

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY



Mousse z bílé čokolády, julienne z medových melounů a višňové chutney.

## VAŘTE S NÁMI

**Králičí hřbet v tempuře s chřestovými špičkami, teplým salátkem z tomatů a pažitky a omáčkou z černých lanýžů**

4 porce

- 280 g vykostěného a odblaněného masa z králičího hřbetu
- 10 g rýžové mouky
- voda
- sůl, bílý pepř
- 200 g zeleného chřestu
- 300 g rajčat

**Omáčka z černých lanýžů**

- 1/2 l červeného vína
- 1 dl portského vína
- 200 g demi glass
- 40 g másla
- 30 g lanýžové pasty
- 10 ml lanýžového oleje
- pažitka



Králičí hřbet osolíme a opepříme. Z rýžové mouky a vody smícháme husté těsto, osolíme, přidáme kousky ledu. V těstíčku maso obalíme a osmažíme ze všech stran na rozpáleném oleji. Chřest oloupeme a uvaříme ve vodě na stupeň al dente. Rajčata spaříme, oloupeme, zbavíme jader, nakrájíme na kostičky a zlehka orestujeme v rozpáleném olivovém oleji. Před podáváním do nich zamícháme nasekanou pažitku a dochutíme solí a bílým pepřem.

Na omáčku zredukujeme červené víno a portské na půl deci, přidáme demi glass, lanýžovou pastu, lanýžový olej, máslo. Vše dochutíme a vyšleháme dohladka.

člověka, který dokáže experimentovat a vytvářet na talíři výtvarná díla, která se potom takřka nedají jíst. Potřeboval člověka, který ví, co je moderní gastronomie, nechybí mu cit pro správné dochucení a udělá jídla, na kterých si host nejenom pochutná, ale také se jimi patřičně nasytí.

Loni v listopadu se mu podařilo získat Roberta Nerada, který splňoval jeho představy.

Zatím tajným snem Zdeňka Šarouna je dostat se s novým šéfkuchařem s restaurací U Kolowrata do první desítky v hodnocení nejlepších pražských restaurací, které každoročně magazín IN zveřejňuje. Nový jídelníček, zahrnující

prvky mezinárodní gastronomie a českou tradici v moderním provedení, naznačuje, že „boj“ o místo na slunci je zde míněn vážně a má šanci na úspěch. Jídla, která zde dnes dostanete, nejenom dobře vypadají, ale především výborně chutnají, jsou moderní a přesto splňují požadavky hosta pořádně se najíst. Jídelníček zde budou měnit každý čtvrtrok podle ročních období, a tak je na co se těšit. První jarní ochutnávka naznačila, že cesta restaurantu Kolowrat směrem k vrcholům pražské gastronomie nabrala správný směr. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz