

in.ihned.cz/jidlo

reprezentačního týmu kuchařů a cukrářů Jiří Král. „Připravili jsme pro tuto slavnostní příležitost kombinaci české a mezinárodní kuchyně, jídla spíš odlehčená než zbytečně sytá“.

Do Mariánských Lázní přijelo z Prahy devět specialistů. „Jídla na jídelníčku, oficiálně schváleného britskou ambasadou, jsme si pochopitelně vyzkoušeli v klidu v Praze,“ říká šéfkuchař Kubec.

Královské jazýčky

Princ Edward byl s večerí viditelně spokojen. Možná dostal o naší kuchyni příznivé reference od své matky královny Alžběty II., které, jak pamětníci vzpomínají, velice chutnalo v roce 1996 na Pražském hradě. Tehdy se podávala paštika ze zvěřiny a drůbeže s pikantním celerem, pečené kuře s kořeněnou nádivkou, zeleninou a bramborovým pyrém. Hlavní chod byla svíčková na smetaně s Pálffyho knedlíkem a brusinkami a jako dezert sorbet ze zelených jablek s marcipánovým jablkem. Na rozdíl od svého syna si královna nechala dolévat Veltlínské zelené ze Sedlece dokonce i ke svíčkové. Výběr vín tehdy zodpovědně připravila společnost Dlouhého stolu přátel vína, která dnes testuje vína také pro magazín IN.

Královská tabule

A jak se jí v samotném Buckinghamském paláci? Za bohatýrské královny Viktorie byl

i jídelníček vskutku hodný královských bohatýrů. Obědy a večere měly po osmi až deseti chodech. Na snídani se podávala slanina s vejci, uzené ryby, pečené kuře, vepřové kotletky a řízky, klobásky, bifteky a lesní ptactvo. Již zmíněný Edward VII. měl k večerím výběr z minimálně dvou polévek, nakládané ryby, celé lososy a kambaly, pečený skopový hřbet a hovězí svíčkovou, pečeného krocana, pečené bažanty, sluky, kulíky, velký výběr sýrů, ovoce a zeleniny. K tomu pochopitelně dobrý výběr vín a na závěr Madeiru, portské nebo sherry.

Vinná katastrofa

Zatímco podáváním pokrmům nebylo v Mariánských Lázních co vytknout, výběr vín zdál se být poněkud nešťastným. Rulandské šedé bylo běžný průměr, Pálava byla vložena malér, francouzský „růžák“ byl především sladký a potom dlouho nic. K dezertu by snad mohl být vhodný, ale na trhu jsou dnes daleko lepší. Brut Prestige ze Starého Plzece na závěr byl tradičně slušný, ale katastrofický dojem z výběru vín pro tak slavnostní příležitost už nedokázal napravit. Je škoda, že zatímco výběru a přípravě jídla byla členy Asociace kuchařů a cukrářů věnována maximální péče, vínu se zodpovědně asi nevěnoval nikdo. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

VAŘTE S NÁMI

Jemné smetanové rizoto s cuketou, mořský vlk s křupavou kůží s cherry tomaty a limetkovo-ryzlinkovou pěnou (pro 4 osoby)

- 100 g aborio rýže
- 1 dl bílého vína
- 1 dl smetany
- po 50 g žluté, zelené cukety
- 400 g filety z mořského vlka
- 3 dl ryzlinku
- šťáva ze dvou limetek
- 2 dl olivového oleje
- sůl a pepř
- 50 g šalotky
- 1 dl drůbežního vývaru
- 50 g parmezánu
- 4 cherry tomaty
- 300 g rybího fondu
- 3 dl smetany
- 4 lístky bazalky
- 50 g moučkového cukru

Rýži orestujeme na šalotce a olivovém oleji, zalijeme bílým vínem, vývarem a smetanou a pomalu vyváříme a redukujeme. Po zredukování a změknutí rýže přidáme nastrouhaný parmezán a orestovanou cuketu, dochutíme solí a pepřem. Cherry tomaty pokapeme olivovým olejem, posolíme je a pocukrujeme a dáme na pět minut péct při 190° C.

Lístky bazalky osmažíme v horkém oleji do křupava. Rybí fond, ryzlink a smetanu smícháme a redukujeme, až vznikne přiměřeně hustá omáčka, která při mixování vytváří pěnu. Přidáme do ní šťávu z limetek a osolíme dle chuti.

Filety z mořského vlka pečeme pozvolna jen ze strany s kůží až je křupavá. Před podáváním kůži posolíme mořskou solí.

