

Skvosty z neprávem opomíjené rebarbory

VAŘTE S NÁMI

Grilovaná kachní prsa s rebarborovým chutney a kari sirupem s pečenou bramborovou slámou

4 porce:

- 800g kachních prs
- sečuánský pepř, sůl

rebarborové chutney:

- 300 g rebarbory
- 2 lžíce olivového oleje
- 50 g šalotky
- 4 g nastrohané citrónové kůry
- 20 g cukru
- 1 dcl bílého vína
- 20 g kari
- chilli, zázvor, sůl
- citrónová šťáva

bramborová sláma:

- 300 g brambor, sůl

Opeřená a osolená kachní prsa opečeme na grilu do růžova. Připravíme chutney z očištěné a na stejné velké nakrájené kousky rebarbory. Spolu s citrónovou kůrou a nadrobno nakrájenou šalotkou je orestujeme na olivovém oleji. Přidáme cukr, chilli, zázvor a zalijeme bílým vínem a vše zredukujeme na hustou marmeládu. Bramborovou slámu připravíme tak, že brambory nakrájíme na tenké nudličky. Ty nasypeme na rozpálenou teflonovou pánev, osolíme, upěchujeme a asi po jedné minutě otočíme a dopečeme dozlatova.



FOTO: IVO GOLDBACH

Rebarbora je vytrvalá rostlina, která nepotřebuje žádnou mimořádnou péči

O rebarboře jsme se už zde zmínili v čísle 16. Tehdy šéfkuchař Patrik Dočekal připravil k velikonoční variaci z kůzlete vynikající čalamádu k marinovanému kůzlečímu hřbetu s ostrým anýzovým sirupem. Povídali jsme si o neprávem opomíjených tradičních domácích surovinách, ke kterým rebarbora bezesporu patřila. Nebylo snad venkovské zahrádky, kde by bez nároku na zvláštní péči nečnely k nebi její obrovské listy na mohutných stoncích.

Vysoký obsah kyselin, jak nám po uveřejnění článku napsala jedna čtenářka, byl pravděpodobně příčinou, proč tato vytrvalá a nenáročná rostlina ze zahrádek takřka zmizela, aniž ji někdo vyhlásil za ohroženou rostlinu.

Patrik Dočekal však na ni nezapomněl a rád s ní experimentuje nejenom při přípravě kůzlečího. Speciálně pro IN připravil celé rebarborové menu jako šéfkuchař pražského hotelu Hoffmeister. Jeho majitel je zajímavým kulinář-

INFORMACE

Hotel Hoffmeister Restaurace Ada

Pod Bruskou 7
11 800 Praha 1
tel.: 251 017 111
www.hoffmeister.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: ●●●●