

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

rého zástupce ve znojemském rodákovi Michalovi Zvarovi. Což je mimochodem také záruka, že i když Mirek náhodou není zrovna v kuchyni, host to nepozná.

Šéfkuchař Kalina se po vyučení vydal na zkušební za hranice. Vařil v Norsku, Španělsku i v Německu. Tam mimo jiné u dosud jediného českého držitele michelinovské hvězdičky Pavla Pospíšila. Chystá se na zkušební do Francii. Rád vaří ryby a vše, co pochází z moře. Má rád francouzskou kuchyni pro její rafinovanost a italskou zase pro

zdánlivou jednoduchost a dokonalost. Navíc je patriot, a tak se věnuje i české klasice. Pochopitelně oproti původním receptům odlehčené. Jeho švestkové knedlíky rozhodně stojí za ochutnání.

Denní nabídku s kolegy vymýšlí skutečně aktuálně podle toho, co čerstvého objeví na trhu. Má už vlastního dodavatele holoubat, ví kde koupit dobré ryby i zvěřinu. Ostatně nejrůznější dobrotu má k dispozici i ve vedlejší prodejně lahůdek. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

KNIŽNÍ TIP

Václav Malovický: Švejkova cestopisná kuchařka

Nejen pro milovníky humoru a díla Jaroslava Haška bude jistě příjemným překvapením kulinární a vlastivědné připomenutí vojenských cest Josefa Švejka a rázu doby. Autor nabízí čtenářům putování dobovou kuchyní pražskou, jihočeskou, rakouskou, vídeňskou, uherskou, slovenskou, ha-

ličskou i židovskou. Dozvíme se, zda jedl Švejk v lesíku u Květova polévku nebo buchtu či byl vrchní polní kurát Lacina gurmán či gourmet. Ale také o psích reznících, o labužníkově života maršálu Radeckém, o vaření a pečení v poli válečném, krajových zabijských. Zda byl Baloun citlivá a nedoceňovaná bytost nebo případ pro psychiatra, Jurajda okulista na ženský, nebo profesionální kuchař? A to vše s ilustracemi Josefa Lady a dobovými inzeráty.

Kniha stojí 160 Kč a můžete si ji písemně objednat na adrese ECONOMIA a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí její zaslání na dobírku. Případné informace na tel. číslo 235313175.

Členové HN klubu, kteří u knih uvedou na objednávkě zákaznické číslo, obdrží slevu 20 %.



VAŘTE S NÁMI

Candát po provensálsku

(1 porce)

- 150 g filetu z candáta
- větvička tymiánu a rozmarýnu
- 100 g másla
- olivový olej
- sůl a bílý pepř
- citrónová šťáva
- 1 rajče
- 2 stroužky česneku
- provensálské koření
- moučkový cukr
- mouka
- vývar z muší

Filet z candáta osolíme, lehce opepříme bílým pepřem a na straně kůže lehce pomoučneme. Rybu dáme na pánev s rozpáleným olejem kůží dolů a pečeme ji na malém ohni. Když vidíme, že se candát začíná propékat, přidáme máslo, rozmarýn, tymián a rozkleplé stroužky česneku. Počkáme, až se máslo zpění, a potom jím přeléváme rybu. Ke konci přidáme pár kapek citrónové šťávy.

Rajče sparíme, zchladíme studenou vodou a oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, odstraníme jádřince. Čtvrtky dáme na plech, zakápneme olivovým olejem, přidáme rozetřený česnek, tymián, sůl, pepř a lehce je poprášíme moučkovým cukrem a sušíme v troubě při 70 °C. asi dvě hodiny. Omáčku připravíme z vývaru z muší, ochutíme citrónovou šťávou a rozmixujeme se studeným máslem. Candáta podáváme s novým bramborem.



Telecí entrecot s rizotem

(1 porce)

- 150 g telecího caré
- 50 g smržů
- 0,1 l smetany
- 0,3 l telecího bujónu
- 1 jarní cibulka
- 50 g másla
- rozmarýn a tymián
- lžíce strouhaného parmezánu
- 80 g rýže
- 20 g šalotky
- 0,3 l kuřecího bujónu
- citrónová šťáva
- 2 stroužky česneku
- 0,1 l bílého vína
- sůl a pepř

Plátek telecího osolíme, opepříme a opečeme na pánvi na oleji ze všech stran. Přidáme bylinky, česnek a máslo a dáme dodělat do trouby zahřáté na 150 °C asi na 8 minut. Po upečení maso vyjme a necháme asi 3 minuty odpočinout.

Rizoto: na šalotce, olivovém oleji a másle orestujeme smrže spolu s rýží, přidáme snítku tymiánu, zalijeme bílým vínem, kuřecím a telecím bujónem a za stálého míchání vaříme tak dlouho, až je rýže al dente (na skus). Ke konci přidáme nastrohaný parmezán a máslo.

INFORMACE

Restaurant Bistrot Šípek

Valentinská 9, Praha 1. tel.: 222 323 948
www.sipekbistrot.com

Cenová kategorie: – v poledne
 – večer

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:
 do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●