

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

## Vařte s námi

Vanilková Pana Cotta  
s mačkanými jahodami

(8 porcí)

- 650 ml smetany • 225 g mascarpone
- 150 g cukru • 1 vanilkový lusk • 3 plátky želatiny (nabobtnalé ve studené vodě a vymačkané)

Smetanu, mascarpone, cukr a vanilkový lusk (rozříznutý a s vytřenými semínky) smícháme v rendlíku a na mírném ohni pomalu přivedeme k varu. Odstavíme a vmícháme želatinu. Po jejím rozpuštění necháme ještě asi 5 minut vychladnout a pak vše přecedíme přes jemné síto. Naplníme do misek (sklenic), ve kterých po vychlazení a zatuhnutí přímo podáváme (zalité mačkanými jahodami), nebo krém plníme do cukrářských zapékacích misek a necháme ho vychladit a zatuhnout přes noc v lednici. Před vyklopením krátce nahřejeme misku v horké vodě a nahřátým nožem odřízneme pana cotta od stěn ramicanu.



- 500 g čerstvých jahod (očistěných, stoppek zbavených) • 80 g hnědého cukru Muscadavo
- 20 ml jahodového octa

Jahody a hnědý cukr rozmačkáme vidličkou, aby nám vznikla hrubší hmota tekuté konzistence, kterou zvýrazníme trochou octa. Takto připravenou směs vložíme do lednice vychladit.

nedostanete. Přinesou vám ho z kuchyně na perfektním porcelánu. Nové menu restaurace Coda je mezinárodní, převládá středomořská kuchyně, ale najdete zde i české speciality. Zajímavostí je kombinace neobvyklých pokrmů a spojení různých chutí. Například kokosová polévka s tygřími krevetami či grilovaná králíčí filátka s medovo-šampaňským dresinkem.

Samozřejmostí je vysoká kvalita, která zaručuje spokojenost hostů. Je dána jednak pečlivou prací v kuchyni, a hlavně použitými – vždy čerstvými a kvalitními – surovinami. Speciality připravuje šéfkuchař David Šašek, který má přes své mládí zkušenosti z několika pražských restaurací a vařil rovněž v Irsku.

„Naše filozofie je jednoduchá – host musí dostat na stůl to nejlepší,“ říká šéfkuchař David Šašek. „Menu je postaveno na tradičních



základech. Jídla jsou odlehčená, používáme kvalitní mořské rasy, aby byly pokrmy lehce stravitelné. Masa vykupujeme od tuzemských farmářů a jsou vždy jakostní, rovněž dodávky ryb jsou prakticky každý den.“

Mimořádným zážitkem je unikátní střešní terasa se skutečně originálním výhledem na Prahu. Najednou vše notoricky známé vidíte z úplně jiného úhlu a nahlédnete i do romantických malostranských zákoutí, kam jinak z běžně dostupných míst vidět není.

## Klasika i jazz

S hudbou se setkáte nejen v restauraci, ale v celém rozlehlém areálu. Každé ze čtyř patér hotelu je věnováno jinému hudebnímu žánru: Jazz, Opera, Klasická hudba a Moderní hudba. Všechny 52 pokojů a apartmá má svého patrona – skladatele daného hudebního stylu. Každý pokoj je jiný a má svůj specifický dekor. V každém visí karikatura umělce, jehož jméno prostor nese, k mání je výběr knih o dané osobnosti, kolekce nahrávek příslušné hudby a také PC s plochou obrazovkou s biografií umělce, kterému je věnován. Návštěvníci si tak mohou pronajmout třeba pokoj věnovaný Franku Sinatraovi nebo Elvi Presley, černošské jazzové zpěvačce Billie Holiday, ale také Bedřichu Smetanovi, Antonínu Dvořákovi, W. A. Mozartovi, Georgi Gershwinovi či L. van Beethovenovi.

Zajímavostí Arie je rozlehlá hudební knihovna, která nabízí kolem 3500 CD, DVD a nejrůznější hudební encyklopedie, a rovněž jsou zde k dispozici dva kinosály (pro 10 a pro 40 osob), kde se pořádají konference, semináře či školení.

Italští designéři Rocco Magnoli a Lorenzo Carmellini vytvořili z hotelu Aria a jeho restaurace Coda jeden z architektonicky nejvýraznějších objektů ve městě. Šéfkuchař David Šiška se svými kolegy zase pořádá každodenní koncerty kulinářské, plné chutí a vůní. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Vařte s námi

## Konfitované jehněčí kolínko

(4 porce)

- 4 ks jehněčího předního lýtko • 100 g mrkve
- 100 g celeru • 100 g řapíku • 80 g cibule
- 80 g rajčatového protlaku • 500 ml červeného vína (např. Rulandské modré, pozdní sběr 2005 Tanzberg) • 6 stroužků česneku • 3 větvičky tymiánu • 1 větvička rozmarýnu • hrubá mořská sůl • čerstvě nadržovaný černý pepř

Maso odřízneme od kosti po celém obvodu v dolní úzké části, aby špička nože opřeného při řezání o kost byla v hloubce asi 3 – 5 cm. Pak maso okořeníme hrubou solí a drceným pepřem a necháme marinovat do druhého dne. Další den maso opláchneme studenou vodou, zprudka opečeme na oleji v hrnci ze všech stran a vložíme do malého pekáče, aby kolínko byla co nejvíce u sebe a k jejich úplnému ponoření nebylo potřeba nadbytečné množství tekutiny.

V hrnci na oleji z kolínek opečeme dozlatova očistěnou, na kostičky nakrájenou zeleninu a cibuli. Přidáme protlak, česnek a znovu krátce restujeme. Zastříkneme trochou vína a zčásti ovaříme. Přidáme zbytek vína a asi dva litry telecího vývaru, přidáme bylinky a necháme chvíli vařit. Pak nalijeme na kolínko, přiklopíme poklicí nebo alobalem a v troubě rozehráváme asi na 85 °C konfitujeme, dokud maso nedosáhne úplné, skoro máselné jemnosti (přibližně 7 hodin). Pak maso opatrně vyjmeme, šťávu přecedíme přes síto, případně ještě zredukujeme, aby zesílila její chuť a měla správnou „olejovou“ konzistenci.

Kolínko podáváme oglazovaná a přelítá šťávou.

