

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

rostoucí všude možně, včetně svahů pražského Petřína. V Německu je jeho nať v tomto období velmi vyhledávaná a opět patřičně drahá.

„Nemusíme chodit jenom za specialitami, mám potíže dostat pravidelně i kvalitní brambory druhu, který potřebuji. Přitom všude ve světě jsou nejvyhledávanější restaurace, které dovedou nabídnout špičkově připravené domácí suroviny. Proto si myslím, že se hned tak nějaká tuzemská restaurace nedočká michelinovské hvězdičky. Komisaři, kteří anonymně pro tuto ročenku hodnotí restaurace, dbají mimo jiné právě na regionální originalitu,“ říká Radek Šubrt. Ví, o čem mluví, protože do svých nynějších 33 let stihl po vyučení pracovat v prestižních restauracích u špičkových šéfkuchařů ve Spojených státech, Anglii, Rakousku, Švýcarsku a Německu. Rád vzpomíná i na začátky u šéfkuchaře Polraicha v pražském hotelu Alcron.

### Proměny Zvoňárky

Bývalý masokombinát Zvoňárka se proměnil k nepoznání. Z provozních secesních budov je po pečlivé rekonstrukci pětihvězdičkový hotel patřící uskupení Vienna International. V Praze má dále hotely Palace, Diplomat, Savoy a nejnověji Andel's na Smíchově. V Karlových Varech vlastní ho-

tel Dvořák, tři zařízení má v Polsku a po jednom hotelu v Rakousku a Řecku. Na Zvoňárce, dnes hotelu Le Palais, si dali opravdu záležet. Však jsou zde také mimo jiné originály od Ludka Marolda, který v budově se skvělým výhledem na jihozápadní část Prahy v roce 1898 bydlel.

„Hotelové restaurace to nikde na světě nemají jednoduché, protože ubytovaní hosté rádi vyrazí do okolí. Musíme nabídnout takovou kvalitu, aby zůstali u nás. Když jsem dostal nabídku dělat v novém hotelu šéfkuchaře, bral jsem to jako výzvu i riziko. Jsem tady od samého začátku v roce 2002 a docela nám to funguje. Nejvíce k nám jezdí Angličané a Němci z vrstev, které se v kulinářství vyznají. Mám ale někdy problém s novými lidmi, které ve škole naučili vařit jenom z prášků a umělých přísad. Tady musí být všechno absolutně čerstvé a v naší kuchyni ručně připravované. To hosté dokáží ocenit.“

Radek Šubrt patří k těm několika málo třicátníkům, pro které je kuchařina koníčkem i posláním. Mají zahraniční zkušenosti, dovedou se dál učit a objevovat nové. V nich je záruka, že se i u nás bude vařit a jíst na špičkové úrovni. Srovnatelné s tím nejlepším, co dnes kulinářský svět nabízí. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### VAŘTE S NÁMI

#### Tartar z tuňáka s tatarem z humra

- 100 g tuňáka sushi kvality
- 15 plátků čerstvého lanýže
- mořská sůl
- pimento
- 1 šalotka
- 0,2 l drůbežního vývaru
- polévková lžice creme freshe
- kmín
- 2 humry
- lanýžový olej
- olivový olej
- pepř
- 0,05 l bílého vína
- 0,1 l smetany
- 100 g hříbků

Šalotku necháme zpěnit na másle, přidáme hříbky, orestujeme, zalijeme bílým vínem a necháme svařit. Přidáme vývar, smetanu a necháme převařit. V mixéru vymícháme a s přidáním másla si omáčku zahustíme. Dochutíme solí, pepřem a kmínem.

Tuňáka krájíme na tenké plátky a klademe je na osolený a opeřený talíř, humra povaříme a maso nakrájíme na větší kostky, ochutíme a klademe na tuňáka. Položíme lanýže a pokapeme lanýžovým olejem a dozdobíme dle libosti.

Hříbkovou omáčku napěníme mixérem a nandáme na talíř.

#### Na grilu pečený losos na olivovém oleji s řeřichovou omáčkou a zeleným chřestem

- 600 g filé z lososa
- pepř čerstvě mletý
- 8 stonků zeleného chřestu
- 0,05 l bílého vína
- 0,1 l smetany
- 1 vanička řeřichy
- sůl
- olivový olej
- 50 g másla
- 0,2 l drůbežního vývaru
- polévková lžice creme freshe
- 1 šalotka

Šalotku necháme zpěnit na másle, zalijeme bílým vínem a necháme svařit. Přidáme vývar, smetanu a necháme převařit. Nasypeme řeřichu a v mixéru vymícháme, s přidáním másla si omáčku zahustíme. Dochutíme solí a pepřem.

Lososa opečeme na pánvi s olivovým olejem.

Chřest oloupeme, zblanšírujeme a prohodíme s máslem, ochutíme solí a pepřem.

Nejprve klademe chřest, potom lososa a ve finále dáme pěnu z omáčky. Zdobíme rajčatovou smaženou slupkou a řeřichou.



### INFORMACE

#### Restaurant Le Papillon

#### Hotel Le Palais

U Zvoňárky 1, Praha 2, tel.: 234 634 111  
www.palaishotel.cz

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: ● ● ●