

# Alsasko a Lotrinsko



## VAŘTE S NÁMI

### Choucroute (šukrut) (10 porcí)

- 1 kg vepřového kolena bez kosti
- 0,4 kg uzeného bůčku
- 0,4 kg vepřové kotlety
- 0,3 kg tučnější klobásy
- 0,3 kg bílé klobásy
- 0,2 kg párků
- 0,8 kg kysaného zelí
- 0,3 kg brambor
- 0,5 l bílého vína
- 7 bobkových listů
- snítka tymiánu
- 15 hřebíčků
- 10 bobulí jalovce
- 30 g soli
- 30 g pepře

Maso dáme vcelku péct v pekáči s kořením, když je zpola upečené, přidáme zelí, brambory a vše zalijeme vínem. Deset minut před dokončením přidáme propéct uzeniny. Když jsou brambory měkké, vyjme me kusy masa a nakrájíme je na plátky. Do středu hlubokého talíře dáme brambor a kopeček zelí a obložíme ho masem, uzeninami a klobásami.

**P**řipravit typická jídla národních gastronomií není paradoxně už tak jednoduché, jako tomu bylo v době, kdy takřka nikdo nikam nesměl. Dnes jsou mlsní lidé zcestovalí, a proto se nedají jen tak ošálit cizokrajně znějícími názvy. Martin Hoffmeister, majitel stejnojmenného pražského hotelu, takové akce připravuje se svým šéfkuchařem Patrikem Dočekalem pravidelně. Letos se vydali přímo do kolébky moderní gastronomie – Francie. Dokazují svým hostům, že není nějaká jednotná francouzská kuchyně, ale oblast od oblasti nabízí něco jiného, originálního a zajímavého.

Každý měsíc tak představují některou z typických francouzských oblastí. A co by bylo dobré jídlo, natož z Francie, bez vynikajícího francouzského vína. Neponechali nic ná-

hodě a po sestavení typického regionálního menu také vždy pozvou poradce v oboru vína Hynka Vícha, který dlouho žil ve Francii. Navíc zastupuje francouzskou organizaci a má po celém světě za úkol propagovat právě francouzskou gastronomii a nápoje. Společně

pak k jídlům vybírají to nejvhodnější víno.

Zúčastnili jsme se výběrového sezení při přípravě menu pro dny Alsaska a Lotrinska. „Naší snahou je k jednotlivým vínům vybrat víno, které umocní a podtrhne zážitek z jídla,“ říká Hynek Vích. „Ono se snadno řekne, tohle víno je vhodné k bílým masům. Jenže žádné univerzální bílé maso neexistuje. Může být pečené, silně kořeněné, s omáčkou nebo smažené. Výběr vína potom závisí právě na úpravě masa. Naší snahou je vybrat víno tak, aby se s jídlem vzájemně pozitivně ovlivňovalo a umocňovalo kulinářský zážitek. Třeba proteiny, kterých je hodně v tmavých masech a zvěřině zaoblí i agresivnější třísloviny červeného vína. Proto je třeba si při výběru vína uvědomit senzorní vztahy. Hlavní je podtrhnout vzájemnost chutí a vůní, a co nejvíce tak umocnit požitek z jídel a vína.“

Už začátek s cibulovým koláčem nebyl jednoduchý, protože vybrat víno k cibuli není tak jednoduché. Zvítězil alsaský Tokay pinot gris 2001 od Pfaffenheima. Víno pěkně zaoblené avšak svěží, které přijatelně dominuje nad cibulí a dohromady s koláčem vytvoří pěknou předehru. Je zvláštní, že Francouzům, kteří důsledně dbají, aby nikdo nezneužíval názvy jako Cognac či Champagne vůbec nevádí používat název Tokay, který nemá s tokajským vůbec nic společného.

Ke králičímu řezu s vynikající karotkovou omáčkou Hynek



FOTO: IVO GOLDBACH