

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

host najde vše, co zrovna roční doba kulinářům nabízí. Nechybějí ryby ani zvěřina. Ještě zde můžete stihnout nabídku jídel s chřestem, jehož sezóna právě vrcholí. K zahájení „chřestění“ přijel do restaurantu Regina jeden z nejlepších pěstitelů této vyhledávané pochoutky ze Steigerwaldu v Německu. Absolutně čerstvý chřest dodává do celého světa ve speciálních chladicích boxech. A protože k chřestu patří víno, k jednotlivým chřestovým specialitám šéfkuchaře Radka Chlupa je vybral jeden z našich nejlepších sommeliérů Ivo Dvořák. Společně připravili menu, jaké jenom stěží najde v Čechách konkurenci. Podobné kulinářské akce v Regině dělají několikrát do roka, a tak se její strašnická adresa v dobrém zapisuje do adresářů milovníků kvalitního jídla.

Zatím poslední akvizicí rodiny je mikulovské vinařství Galant s vlastními vinicemi na Pálavě. Nic neponechali náhodě, a proto se jim o víno stará inženýr Peřina, syn zakladatele známého Mikrosvínu Mikulov. Už mají v Praze k dispozici první lahve bílých vín ročník 2005 s etiketou Galant, která mají velmi dobrou kvalitu.

Součástí hotelu je i pěkná vinárnička s vinotékou, kam se vejde 7000 lahví. Zkrátka nepřijdou ani milovníci piva. Mají na čepu k dispozici hned čtyři druhy. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



Pyramida z jemného smetanového sýra s křenem prokládaná chlebovými křupkami a parmskou šunkou, rukolou a bazalkovým pestem

Jemný chřestový krém s pečenými kousky uzeného lososa a smaženými chřestovými krutony (dole)



Informace

Hotel Regina

Konojedská 38, Praha 10-Skalka, tel.: 274 814 048,
• www.regina.cz

Cenová kategorie:



Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●●

Šéfkuchař
Reginy Radek
Chlup dokáže
v kuchyni
doslova čarovat
– i s pánví
plnou plamenů.



Vařte s námi

Královský bílý a zelený chřest s máslovou strouhankou a pošírovaným siamským sumečkem Pangasius plněným parmskou šunkou

Pro 4 osoby

Protože chřestová sezóna právě vrcholí, vybrali jsme z bohaté nabídky jedno jídlo s touto delikatesou.

• 600 g bílého chřestu • 200 g zeleného chřestu • 100 g strouhanky • 150 g másla (70 g pro vaření chřestu, 30 g na pražení strouhanky a 50 g na krevetovou omáčku) • 400 g siamského sumečka (možno nahradit bílou treskou nebo filátkem ze pstruha) • 100 g parmské šunky • 100 g malých krevet • 0,1 l bílého vína • 0,05 l smetany • 2 stroužky česneku • pažitka • citrón • sůl

Oloupaný chřest svážeme do svazku a uvaříme v osolené vodě s trochou másla. Můžeme ji i trochu ocukrovat a přidat do ní bílou veku, která stáhne chřestovou hořčinku. Chřest vkládáme do vroucí vody tak, aby hlavičky zůstaly nad hladinou. Vaříme 6 – 10 minut podle tloušťky výhonků.

Strouhanku opražíme na pánvi v rozpuštěném másele.

Rybí filátka zarolujeme s plátky parmské šunky, spícheme párátkem a vaříme v páře při teplotě cca 80 °C asi 20 minut.

Na rozpálené máslo dáme na plátky nakrájený česnek, krevety a společně malou chvíli restujeme. Přidáme bílé víno, povaříme, dochutíme a zjemníme smetanou.

Servírujeme chřest posypaný praženou strouhankou vedle sumečka ozdobeného citrónem. Omáčkou přelijeme sumečka a konečky chřestu.

Podáváme s vařenými novými brambory posypanými nakrájenou pažitkou.