

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

artyčok je na stisk pevný a při zmáčknutí křupne. Artyčoky vydrží po odříznutí v chladničce zabalené do fólie až tři týdny.

Artyčoků se v kuchyňské úpravě používá několik druhů. Nejznámější je le Camus de Bretagne, jehož hlavičky dorůstají až do půlkilové váhy. Má sytě zelenou barvu a masité okvětní lístky. Poivardes, který použil do dnešního receptu šéfkuchař pražského hotelu Radisson SAS Alcron Jiří Štíft, má hlávky podstatně menší, štíhlé s fialově zbarvenými okvětními lístky. Romanesco se pěstuje v Itálii, blancs d'Espagne, jak už název napovídá, ve Španělsku, blanc hyérois ou macau naopak ne v Macau, ale ve francouzské Provence a Roussillonu, fialový de Provence kupodivu zase ne v Provence, ale především v Bouches-du-Rhône, Var, Pyrénées-Orientales a ve Španělsku.

Artyčoky můžeme pojídat syrové jako salát, nejlépe s panenským olivovým olejem, za-

kapané citronovou šťávou. Výborně chutnají i dušené, grilované (viz Vařte s námi), smažené i pečené. Hojně se také nakládají. V zemích původu nejdě o nic exkluzivního, ale o docela běžnou zeleninu, srovnatelnou s mrkví v našich končinách. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: PETR STARY

VAŘTE S NÁMI

Svatojakubské mušle s artyčokovým rizotem

(4 porce)

Suroviny na artyčokové pyré:

- 4 ks čerstvých artyčoků
- 0,3 l mléka
- sůl, pepř
- sníťka čerstvého tymiánu

Suroviny na rizoto:

- 2 šálky rýže Carnaroli
- 1 šalotka
- stroužek česneku
- máslo
- 2 sníťky čerstvého tymiánu
- 0,1 dl vína Marsala
- 0,3 l kuřecího vývaru,
- 0,1 l smetany

- 1/2 šálku strouhaného parmezánu
- sůl, pepř

Svatojakubské mušle:

- 16 kusů vyloupaných a očištěných svatojakubských mušlí

- přechištěné máslo

- pepř, hrubá mořská sůl

Suroviny na ozdobu:

- 4 kusy uvařených marinovaných artyčoků poivrade
- sníťky rukoly
- plátky parmezánu

Postup přípravy artyčokového pyré: Čerstvé artyčoky očistíme a uvaříme do měkka v mléce s tymiánem, ochuceném solí a pepřem. Měkké artyčoky v mléce rozmixujeme na hladké pyré.

Příprava rizota: Na másle zpěníme pokrájenou šalotku a česnek, přidáme tymián, rizotovou rýži, sůl, pepř a lehce orestujeme, přilijeme víno Marsala a pomalu vaříme, dokud se víno nevsákne do rýže. Poté přiléváme po částech kuřecí vývar, který vždy necháme pomalým varem vsáknout do rýže. Když je rýže vařená téměř al dente, přilijeme čerstvou smetanu, přidáme artyčokové pyré a krátce povaříme. Těsně před podáváním vmícháme do rizota strouhaný parmezán. Správné rizoto má mít řidší krémovou konzistenci.

Svatojakubské mušle: Očištěné a osušené svatojakubské mušle ochutíme mořskou solí a pepřem a zprudka opečeme po obou stranách na pánvi s přechištěným máslem.

Rizoto podáváme v hlubokém talíři, ozdobené grilovanými svatojakubskými mušlemi, ohrilovanými artyčoky poivrade, plátky parmezánu a sníťky rukoly.