

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

V Klokočné už šlo o poslední doladování tříchodového menu v běžném restauračním provozu. Příprava začala už loni v říjnu, kdy tým navrhoval soutěžní menu. Do Singapur v listopadu nakonec putovaly dva návrhy a komise mistrovství z nich vybrala to, které zveřejňujeme. Od prosince kuchaři a cukráři připravovali sestavu studených jídel, která jsou také součástí soutěže a od ledna začali trénovat přípravu vybraného menu.

85 porcí

Součástí mistrovství je i soutěž jednotlivců, regionálních týmů, dělají se sochy z ledu i skulptury ze zeleniny. Hlavním bodem je však soutěž týmů. Během dopoledne dva kuchaři připravují předkrm, dva vaří hlavní jídlo a cukrář dělá dezert. Úderem dvanácté musí začít jídla servírovat a jejich podávání trvá až do tří odpoledne. Mezi hosty je pět členů poroty a soutěžící neví, kdy zasednou ke stolům a budou hodnotit.

Druhý den pokračuje soutěž v přípravě studených jídel. V Klokočné Jan Horký připravil soutěžní mísu se čtyřmi porcemi pro vegetariány a dále předkrm a hlavní jídlo. Předkrm tvořila rolka z krevet v parmské slanine, šafránový vývar a čatni z medového melounu. Jako hlavní jídlo byly opticky velmi působivé válečky z hovězí svíčkové ve



FOTO: RADOVAN NEVALD

Studené soutěžní variace
z marinovaných ryb

slanině, opečený chřest a kroketa z kuřecích prsíček.

Pavel Mareš na druhý soutěžní den v Klokočné připravil tři ukázkové „jednohubky“ studené a tři teplé. Nemusí se dělat celé porce, ale stačí předvést jejich miniaturní ukázkou, což je ještě složitější. Ze studených jídel vykouzlil špalíček z husích jater završený řezem z nakládaného černého ořechu, variaci z marinovaných ryb s bylinkovou cuketou a rýžový dortík s mangovým chutney a zázvorem.

Z teplých vypadá velmi efektně ve skleničce zasazená pečená jehněčí panenka s raviolou a kozím sýrem. Na porcelánovou lžičku zase umístil tuňáka s citrónovým tymiánem s rýžovou taštičkou plněnou bramborem. Jako třetí to byla barevně povedená variace s pečeným srncím hřbetem s houbičkami a sušeným rajčetem a rajčatovou polentou.

U Koně v Klokočné to byla skutečná pastva pro všechny smysly. O tom, jak naši mist-



ři dopadli v Singapur, budeme informovat v rubrice pelmel. Důležitější však je, že se o mistrovství členů kuchařského a cukrářského reprezentačního týmu můžeme přesvědčit v jejich domovských restauracích. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Tuňák s rýžovou taštičkou
plněnou bramborem

Menu

Tříchodové teplé menu českého národního týmu kuchařů
a cukrářů na světovou soutěž v Singapur 2006

Opečený ocas z humra na rizotu z divokého česneku, humří omáčka, pěna z foie gras v terince s pomerančovým želé, salát z klíčků se zázvorem smetanou.

Zauzený jehněčí hřbet s bylinkovou fází, dušené jehněčí kolínko s nočkem z kozího sýra, cibulka vařená v červeném víně na puré z celeru, glazurovaná zelenina s bramborami a silné jehněčí glace.

Pěna z mléčné čokolády a tvarohu, teplý povidlový šáteček se zakysanou smetanou, višňovým coulies a sorbet z višně a griotky na medové oplatce.

