

VAŘTE S NÁMI

Nadívané kůzlečí hruď se závinem s kozím sýrem a restovanými keňskými fazulkami

4 porce

- 300 g vykostěného kůzlečího hruď
- 300 g kůzlečího ořezu
- 100 g kůzlečích jater
- 5 g mletý bobkový list
- 2 vejce
- 50 g housky
- sůl, bílý pepř
- bílé víno
- petržel
- 50 g česneku

Závin:

- Listové těsto
- 200 g kozího sýru
- 50 g cukety
- 50 g lilku
- 50 g čerstvé papriky
- 50 g cibule
- 30 g česneku
- 1 dl olivového oleje

Vykostěný plát kůzlečího hruď naplníme rozemletým kůzlečím ořezem a rozemletými játry spojenými s ostatními surovinami zvlhčenými bílým vínem. Zavíneme a pečeme při teplotě 170 °C 30 – 40 minut.

Závin připravíme tak, že na olivovém oleji orestujeme nadrobno nakrájenou zeleninu. Rozválíme listové těsto a na ně rozprostřeme orestovanou zeleninu. Přidáme kousky kozího sýra, zavíneme a potřeme rozkvedlaným vajíčkem. Pečeme při teplotě 170 °C asi 10 minut.



Marinovaný kůzlečí hřbet s čalamádou z rebarbory a ostrým anýzovým sirupem

4 porce

- 400 g kůzlečího hřbetu
- sůl, bílý pepř
- olivový olej

Marináda:

- 20 g anýzového semínka
 - sůl
 - 1,5 dl sójové omáčky
 - 0,5 dl suchého bílého vína
- Osolený a opeřený kůzlečí hřbet orestujeme ze všech stran. Potom ho vložíme do předem svařené marinády.

Rebarborová čalamáda:

- 300 g stonků rebarbory
 - anýz, sůl
 - sójová omáčka
 - bílé víno
- Na kostičky nakrájenou rebarboru povaříme s ostatními ingrediencemi, až je měkká

Anýzový sirup:

- 2 g sušeného anýzu
 - chilli
 - šťáva z jednoho citrónu
 - 1,5 dl bílého vína
- Vše svaříme do velmi hustého sirupu.

Kousky marinovaného kůzlečího hřbetu pokapeme anýzovým sirupem, doprostřed dáme kopeček rebarborové čalamády a dozdobíme dle vlastní fantazie.



FOTO: IVO GOLDBACH

Kůzlečí ragú v hořčičném tokaj krému s restovanými fridátovými nudlemi dekorované mladou zeleninou

→ z Tibetu. Jde o rostlinu nenáročnou, která ještě v šedesátých letech rostla doslova všude. Z nejasných důvodů upadla v nemilost a takřka z našich končin zmizela. Přitom její mohutné listy na silných stoncích razily na jaře ze země jako jedny z prvních požívatelných rostlin s bohatým nábojem vitamínů. Rostla bez nároku na péči i v koutě u plotu. Ke kuchyňským úpravám se používají oloupané stonky listů.

Kůzle

Mělo by být skutečně mladounké, ještě na mléku. Je pochopitelně lepší ho nevidět skotačivě živé. Reznický výkon se však od labužníků většinou našťestí nepožaduje. Pokud nemáte někde na vsi tetičku, která na vás každé jaro s půlkou kůzlete pamatuje, můžete ho

čerstvě sehnat na některé z kozích farem. Pár jich u nás již docela slušně prosperuje a obohacuje trh i původním kozím sýrem. Úspěšně se tak pokoušejí o rehabilitaci tohoto domácího zvířete, které člověka provází stejně dlouho jako pes či kuň. Mívá šest až osm kilogramů. Těžší kusy už nejsou nejmladší a jejich maso má jinou chuť než opravdové kůzlečí. To patří ke skutečným lahůdkám vyhledávaným gurmány i gurmety na celém světě. Například ve Francii připravují skvělé celé kůzlečí kytý jako minutky. Všude, kde je ještě výskyt koz značný, avšak život nemusí být příliš uspořádaný, kůzlata pečou na grilu nebo je nadívají, dusí v hrncích a ve zdraví pojidají po tisících. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Marinovaný kůzlečí hřbet