

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



místě. Přes cizokrajný název sídlí v Tuchoměřicích na okraji Prahy. Pochlubila se belgickými mušlemi, domácím čokoládovým truffle, bruselskými vaflemi, langustinkami s rajčaty, pažitkou a omáčkou Westnalle.

Z karlovarské Promenády (páté místo) přivezl její majitel Svatopluk Pazderka variaci studených předkrmů podle Ulriky von Levetzow, baronstůček z mléčného kůzle nebo vynikající kůzlečí pajsl. Dalších dnů se ale nemohl zúčastnit. „Musel bych v Karlových Varech zavřít, tolik lidí nemáme,“ posteskl si Svatopluk Pazderka.

Tým restaurace Hradčany (šestá v pořadí) pražského hotelu Savoy, vedený šéfkuchařem Lubošem Leopoldem, připravil rybí závitky s mořskými řasami a bazalkovým pestem a lososovým kaviárem, jehněčí kýtu zapékanou v máslovém těstě se špenátem a piniemi a hrušku dušenou v kořeněném víně s jemným salátem z tropického ovoce. Japonská restaurace Miyabi (sedmá) se pochlubila japonskými letními kreacemi jako tori no teri-jaki, sake no nambanzuke, nigiri a makizushi.

Oldřich Sahajdák, šéfkuchař jedné z nejzajímavějších pražských restaurací La Degusta-



tion Bohème Bourgeoise, kde podávají pouze degustační menu, připravil domácí oplatku plněnou tatarákem z organického hovězího masa, čerstvě vyuzený jazyk z jihočeských býků, domácí svíčkovou omáčku a pralinku z čokolády Valrhona s grilovanými foie gras.

Co uvařil Accordi?

Společně s Andreou Accordim, šéfkuchařem michelinovské restaurace Allegro pražského hotelu Four Seasons, předváděl Sahajdák své umění i na gastronomických show, které probíhaly každý den v hlavní budově.

Accordi se svým početným týmem připravil k ochutnání studenou polévku z fazolí Zolfino s řeřichou a želé z extra panenského oleje, risotto s bílým chřestem, smrži a sýrem taleggio bergamasco a cremino z pistácií Bronte a lískových ořechů se šafránovým krémem. Kdo neochutnal mistrovské risotto, neví, jak lze ze zdánlivě obyčejného jídla vykouzlit skutečnou lahůdku.

Nový šéfkuchař hotelu Radisson SAS Alcron Roman Paulus se na Žofíně předvedl s rillete z lososa uzeneho v teplém kouři s fenýklovým salátem

a hořčicovo-medovou omáčkou, s mořským okounem pečeným na tymiánu s lilkovým kaviárem a olejem ze sušených rajčat a dortíkem z černého bezu.

Na druhý ročník Prague Food Festivalu přišlo ochutnat vybrané lahůdky, připravované celkem 34 šéfkuchaři, na deset tisíc návštěvníků. Jídlo zapíjeli klasickou plzní, sekty i tichými víny z Bohemia Sektu, víny italskými z La Fattoria nebo vodami Mattoni. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Radim Beznoska

INZERCE

Dejte o sobě vědět

Získejte uznání a publicitu.
Nominujte svoji firmu do prestižní
soutěže Vodafone Firma roku 2008

Více o soutěži na www.firmaroku.cz

Jde to i jinak



Registrace!
www.firmaroku.cz