

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRIČKA



Carpacio z kachních prsou

jim zamlouvaly, v Kanadě, New Yorku a Londýně. Inspirací jim byla slavná česká krasobruslařka Ája Vrzáňová, která po svém manželovi v New Yorku jednu kachní restauraci zdědila. Ostatně londýnská kachní restaurace The Fat Ducks byla vyhlášena nejlepší restaurací světa prestižním průvodcem Michelin a její majitel se dnes honosí titulem Sir. Volba padla na Dejvice, protože v této městské části je sice různých hospod pozeňnaně, ale skutečně kvalitních pomálu.

Nejenom kachny

Najdou se ovšem i tací, kterým křupavá ani jinak upravená kachýnka nechutná nebo ji dokonce nesmějí. I na ty je zde pamatováno. Vedle kachního jídelníčku mají k mání i „normální“ pokrmy masité včetně ryb a jídla ve-

getariánská. Na své si přijdou i milovníci sladkostí. V podniku mají skvělou cukrářku, která zásobuje i přilehlou kavárnu Šárečka.

Zdejší šéfkuchař Tomáš Ilitis patří k té potěšitelné řadě domácích mladých šéfkuchařů, kteří nepřevzali zlovyky a návyky z dob Paroubkových RaJ a socialistického pohostinství. Zajímá se o to, co je kde nového, obměňuje jídelníček, aniž ho k tomu musí někdo nutit, a na připravovaných jídlech je poznat, že je dělá člověk, který přes své mládí řemeslu i kuchařskému umění opravdu rozumí. A potom je radost si zahřešit navzdory radám dietologů. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

■ Vařte s námi

Sufflée

Toustový chléb pokrájíme na kostičky a necháme proschnout, přidáme vyšlehaný sníh ze dvou vajec, 2 dcl mléka, sůl, pepř, jedlé kaštiny a promícháme tak, aby se vše spojilo.

Směs vkládáme do formy a pečeme při teplotě 180 °C cca 15 min.

Na talíři maso na sufflée ozdobíme restovanými kanadskými brusinkami, pěnou připravenou z česneku a mléka a čerstvými bylinkami – (rozmarýn, tymián, šalvěj).

Příprava omáčky

V rendlíku necháme rozpustit cukr a po jeho zkaramelizování ho zalijeme červeným vínem, přidáme med a dochutíme solí a pepřem. Přidáme brusinkový kompot a necháme povařit, až se omáčka zahustí. Potom ji propasírujeme přes sítko.

Porci na talíři zdobíme kanadskými brusinkami, pěnou připravenou z česneku a mléka a čerstvými bylinkami (rozmarýn, tymián, šalvěj).



■ Informace

Perpetuum

Prague Duck Restaurant, Na Hutích 9, Praha 6, tel.: 233 323 429
www.cervenatabulka.cz

Otevřeno: Po – So 11.30 – 23 hodin

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

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

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

