**Moučník:** Grilovaná colomba se zmrzlinou z amedei čokolády a grand marnier omáčkou.

## Alcron

## Jiří Štíft

Šéfkuchař pražského hotelu Radisson SAS Alcron Jiří Štíft na duben a květen připravil pro milovníky dobrého jídla skutečnou lahůdku – vybrané menu Alaina Ducasse, nestárnoucí hvězdy francouzské gastronomie. Ducas získal pro svou restauraci Louis XV. v Monte Carlu tři hvězdičky Michelinu, což se považuje za vrchol kulinářského nebe – něco jako filmový Oscar za režii či nejlepší film. Toto ocenění dostal v pouhých 40 letech, což se nikomu mladšímu nepodařilo a navíc Louis XV. byla první hotelová restaurace, která tak vysoké ocenění získala.

Jiří Štíft z díla Ducasse vybral to nejzajímavější. Jeho jídla jsou typická střídáním různých druhů přípravy stejné suroviny v jednom jídle.

**Jarní degustační menu podle Alaina Ducasse Amouse bouche:** pozornost šéfkuchaře, např.: ústřice Rockefeller nebo sladkovodní ráček)

**Předkrmy:** Mušle svatého Jakuba a ravioly plněné bílými kachními játry, podávané s omáčkou z čerstvých lanýžů

Telecí brzlík a císařští garnáti s jarní zeleninou a omáčkou z letních lanýžů

**Polévky:** Provensálská polévka Pisto s pošírovaným halibutem, fazolová polévka se zeleným chřestem a lanýžovým „royale“ Rebarborový sorbet přelitý šampaňským vínem

**Hlavní jídla:** Kambala glazírovaná se šampaňským vínem, podávaná se zeleným chřestem a sladkovodními ráčky

Kotleta z černého pyrenejského vepře s jarní karotkou, hráškem a polentou ochucenou šalvějí

**Dezerty:** Karamelové parfait podávané s medovou zmrzlinou a kozím sýrem s čerstvě mletým černým pepřem, výběr francouzských sýrů, čokoládové petit fours s kávou →



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

## Mušle svatého Jakuba a ravioly plněné bílými kachními játry, podávané s omáčkou z čerstvých lanýžů

TIPY NA VELIKONOCE