



Losos West and East.



Králičí hřbety s omáčkou z dijonské a celozrně hořčice.

tivně ovlivňují lidské zdraví. Působí jako malíř, protože si hraje s barvami a komponuje je na talíři do pozitivně laděných obrazů. Designér, protože se snaží jídlu dát další rozměr při jeho prezentaci. A jako alchymista míchá chutě dohromady, aby v kuchyni-laboratoři z nejrůznějších ingrediencí vytvořil něco nového a dosud nepoznaného.

Rád bych docílil toho, aby i v Praze bylo běžné to, co je v kulinářském světě zaběhnuté. A to že lidé vyhledávají restaurace podle jména jejich kuchaře a kvality jeho jídel, kterou dokáží náležitě ocenit. Chtěl bych, aby se Praha v kuchařských novinkách a trendech dostala do stejné řady, ve které jsou dnes Londýn, Paříž, New York, Tokio a Singapur. Tam všude ve vyhlášených restauracích hosté znají šéfkuchaře v podniku, kam chodí. Mým přáním je, aby se i v Praze začalo říkat: „Jdeme k Radkovi na večeři, copak nám dnes asi doporučí.“

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Tuňák čtyř chutí Ahi poke.



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Věž z tomatů a mozzarely, avokádo, marinované kuře s bazalkou, parmská šunka, salát z rukoly s praženými piniemi, octem balzamiko a bazalkovým pestem

4 porce:

- 4 rajčata
- 2 kusy mozzarely v nálevu
- 400 g kuřecích prsíček
- 40 g oleje
- avokádo
- 8 lístků bazalky
- 100 g parmské šunky
- 150 g rukoly
- 30 g balzamika
- 80 g olivového oleje
- 20 g šalotky
- 30 g piniových oříšků
- 30 g másla
- 30 g pesto rukola
- 15 g parmezánu
- 10 g vinného octa
- 2 stroužky česneku
- bílý pepř, sůl

Blanšírovaná a oloupaná rajčata nakrájíme na plátky a prokládáme je plátky mozzarely. Z avokáda vyjmeme pecku, oloupeme slupku a nakrájíme dužinu na měsíčky. Kuřecí prsa naložíme do oleje s bílým pepřem a bazalkou a necháme je odležet alespoň dvě hodiny. Pak je osolíme a opečeme na oleji z každé strany, dle potřeby ještě dopečeme v troubě při 90 °C a necháme vychladnout. Parmskou šunku nakrájíme na tenké plátky. Rukolu natrháme a promícháme s balzamiko vinegrettem (šalotka nakrájená na drobné kostičky, zalitá balsamikem, promíchaná s olivovým olejem a dochucená solí a bílým pepřem). Pinie opražíme pozvolna na suché pánvičce, zakápneme přepuštěným máslem a necháme odležet.

Rukolové pesto připravíme tak, že do mixéru dáme lístky rukoly, piniové oříšky, vinný ocet z bílého vína, stroužky česneku, nastrouhaný parmezán, sůl a olivový olej. Krátce rozmixujeme, aby hmota nezešedla. Na skleněný talíř dáme do středu natrhanou ochucenou rukolu, posypeme opraženými piniemi, do jednotlivých rohů talíře dáme věž z tomatů a mozzarely, parmskou šunku, avokádo a marinované opečené kuře.