

Ryby z Nového Zélandu v Praze



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Zdá se, že v rámci globalizace už ani v kulinářství není nic nemožného. Důkazem toho jsou nemražené, pouze chlazené a tedy vlastně čerstvé ryby z Nového Zélandu, které se objevily v nabídce firmy Nowaco. Ta je nakupuje přímo od novozélandské rybářské společnosti Lee Fisch. Když se o novince na trhu dozvěděl jeden z našich nejlepších šéfkuchařů Jiří Štíft z pražského



hotelu Radisson SAS Alcron, neváhal ani okamžik. Jeho vyhledávanými specialitami a mistrovskými kousky jsou totiž právě jídla připravovaná z mořských i sladkovodních ryb.

Jiný způsob lovu

Novozélandské ryby od společnosti Lee Fish jsou proslavené nejenom tím, že pocházejí z absolutně čistých a chladnějších vod, ale hlavně způsobem lovu. Lee Fisch vlastní 100 menších rybář-

ských bárek. Třicet má domovský přístav v Leightu a sedmdesát v ostatních přístavech severního ostrova. Na každé plují dva rybáři a loví ryby na návnady na háček udice. To je první výběr, protože loví jenom zajímavé kusy a neberou všechno, jako je tomu při masovém odlovu do sítí. Ten nejpodstatnější rozdíl je v tom, že zatímco ryby v sítích leknou, rybáři Lee Fisch je zabíjejí podle starého japonského způsobu Iki Jime vražením jehly do hlavy. Ryby se před smrtí nestresují a na kvalitě masa je to znát.

Velké rybářské lodě se navíc plaví i týdny, než se vrátí do přístavu, Novozélandané se vracejí každý den a ryby hned putují do letadel a na jejich palubách k vyběravým zákazníkům do celého světa, nejnověji i do Prahy.

Co s nimi

Když se Jiří Štíft seznámil s novinkou, hned začal vymýšlet, jak rybí poklady připravit. Pochopitelně ctí základní pravidlo rybích specialistů – nepřekrýt přísadami, kořením a přehnaným tepelným zpracováním specifickou chuť čer-