

JÍDLA

in.ihned.cz/jidlo

Vařte s námi (a národním týmem)

Losos pečený v křupavém těstě se žlutou ředkvi, lososový mousse v chřestovém želé s jarními klíčky, raviola plněná ricottou se zeleným chřestem, redukcí telecího jusu s olivovým aroma a máslovou omáčkou

Pro 10 osob

Losos pečený v těstě se žlutou ředkví

• 600 g filetu z lososa – jen tzv. svíčková (hřbetní část) • 250 g žluté nakládané ředkve • 1 dl slunečnicového oleje • sůl, pepř, bylinky • těsto filo • 30 g přepuštěného másla

Lososový mousse s chřestovým želé, salátem a klíčky

• 70 g filetu z lososa – ořez • 70 g uzeného lososa • 250 g 33% smetany • sůl, pepř, cukr krystal • 6,5 ks želatiny • 200 g zeleného chřestu • 1,5 dl bílého vinného octa • 100 g salátu frissé • 50 g mix klíčků

Raviola plněná chřestem a ricottou

• 250 g hladké mouky • 0,05 g šafránu • 150 g sýru ricotta • 2 žloutky • sůl • 0,15 dcl olivového oleje • 500 g zeleného chřestu • 10 g cukru krupice • 80 g másla

Holandská omáčka

• 60 g pasterizovaných žloutků • 60 g přepuštěného másla • sůl, pepř, divoké koření, hřebíček, šalotka, čerstvé bylinky (bouquet garni) • 50 g bílého suchého vína • 50 g drůbežního nebo zeleninového vývaru • 60 g vinného octa

Redukce aceto balsamico, telecího jusu a olivového oleje

• 1 dl olivového extra virgin oleje • sůl • 2,5 dl červeného vína • 100 g telecího jusu • 2 dl ovocného aceto balsamico • 2,5 g kardamonu celého

Rukolový olej

• 80 g listů rukoly • 1,5 dl rostlinného oleje • sůl, pepř

Hřbet z lososa – váleček asi o průměru asi 3 cm osolíme a lehce opepříme bílým pepřem. Plát filotěsta potřeme přepuštěným máslem, osolíme, opepříme, přidáme jemné sekané bylinky. Na takto připravené těsto kládeme na tenké plátky nakrájenou ředkev a opět plát filotěsta a váleček lososa a řádně zabalíme. Zprudka opečeme. Hlídáme teplotu, v jádře lososa by měla být asi 35 až 40 °C. Čerstvého lososa a uzeného lososa nakrájíme na malé kousky. Dáme do smetany společně s kořením a zlehka vaříme. Rozmixujeme, propasírujeme a přidáme již předem ve studené vodě namočené plátky želatiny. Společně důkladně promícháme a nalijeme do připravené formy. Necháme lehce ztuhnout a přidáme chřestové želé. Dů-

kladně zatuhlé krájíme na kostičky. Zdobíme klíčky a saláty.

Z hladké mouky, žloutků, špetky soli a šafránového oleje si vypracujeme hladké těsto. Vyválíme na tenké pláty, které potřeme žloutky a nanášíme směsí ze sýru Ricotta a nakrájeného zeleného chřestu na jemno. Vše překryjeme vyváleným tenkým plátem těsta, vyřízneme a vytváříme raviolu, kterou krátce vaříme v osolené vodě. Servírujeme na glazírovaném zeleném chřestu v másle a cukru.

Ze žloutků, špetky soli, cukru moučka, čerstvé mletého pepře, bílého vína a vinného octa si promícháme směs, kterou pozvolna zašleháváme s přepuštěným máslem nad vodní párou do hladké konzistence.

Do vlahého telecího jusu provařeného s kardamonem zašleháváme redukované ovocné aceto balsamico a červené víno, panenský olivový olej se špetkou soli.

Listky rukoly vypereme, necháme okapat a pořádně oschnout. Smažíme zprudka do křupava. Olej ze smažení necháme vychladnou a přidáme do něj usmaženou rukolu. Pořádně rozmixujeme, propasírujeme a dochutíme solí.

proběhla v pražském Domě vína U Závaje. Tady kraluje nejlepší česká sommeliérka Klára Götzová (její profil přinesla páteční příloha HN Víkend 11. května).

K zadanému menu Götzová vybrala zajímavá vína, která výborně umocnila kulinářský zážitek. A tak se U Závaje jako welcome drink nalévalo šumivé víno Crémant 2003 od Miloše Michlovského, k předkrmu v podobě lososa pečeného v křupavém těstě se žlutou ředkví (viz Vařte s námi) Götzová nalévala Sauvignon, pozdní sběr 2005 rovněž z rakvického Vinselektu. K hlavnímu jídlu – telecímu hřbetu se skvěle hodilo červené Chateau Cotes de Blaignan 1999 z francouzské oblasti Medocu. K čokoládovému dortíku s černorybízovým želé, pistáciemi a jogurtovou zmrzlinou podá-

vala Michlovského Pálavu, výběr z hroznů 2002 a jako digestiv doporučila Armagnac od barona de Sigognas. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Losos pečený v křupavém těstě, lososový mousse a raviola s chřestem (viz Vařte s námi)



FOTO: NATALE A. ROLKOVÁ

INZERCE



Členům Economia Benefitklubu nabízíme slevu 7 % na GOLF REGATTA 2007.

economia
benefitklub

Poprvé v ČR společné dvoudenní klání firemních týmů v golfu a v jachtingu ve dnech 22.–23. června 2007. Nejsou potřeba žádné zkušenosti s jachtingem!



Více informací na
www.benefitklub.cz
<http://golfregatta.yfa.cz>

economia
OBSAH ROZHODUJE

IN-000443/YFA