

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

## Vařte s námi



## Teplý předkrm

## Husí játra Foie Gras s omáčkou z misa a hořčice, zdobené chipsy ze sladkých brambor

(10 porcí)

• 600 g husích jater • 100 ml saké • 100 ml mirin – japonské alkoholické ochucovadlo

• 30 g řasy kombu • 200 g miso pasta • 30 g cukru • pepř • sůl • co nejkvalitnější sladká hrubozrnná hořčice • sladké brambory

Den Sake a mirin asi tři minuty povaříme, vmícháme pasta miso a cukr, povaříme a přidáme hrubozrnnou hořčici a půl lžice vody, přikryjeme folií a necháme asi dvě hodiny odpočinout. Husí játra Foie Gras nakrájíme na špalíčky asi 2 cm vysoké, opepříme čerstvým černým pepřem, osolíme a na suché rozpálené pánvi opečeme z obou stran, aby byly uvnitř růžové. Sladké brambory bataty nakrájíme na tenké plátky a osmažíme je na rozpáleném oleji tak, aby byly křupavé. Ze sladkých brambor připravíme pyré, osolíme, opepříme a přepasírujeme přes sítko a na pyré dáme opečená játra a přelijeme omáčkou miso.

gou již třetí dvoudenní akci nazvanou Yoshoku, která bude U Kastelána 25. a 26. května. Volně navazuje na úspěšný kulinářský seriál Tour de France, kdy se jednou měsíčně podávaly typické pokrmy z jednotlivých oblastí Francie i s příslušnými viny.

## Yoshoku

Nezbytným základem tohoto nového kulinářského trendu jsou absolutně čerstvé prvotřídní suroviny i všechny použité originální ingredience. Jde o spojení tradiční japonské kuchyně, která je velmi formální, s typicky evropskými chutěmi a recepty. Jde o zdánlivě nezkombinovatelné kulinářské světy, plné



FOTO: ARCHIV

## Mezichod – pudink z avokáda chawan mushi

odlišných chutí a stylů vaření. Při dokonalém provedení však vytváří dohromady překvapující chutě a mění tak jídlo v souznění vzdálených kultur. Dnes už snad každý gurmán či gourmet ví, co je sushi či sashimi. Ovšem yoshoku mění tradiční japonskou kulturu vaření v kombinaci s evropským stylem a fantazií jídlo v mimořádný zážitek. Příkladem je i recept, který přinášíme. Spojuje tradiční, takřka nepostradatelnou japonskou ingredienci miso pasta s husími játry (foie gras), která patří do evropské zážitkové gastronomie.

Proč se U Kastelána vydali u nás neprobádaným směrem? Důvodů je několik. Japonská kuchyně patří k nejzdravějším. Dělat nové věci už ostatně patří ke zdejší tradici. Viz zmíněná Tour de France, ale i stejně zajímavý seriál jídel a vína Giro de Italia. Mohli spokojeně pospávat na právně vydobytých vavřínech a spokojit se s dosaženou mimořádnou kvalitou. Přesto riskují, protože je baví experimentovat a přinášet svým hostům skutečně to nejlepší, co gastronomický svět právě nabízí. Berou právně jídlo nejenom jako prostředek k bezprostřednímu zahnání pocitu hladu, ale i jako součást kultury. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Dezert – Zmrzlina z piva v polévce z jasmínu a meruňk (vlevo)

Studený předkrm – sašimi za zauzeného tuňáka bonito a marinovaných sardinek



## Menu Yoshoku

## Degustační menu Yoshoku III.

- **Aperitivka** – Tomatové gazpacho s koriandrovým sorbetem a krevetou
- **Studený předkrm** – Carpaccio z chobotnice se salátem a yuzu vinegretem
- **Polévka** – Tongiru s vepřovým líčkem
- **Teplý předkrm** – Tataki z mušlí svatého Jakuba se zeleným chřestem a omáčkou z řasy wakame
- **Mezichod** – Granité z citronové trávy
- **Hlavní chody** – Mořský das s nudlemi soba a pěnou z foie gras  
Filovaný hovězí steak s jalapeño salsou a houbami enoki
- **Dezert** – Trio creme brulée, zelený čaj, zázvor s lanýžovým parfémem, černý sezam

Yoshoku III se koná 25. a 26. května

