

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JÍŘICKÁ

Krém z mořského jazyka a tygřích krevet

chybu,“ rozplýval se Santos, muž malý vzrůstem, ale velký svým uměním. Čas zvěřiny však zatím nenastal, a tak ji ve dvanáctichodovém degustačním menu, které pro pražské publikum připravil, zastupuje alespoň holub.

Vařte s námi

Krém z mořského jazyka a tygřích krevet

Pro 4 osoby

• 1 mořský jazyk 500 – 600 g • 1 bílá cibule • 1 stroužek česneku • 2 malé pórký • 1/2 dl bílého suchého vína • 1/2 l rybího vývaru • půl lžičky kari • 2 lžíce smetany • sůl

Z mořského jazyka nakrájíme filetky. Ty obtočíme kolem očištěných tygřích krevet, sepne párátkem a opečeme na olivovém oleji. Ze zbytku ryby připravíme rybí vývar. Cibuli a pórek nakrájíme na malé kousky, česnek roztřeme se solí a vše vaříme v osoleném rybím vývaru s vínem a kari, až se obsah zredukuje na polovinu. Poté přidáme dvě lžíce smetany. Dáme na talíř a do polévky přidáme opečené tygří krevety s mořským jazykem. Polévku zakápneme troškou olivového oleje.

Treska musí být

Portugalci milují sušenou tresku. Nevadí jim, že dnes vlastně většinou pochází z dovozu z Norska. Patří k jejich národní kuchyni, a tak pochopitelně nechyběla ani v pražském degustačním menu. Na severu Portugalska jsou také oblíbené atlantické chobotnice a mušle svatého Jakuba. I ty Santos v Praze připravil v neobyčejných chuťových variacích. Překvapilo ho a zároveň potěšilo, že prakticky všechny suroviny, které pro svoje ukázkové menu potřeboval, jsou už v Praze k dostání dostatečně čerstvé v dobré kvalitě.

Skutečnou zajímavostí, kterou degustační menu vyvrcholilo, však tentokrát nebylo jenom skvělé jídlo, nýbrž víno. Konkrétně speciální portské Royal Oporto Jubilee Reserva 1867. Výrobce garantuje, že ve vzácné lahvi je 20 procent ročníkového portského z roku 1867. Zbytek jsou ta nejlepší ročníková portská vína z minulého století, vždy to nejlepší z každého desetiletí 20. století. Skutečně skvělá tekutá tečka za ochutnávkou portugalské kuchyně. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Degustační menu

Amuse-bouche aux Portugal

Závitok s kozím sýrem

Entrée

Pečená mušle svatého Jakuba, sušená šunka Presunto, velouté au poison

Doporučené víno: Quinta de Cidro Rosé 2006

Polévka

Krém z mořského jazyka a tygřích krevet

Doporučené víno: Evel Branco 2005

Poché

Atlantická chobotnice, pěna z jarních brambor, grilovaná paprika, olivový olej Douro

Doporučené víno: Quinta de Cidro Chardonnay Reserva 2004

Amuse-bouche de poisson

Sušená treska s cibulovou marmeládou

Fumé du jour maison

Lomo de porco, chutney z kantalupejského melounu a hrušek, Tawny glacé

Doporučené víno: Quinta dos Aciprestes Tinto 2003

Braisé du jour

Královský holub pečený v Ruby glacé, pečená šalotka

Doporučené víno: Evel Grande Escolha 2003

Amuse-bouche du jardin

Výběr portugalských klobás

Grillé

Jehněčí kotletky Richmond, dušená čočka, konfitované toматы

Doporučené víno: Grantom Reserva 2001

Sýry

Doporučené víno: Evel Tinto 2003

Sucré

Rebucado de Maca com canela
Royal Oporto Tawny 10 let staré
Royal Oporto Jubilee Reserve 1867

Zleva: Závitok s kozím sýrem, pečená mušle sv. Jakuba, atlantická chobotnice a jubilejní portské s podílem vína z roku 1867

