



## VAŘTE S NÁMI

**Předkrm: Lososový dortíček s rebarborou, římským salátem a sezamovým dresingem****4 porce:**

- 200 g čerstvého nebo marinovaného lososa
- 200 g rebarbory
- 50 g cukru
- 5 g želatiny
- bílý pepř, sůl

**dressing:**

- 2 g sezamového semínka
- 2 lžičky citrónové šťávy
- lžička sójové omáčky
- sůl
- bílý pepř

Na skleněnou mističku (kokotku) vyložíme plátky čerstvého nebo marinovaného lososa. Očištěnou a nakrájenou rebarboru svaříme s vodou, cukrem a želatinou, dochuťme solí a bílým pepřem a vychladlou směsí naplníme plátky lososa a necháme dvě hodiny odležet v lednici.

Na dressing vymixujeme všechny ingredience a potom přisypeme sezamová semínka. Salát natrháme či nakrájíme dle vlastní fantazie a lososa na talíři jím dozdobíme.

**Babiččin rebarborový koláč s drobenkou a rumovým karamellem****4 porce:****těsto:**

- 210 g hladké mouky
- 70 g cukru moučky
- 140 g másla

**náplň:**

- 300 g rebarbory
- 100 g cukru

**rumový karamel:**

- 100 g cukru
- 1 dcl rumu
- 1 dcl smetany

**drobenka:**

- 40 g másla
- 40 g cukru
- 80 g polohrubé mouky

Umícháme těsto a dáme ho do pájové formy a na několika místech ho propícháme. Rebarboru očištíme a nakrájíme na kostičky. Smícháme ji s cukrem a dáme na těsto. Posypeme drobenkou a dáme péct při 170 °C.

Mezitím si připravíme rumový karamel. Na pánvi necháme rozpustit cukr na karamel, zalijeme ho rumem a zjemníme smetanou.

**Rebarborová zmrzlina s jahodami****10 kopečků:**

- 200 g rebarbory
- 4 vanilkové cukry
- 200 g cukru krystalu
- 0,3 l smetany

Rebarboru očištíme, nakrájíme na kousky a dáme do mixéru. Přidáme vše ostatní a rozmixujeme. Vzniklou hmotu dáme do zmrzlinového stroje vymrazit. Do mističek nakrájíme čerstvé jahody a na ně dáme kopečky zmrzliny, které dekorujeme nudličkami z čerstvé rebarbory obalené ve skřicovém cukru.



FOTO: IVO GOLDBACH

ským experimentům nakloněn. Ostatně rebarborový koláč tady měli každoročně. Když jsme skončili s fotografováním, slyšeli jsme, jak číšník vzkazoval do kuchyně, že by si pan hoteliér dal k obědu také něco s rebarborou. Udělal dobře, protože to, co šéfkuchař navrhoval, bylo opravdu chuťově nesmírně zajímavé (viz Vařte s námi). Pro kuchaře je tato obyčejná rostlina určitou výzvou, právě pro svoji extrémní kyselost.

**Malé opakování**

Rebarbora neboli reveň je vytrvalá rostlina, která do na-

ších zahrádek doputovala pravděpodobně z Tibetu. Nepotřebuje žádnou mimořádnou péči. V kuchyni se používají oloupané stonky mohutných listů, které lze konzumovat syrové i po tepelné úpravě. Obsahuje řadu vitamínů, vlákniny i organismu prospěšných minerálních látek, avšak také hodně kyseliny šťavelové. Proto se nedoporučuje ji konzumovat ve větším množství. Začíná rašit brzy na jaře a stonky je možné postupně odlamovat, aniž by to rostlinu nějak ohrozilo.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

