

Ostrov plný vůní

NEJLEPŠÍ RESTAURACE ČESKA SE PŘEDSTAVILY V PRAZE

Deset nejlepších českých restaurací podle Maurerova výběru Grand Restaurant se poprvé a naposledy společně představilo minulý čtvrtek v předvečer letošního Prague Food Festivalu. Na pražském Slovanském ostrově, zvaném Žofín, předvedli kuchaři své mistrovské kousky. Celý víkend zde vařili i šéfkuchaři z dalších špičkových restaurací.



U Miroslava Růžičky v restauraci U Lípy, letošního vítěze Maurerova výběru Grand Restaurant, jsem se byl podívat ještě před velkou akcí na Žofíně. Jeho syn s pomocníkem právě připravovali stovku španělských ptáčků na první večer Prague Food Festivalu. Už jen přesně naklepat tolik hovězích plátků dalo kuchaři pěkně zabrat. Pomocník zatím krájel náplň do ptáčků. U Lípy je klasický rodinný podnik, tedy bez zástupu kuchařů a pomocníků, obvyklých ve špičkových hotelových restauracích.

Na Žofíně se po ptáčcích jenom zaprášilo. Miroslav Růžička tam svou restauraci představil i zaječí paštikou s hruškou a brusinkami, rybí polévkou à la bouillabaisse, prsíčky z divoké kachny na šípkové omáčce s karlovarským knedlíkem a jahodovými knedlíky s máslem, tvarohem a šlehačkou. Právě šípková omáčka patří k dalším delikatesám této vyhlá-

šené restaurace. „Sám šípky sbírám na podzim u chalupy,“ usmívá se Miroslav Růžička.

Oblíbené mušle sv. Jakuba

Tým šéfkuchaře Romana Faltuse z restaurace Sarah Bernhardt pražského hotelu Paříž, která skončila na druhém místě hodnocení Grand Restaurant, připravil pečené mušle sv. Jakuba s květákovým pyré, omáčkou z kaparů a kmínovou pěnou, vepřovou panenku s glazírovaným vepřovým hruďm, čočkovým salátem a jablečno-křenovým chutney a mini dezert Paříž.

Tým Francouzské restaurace Obecního domu, letos bronzové, se blýskl ledovou lanýžovou pěnou s grilovanými mušlemi sv. Jakuba, ledovou kukuřičnou pěnou se šafránem a pečeným kuřecím stehenním medailonkem, zadělávanými telecími dršťkami s provensálskými bylinkami a domácím chle-

bem. Potom byl k ochutnání kohout dušený na víně se smetanovým bramborem, pečená hovězí žebra v rozmarýnovém kouři s lanýžovým glacé a pikantní malinový sorbet s wasabi na ledové tříšti s mátou.

Mušle, řasy i svičková

Podobné akce, jako byla ta letošní na Žofíně, se ve světě pořádají běžně. Návštěvníci mají možnost na jednom místě ochutnat delikatesy předních restaurací, kam se buď musí složitě objednávat, nebo jsou jejich ceny pro ně těžko přístupné. Je proto chválné, že tým Pavla Maurera, vydavatele ročenky Grand Restaurant a našeho spolupracovníka, se po loňské premiéře v Praze na Kampě rozhodl pokračovat.

Proto bylo možné na Žofíně ochutnat i lahůdky z restaurace Auberge de Provence, která se letos v ročence umístila na čtvrtém