



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

stvého rybího masa. Tu znalci ocení a musí proto v konečném vyznění vyniknout. Lze ji dobře podpořit čerstvými bylinkami, rozhodně ne sušenými.

Třeba takový kanic Polyprion oxygeneios (Hapuka Groper). Toho Jiří Štíft doporučuje opékat na másle a pak k němu přidat těžší omáčku, která podtrhne a zvýrazní jeho chuť. Naproti tomu Seriola lalandi (Yellowtail Kingfish) je vynikající za syrova na suši. Má světlé, velmi pevné a dietní maso. Je vynikající lehce opečená na olivovém oleji s marinovanou zeleninou nebo kuskusem. Vynikající



jsou i novozélandští koryši. Především langusta Jasus edwardsii (New Zealand Rock Lobster), s červeným krunýřem, která váží od 0,5 až po 3,5 kg, a Jasus Verreauxi (Packhorse Lobster) se zeleným krunýřem. Ta má od 1,6 kg až po neuvěřitelné pětikilové macky. O obou znalci tvrdí,

že jsou nejchutnější na světě. Díky studeným vodám mají větší obsah tuku a maso je proto šťavnatější a vláčnější než u podobných exemplářů z teplejších moří. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz



## VAŘTE S NÁMI

### Štítník na ragú z cherry tomato s rukolou a bazalkovým pestem

(4 porce)

- 4 ks štítníka (cca 200 – 300 g/ks)
- olivový olej
- mořská sůl a pepř

#### ragú

- 400 g cherry rajčat
- 1 jarní cibulka
- 4 snítky tymiánu
- sůl a pepř
- olivový olej

#### bazalkové pesto

- 100 g čerstvých listů bazalky
- sůl a pepř
- 100 g strouhaného parmezánu
- 50 g piniových oříšků
- 170 g olivového oleje
- česnek

#### ostatní suroviny

- 4 baby artičoky
- kapary
- černé olivy s pečkou
- rukola
- letitý balzamikový ocet
- olivový olej

Rybu zbavíme šupin a vnitřností a vyřízneme z ní filety, které osušíme, ochutíme mořskou solí a bílým pepřem a opečeme na pánvi na olivovém oleji.

Ragú – na olivovém oleji zpěníme pokrájenou jarní cibulku, přidáme lístky tymiánu a na poloviny překrájené cherry toматы a prohřejeme, ochutíme solí a pepřem.

Všechny suroviny na pesto smícháme v mixéru a zprudka, krátce rozmixujeme na jemnou pastu.

Ostatní suroviny – marinované baby artičoky, olivy a kapary prohřejeme v troubě nebo na pánvi s trochou olivového oleje. Rukolu ochutíme balzamikovým octem, solí, pepřem a olivovým olejem

### Red Snapper s basmati rýží, krabím ragú a omáčkou z kraba

(4 porce)

- 2 red snappery cca 700 – 800 g
- přepuštěné máslo
- čerstvé máslo
- mořská sůl a pepř

#### Krabí ragú

- 0,1 kg krabího masa
- 1 šalotka
- 12 ks vařeného zeleného chřestu
- čerstvý tymián
- máslo
- čerstvý estragon
- oloupaná dužina z 1 rajčete
- sůl a pepř

#### Basmati rýže

- 4 porce dušené rýže basmati
- máslo
- 1 šalotka
- 1 mrkev
- 3 lžice vařeného jarního hrášku
- velkolistá petržel

#### Krabí omáčka

- 1 šalotka
- 1 mrkev
- 2 stroužky česneku
- 1/3 fenyklu
- 2 řapíky řapíkatého celeru
- čerstvý estragon
- 2 rajčata
- červené portské víno
- 100 g rajčatového pyré
- celý černý pepř
- čerstvý tymián
- kajenský pepř
- velkolistá petržel
- mušlový fond
- sůl, smetana a máslo
- martini dry a brandy

Rybu zbavíme šupin a vnitřností a vyřízneme z ní filety, které vysušíme, ochutíme mořskou solí a bílým pepřem a opečeme na pánvi na kůži na přepuštěném másle. Když je kůže upečená do křupava, rybu otočíme, přidáme kostičku čerstvého másla a dopečeme.

Krabí ragú – na másle zpěníme šalotku a tymián, přidáme krabí maso a chřest a prohřejeme, ochutíme solí, pepřem a estragonem, před podáváním přidáme na kostičky nakrájenou rajčatovou dužinu. Basmati rýže – na másle zpěníme pokrájenou šalotku a na kostičky nakrájenou mrkev, přidáme dušenou rýži a prohřejeme, přidáme jarní hrášek a dochutíme petrželkou, solí a pepřem.

Krabí omáčka – na másle orestujeme mrkev, fenykl a celer. Když zelenina změkne, přidáme šalotku, česnek, čerstvé bylinky a pepř. Orestujeme dozlatova a přidáme račí krunýře, rajčata a rajčatové pyré, kajenský pepř. Vše restujeme a odvaňujeme martini, brandy a portské víno. Přilijeme mušlový fond a necháme ho téměř vyvařit, přilijeme smetanu a svaříme. Omáčku scedíme, vymixujeme s máslem a dochutíme solí a pepřem. Při podávání přidáváme čerstvý estragon.