

Vařte s námi

HOUBOVÉ RAVIOLI SE SYŘEM RICOTTA

- hladká mouka
- vejce
- sůl
- pepř
- lišky
- hřiby
- máslo
- čerstvý rozmarýn
- neloupaný stroužek česneku
- sýr ricotta
- čerstvá pažitka

Postup přípravy: Z mouky a vajec připravíme tužší těsto na ravioli. Vyválíme ho na velmi

tenký plát a nakrájíme na čtverečky 6x6 cm. Na každý čtvereček dáme ricottu dochucenou solí, pepřem a sekanou pažitkou. Těsto přehneme na polovinu, plněné ravioli budou mít trojúhelníkový tvar. Trojúhelníčky vaříme v osolené vodě asi 1 minutu. Na másle lehce orestujeme stroužek česneku a čerstvý rozmarýn, přidáme pokrájené houby a vše restujeme, dokud houby nezměknu. Dochutíme solí a pepřem, vyjmeme česnek s rozmarýnem, přidáme horké vařené ravioli a ještě vše krátce orestujeme.

SRNČÍ CARPACCIO S MALÝM SALÁTEM A ROZMARÝNOVÝM OLEJEM

- očištěný srčí hřbet
- olivový olej
- olej z vlašských ořechů
- rozmarýn
- sůl
- pepř
- hoblinky parmezánu
- rukola
- frisée
- lola ropssa
- čerstvá bazalka
- mladá řeřicha

Postup přípravy: Vykostěný srnčí hřbet očištěný a rychle opečeme po všech stranách na oleji. Zabalíme do folie a šokové zmrazíme. Smícháme jeden díl oleje z vlašských ořechů a dva díly olivového oleje, přidáme rozmarýn a směs necháme minimálně 24 hodin v uzavřené nádobě v lednici. Zmražený srnčí hřbet nakrájíme na nářezové stroji na velmi tenké plátky, které skládáme vedle sebe na talíř. Ochutíme rozmarýnovým olejem, ozdobíme směsí bylinek, salátů a hoblinkami parmezánu.

JABLKOVÝ KOLÁČ S VANILKOVOU OMÁČKOU

- hladká mouka
- cukr moučka
- 1 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- máslo
- rybízový džem

- cukrářské piškoty
- pudinkový prášek
- mléko
- čerstvá jablka
- hrubá mouka
- cukr krupice
- skořicový cukr

Postup přípravy: Napřed si připravíme korpus z lineckého těsta. Těsto uděláme z hladké mouky, cukru, vajec a másla, dáme do vymazané koláčové formy a upečeme. Na vychladlý korpus namažeme rybízový džem, naskládáme piškoty a zalijeme pudinkovým krémem. Na něj naskládáme čerstvá, na plátky nakrájená jablka a zasypeme je drobenkou se skořicí. Vše zapečeme a podáváme teplé.



Adresa a cenová kategorie

Restaurace La Rotonde v hotelu Radisson SAS Alcron
Štěpánská 40 • Praha 1 • tel.: 222 82 00 38 • www.radissonsas.com

cenová kategorie: ●●●●●

Poznámka:

Cenové kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●● do 1500 Kč: ●●● nad 1500 Kč: ●●●●●



Houbové ravioli se sýrem ricotta

→ o lahůdku. Lesní zvěř se nekrmí žádnými kostními moučkami či zahnívající siláží, žere to, co jí chutná, a proto má její maso dietologicky pro organismus daleko lepší složení, než běžná červená masa.

Kdo by ostatně neznal zájce či srnčí na smetaně, stejky z mladé laňky, pečeného bažanta, zvěřinové paštiky. Zvěřina patří na náš jídelníček odnepaměti a je jídlem v našich končinách doslova tradičním. Dnes jsme na ni zašli do restaurace La Rotonde pražského hotelu Radisson,

kde šéfkuchař Jiří Štíft připravil měsíc zvěřinových specialit. Zdejší restaurace se stala absolutně nejlepší v hodnocení ročenky Gurmán 2002, což je výběr 296 pražských a 83 českomoravských restaurací, které nezávisle hodnotilo 456 hodnotitelů. Tady skutečně nehrozí, že dostanete něco jiného, než co si objednáte. Nechali jsme Jiří Štífta vybrat podzimní meníčko, které představujeme na fotografiích i s popisem v rubrice Vařte s námi. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Srnčí carpaccio s malým salátem a rozmarýnovým olejem

Snímky: Ivo Goldbach