

devětasedmdesátého jsem pár let vařil v Alasce, potom v Paříži. Pokračoval jsem tři měsíce do v Japonsku a další tři v Číně,“ vzpomíná. „Dnes používám ty nejzajímavější fenty doma. Vařím tradičními francouzskými metodami a některá jídla upravuji po asijském způsobu. Vůbec se to nevyklučuje s naší domácí kuchyní, základ vždy tvoří suroviny ze severozápadu.“ Možná i proto má dnes Greg Higgins zahradu, na které pěstuje bylinky, zeleninu a ovoce.

Mezi surovinami, které dnes již z televizních pořadů o vaření známý šéfkuchař používá, bývá dost často rýže. Takový pilaf z humra a pórku, který je v kombinaci s bílou rýží doslova pastvou pro oči, nebo rýžový pudink Brulée zapékaný ve varném skle, se bez kvalitní suroviny prostě neobejdou. Na severozápadě jsou běžné k mání tři základní druhy rýže.

Posun, který Higginsova restaurace v posledních letech prožívá, lze do jisté míry přirovnat k vývoji zájmu Američanů o víno. Zatímco v šedesátých letech, kdy v USA začínal obrovský vinařský boom, žádali lidé většinou víno stolní a jen málokdo chtěl odrudové či ročníkové, v osmdesátých letech už bylo všechno jinak. Lidé začali kupovat víno podle odrud, v letech devadesátých už žádali i jeho vysokou kvalitu.

Když jsem před pár lety v Kalifornii prochutnával v jedné vinařské firmě vzorky a jen tak mezi řečí zmínil, že i skvělí výrobci vína vlastně zůstávají jen na polovině cesty, protože tenhle božský nápoj nejlépe vynikne v kombinaci s dobrým jídlem, dostalo se mi typicky americké odpovědi. Když američtí milci vín začali žádat vysokou kvalitu, zaplatili a přetáhli zdejší vinaři nejlepší sklepmistry z Francie, Itálie a Maďarska. Podobně je v Kalifornii už několik let velký zájem o evropské špičkové kuchaře. Ten bodrý vinař tehdy vyřkl památnou větu: Nechceme už ve světě platit jen za pojídače hamburgerů. Chceme být i v gastronomii nejlepší. ●

JINDŘICH ŠTĚPÁNEK

jindrich.stepanek@economia.cz



Na pánvi osmažené mušle s krémem z citrónu a květáku



Tichomořský losos marinovaný v omáčce Tamari s vývarem z makrel ochucených zázvorem



Pilaf z humra a pórku

VAŘTE S NÁMI

Tichomořský losos marinovaný v omáčce Tamari s vývarem z makrel ochucených zázvorem

6 porcí:

- 6 porcí tichomořského lososa po 170 g
- 250 ml omáčky Tamari nebo Shoyu
- 60 g čerstvého kořene zázvoru
- 15 g cukru
- 25 g pasty z chilli papriček
- 10 g citrónové kůry
- 50 ml rostlinného oleje

Smícháme omáčku Tamari, zázvor, chilli pastu, citrónovou kůru a cukr a přelijeme touto směsí porce lososa v mělké míse. Obrátíme rybu tak, aby se rovnoměrně obalila, zakryjeme fólií na potraviny a dáme na dvě hodiny vychladit. Vyjmeme lososa z marinády a osušíme ho papírovými ubrousky. Rozpálíme salátový olej v teflonové pánvi na středně velkém ohni, a když začne olej mírně dýmat, přidáme porce lososa vrškem dolů. Pečeme 3 – 4 minuty, dokud se ryba nezbarví pěkně dohněda, obrátíme a pokračujeme v pečení až do požadovaného stavu (další 3 – 4 minuty).

Tichomořského lososa podáváme na zelenině ve vývaru z makrel ochuceném zázvorem.

Doporučené víno: Ironstone Chardonnay Sierra Foothills AVA 2000

Pilaf z humra a pórku

6 porcí:

- 600 g vařeného masa z humra
- 400 g dlouhozrnné rýže
- 800 g vývaru z humra
- 60 ml olivového oleje
- jeden svazek čerstvého tymiánu
- 50 g nasekaného česneku
- 300 g na kostky nakrájené cibule
- 4 g vloček sušené chilli papričky
- 250 g na kostky nakrájeného pórku
- sůl a pepř

Rychle osmažíme cibuli, česnek a vločky chilli papričky v olivovém oleji na těžké pánvi na středním plameni až cibulka zprůsvitní. Přidáme rýži a tři snítky tymiánu a pokračujeme ve vaření a mícháním po dobu 6 až 8 minut. Zalijeme horkým vývarem z humra, podle chuti osolíme a opepříme, znovu zamícháme a uvedeme do varu. Zmírníme plamen na malý a pevně přikryjeme. Na středním plameni rozehrájeme na pánvi máslo a rychle opečeme humra a pórek, osolíme a opepříme a udržujeme na teplém místě. Když rýže absorbovala veškerou tekutinu, odstraníme z plamene a načechráme směs jemně vidličkou. Rýži rozdělíme na šest talířků a na ni poklademe směs humra a pórku, ozdobíme trochou čerstvých lístků tymiánu a zalijeme omáčkou Beurre Blanc ochucenou šafránem a vanilkou.

Doporučené víno: Buena Vista Chardonnay 1997

(Všechna doporučená vína jsou dovážena do České republiky)

FOTO: IVO GOLDBACH