



FOTO: ARCHIV

Císařské Césareho kulinářské variace

VAŘTE S NÁMI

Cibule pečená na mořské soli a plněná sýrem Parmigiano

- 10 ks velkých cibulí
- 1 l mléka
- 50 g hladké mouky
- 50 g másla
- 200 g sýru Parmigiano
- 2 kg hrubé mořské soli
- sůl, čerstvě nashrubo mletý pepř, muškátový ořech



Celou neoloupanou cibuli vložíme na plech vysypaný silnou vrstvou mořské soli. Pečeme po dobu 30 minut při teplotě 230 °C. Poté necháme vychladnout. Opatrně seřízneme špičku cibule, vnitřek pečlivě vydlabeme a dbáme, aby zůstaly alespoň dvě vrstvy – ty budou tvořit obal. Vydlabanou cibuli vložíme zpět na mořskou sůl. V hrnci rozpustíme máslo, zaprášíme moukou a pomalu přilijeme mléko. Šleháme metlou. Mezitím rozmixujeme vnitřky cibule spolu se sýrem Parmigiano. Vzniklou směs vlijeme do hrnce s mlékem. Dochutíme solí, nashrubo mletým čerstvým pepřem a muškátovým oříškem. Vydlabané cibule plníme směsí připraveného bešamelu. Na vrchu posypeme sýrem Parmigiano a zapékáme po dobu 8 minut v troubě při 250 °C.

Díky neúnavnému šéfkuchaři Vito Mollicovi, který vládne kuchyni špičkového pražského hotelu Four Seasons, mají milovníci dobrého jídla čas od času možnost poznat i něco jiného než jeho špičkové umění. Nebojí se pozvat do „své“ kuchyně mistry vařečky, přátele z rodné Itálie a věrte, že je to pokaždé neuvěřitelný kulinářský zážitek. Po králi originálních aceto balsamico, šéfkuchaři Albertu Bettinim, majiteli hvězdičkové michelinovské restaurace Amerigo v italském Savignu (IN č. 6/2005), tentokrát přijal jeho pozvání svérázný Césare Giaconné. Skromný, drobný chlapík, s nepřehlédnutelným knírem a jiskrnými očima, je právem znalci považován za nejlepšího šéfkuchaře kraje Pi-

emonte a jednoho z nejlepších z celé Itálie.

Hvězdičky od Michelina

Když Césare Giaconné dostal první hvězdičku ve slavném Michelinu, nejprestižnější světové kulinářské ročence, přibíl na vchod své restaurace Dei Cacciatori (Lovecké místo) ceduli tohoto znění: *Pokud jste přijeli pouze proto, že jste o restauraci četli v Michelinu nebo Varronnelim (italská obdoba), tak prosím, nevcházejte.*

Césare to náhodným hostům vůbec neusnadňuje. Jeho restaurace není nijak označena, a tak najít ji, pokud nemáte přesnou adresu a popis od přátel nebo nejste pravidelný návštěvník, dá pořádnou práci. Ani to však nemusí znamenat