

Amerika nejsou jen hamburgery

VAŘTE S NÁMI

Salát z uzeného divokého lososa a čekanky s nakládanou míchanou zeleninou Chow Chow

šest porcí:

- 300 g uzeného lososa nakrájeného na plátky
- 100 g míchané čekanky
- 50 g červené cibulky
- 50 g nastrohaného křenu
- 100 g kysané smetany
- 30 ml olivového oleje
- 15 ml čerstvé citrónové šťávy, sůl a pepř
- 150 g nakládané míchané zeleniny Chow Chow

Ušleháme společně kysanou smetanu a nastrohaný křen, podle chuti osolíme a opepříme a necháme uležet stranou. Promícháme čekanku s olivovým olejem, citrónovou šťávou a špetkou soli a pepře. Rozdělíme salát na šest talířků a na vršek salátu položíme porci uzeného lososa. Na každou porci lososa dáme trochu křenového krému, posypeme ji nakládanou zeleninou Chow Chow a ozdobíme na plátky nakrájenou červenou cibulí.

Doporučené víno: Robert Mondavi Woodbridge Sauvignon Blanc 2000

Směs z nakládané míchané zeleniny Chow Chow:

- 200 g červené papriky
- 200 g cibule
- 200 g celeru
- 200 g karotky
- 20 g soli
- 300 g cukru
- 300 ml jablečného octa
- 5 ml vody
- 8 g drcené kurkumy
- 60 g čerstvého nasekaného zázvoru
- 10 g hořčičného semena
- 10 g semena celeru
- 5 g drcených chilli papriček

Uvedeme ocet, vodu, cukr, sůl a koření v hrnci do mírného varu. Mírně povaříme po dobu 10 minut a poté přidáme na kostky (0,5 cm) nakrájenou zeleninu, přivedeme opět do mírného varu a pokračujeme ve vaření, dokud nebude zelenina uvařená al dente (10 až 12 minut). Odstraníme z plamene a podle chuti osolíme a opepříme.

Na pánvi osmahnuté mušle s krémem z citrónu a květáku

4 porce:

- 2 hlavičky květáku
- kůra a šťáva ze 4 citrónů
- 250 ml čerstvé tučné smetany
- 500 ml rybího vývaru
- špetka cayenského pepře, sůl a pepř podle chuti
- 16 velkých mořských mušlí
- 50 ml oleje ze semen hroznů

Potřeme jednu hlavičku květáku olejem ze semen hroznů a pečeme ji v troubě, dokud povrch nezkaramelizuje (25 – 30 minut). Odstraníme květák z trouby a po vychladnutí naporcujeme na jednotlivé růžičky. Rozdělíme druhou hlavičku květáku na jednotlivé růžičky a mírně je povaříme v rybím vývaru s polovinou citrónové šťávy a kůry. Poté, co je uvařen do měkka, vytvoříme pyré a přidáme dostatek smetany na vytvoření omáčky. Podle chuti přidáme cayenský pepř, sůl a černý pepř, popřípadě i další citrónovou šťávu. Omáčku uchováme na teplém místě a znovu ohřejeme upečený květák. Osolíme a opepříme mušle a osmahneme je na hodně rozpálené pánvi v oleji ze semen hroznů. Pokryjeme talíř květákovou omáčkou, naaranžujeme pilaf z divoké rýže, upečený květák a osmahnuté mušle.

Doporučené víno: E&J Gallo Sonoma Chardonnay 2000



FOTO: IVO GOLDBACH

Odpověď na otázku, co je teď nejžádanějším jídlem v amerických restauracích, dokáže šéfkuchař Greg Higgins z Portlandu, aniž zvedne hlavu od rozpálené pánve: „No přece domácí kuchyně! Hamburgerů už začínají mít lidi po krk a kdo umí připravit jídlo, které ladí s dobrým vínem, má vyhráno. Třetinu našeho jídelníčku tvoří ryby, druhou jídla pro vegetariány a zbytek nejrůznější úpravy masa,“ tvrdil Greg Higgins při nedávné návštěvě Prahy. A nepamatoval se tak trochu pochlubit, že na tichomořského lososa, což je podle jeho názoru královská ryba amerického severozápadu, do jeho restaurace Higgins chodí labužníci. „Pokud lososa

marinujete v omáčce Tamari smíchané se zázvorem, chilli, citrónovou kůrou a cukrem, pak opečete a nakonec přelijete vývarem z makrel a zeleniny, mohu vám k dokonalému zážitku doporučit už jenom char-donnay,“ tvrdil. „Dobré jídlo přece musí jít vlnu naproti.“

Ke kulinářskému světonázoru se Greg Higgins dostal přes rodinu. Ta vlastnila ve státě New York restauraci a Greg tudíž neměl ke kuchyni nikdy daleko. Už jako dítě sklízel ovoce a později se vyučil u místního výrobce sýrů. Během studia umění na Hartwick univerzitě pracoval v italské restauraci. S čerstvým diplomem v kapse, jak už to mnozí Američané dělají, pak odjel do Evropy. „Od