

Kuchařské hvězdy nad Prahou

Na pražském Vyšehradě předvedli pod širým nebem své umění šéfkuchaři nejlepších tuzemských restaurací.

Každý z kuchařů jedenácti hospod, které se umístily na nejlepších místech v hodnocení prestižní ročenky Maurerův výběr Grand restaurant 2005, mohl představit v polních podmínkách ukázkou toho, co mohou v jejich podniku ochutnat hosté. A nejlepší vinaři a dovozci vín nabízejí své produkty, které podle nich k předkládaným specialitám nejlépe ladí.



FOTO: MARTIN SVOZILEK

Hvězdní šéfové

Na rozdíl od kulinářsky proslulých zemí, jako jsou Francie, Itálie, ale dnes už i Velká Británie, Německo, USA nebo Japonsko, v našich končinách ještě pořád nemají mistři kuchyňského umění srovnatelné společenské uznání a postavení. U nás stále přetrvává dojem, že jde o nějaké druhořadé povolání, které nezaslouží větší pozornost.

Stát se dobrým, ba vynikajícím kuchařem přitom vyžaduje stejné úsilí jako vyniknout v jakékoliv jiné profesi. Chce to nejenom talent, ale také schopnost se učit, experimentovat a hlavně tvrdě pracovat.

Ročenka jako vodítko

Výsledky ankety o nejlepší restaurace v České republice za loňský rok, které hodnotí stovky vzájemně se neznajících nezávislých hodnotitelů, informoval IN č. 50/2005. S vítěznými restauracemi z ročenky v minulých letech zvané Gurmán a nyní Maurerův výběr Grand restaurant se pravidelní čtenáři mohli postupně seznámit na těchto stránkách.

Anketa má za sebou deset ročníků a na tom posledním se podílelo 307 hodnotitelů, kteří známkovali kvalitu jídla, obsluhy a interiéru ve 370 restauracích po celé zemi. Celkem utratili 4 764 387 korun. Tak jako při každém hodnocení se mohou názory na výsledky lišit, zatím ale žádné jiné objektivnější a nezávislejší u nás zatím neexistuje. Mimochodem, ani v posledním vydání nejslavnější světové gurmánské ročenky Michelin

žádná restaurace z České republiky nedostala tolik žádanou, oceňovanou a prestižní hvězdičku.

Kdo se představil

Protože počet pozvaných na vyšehradskou prezentaci byl pochopitelně limitován, přinášíme alespoň menu, kterými se mistři kuchaři z hvězdné jedenáctky restaurací pochlubili. Jejich umístění v ročence označuje pořadové číslo. Z první desítky se nezúčastnil pouze pražský Le Terroir a brněnská restaurace U Kastelána. Za ně nastoupili neméně dobří mistři z Domova Liberec, U Modré kachničky II. a Café Savoy, kteří skončili ve druhé desítkě. Pokud vám počty nevycházejí, tak šéfkuchař Jiří Štíft reprezentoval dvě restaurace hotelu Alcron, které skončily na druhém a pátém místě.

Šéfkuchař Vito Mollica Four Seasons hotel, restaurant Allegro, Praha

Předkrm: Tigelle s parmezánovým mousem a aceto balsamico z Modeny
Due Uve, IGT 2005, Bertani, Veneto

Hlavní chod: Těstoviny fregula ze Sardinie s chřestem, vongolemi a pečenou chobotnicí
Chianti Classico DOCG 2003, Castello Di Querceto



1.

Dezert: Allegro tiramisu s mocca likérem
Verduzzo Friuliano, DOC 2005, Friuli Grave
Italská vína dováží M. Král a spol.

Šéfkuchař Jiří Štíft Radisson SAS hotel Alcron & La Rotonde, Praha

Předkrm: Grilované svatojanské mušle s restovanými liškami a rukolou
Chablis AOC 2003, Louis Jadot, Bourgogne
Grilovaný tuňák s bazalkovým pestem
Pouilly Fuissé, Geogues Dubouef, Francie

Hlavní chod: Cote de Boeuf s ratatouille
Chateau Lagrézette 2002, Alain Dominique Perrin, Cabor, Francie
Fougasse (francouzský chléb)
Dezert: Crème brûlée s lesními plody
Muscatel Oro, Miguel Torres, Katalánsko, Španělsko
Vína dováží společnost Bacchus

2.
5.

Šéfkuchař Jiří Král Obecní dům, Francouzská restaurace, Praha

Předkrm: Kaviár imperátor s bramborovým krémem a pažitkovým crem fraiche