

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Palčinky s pečeným banánem a čokoládovou polévkou ochucenou kořením shichimi

gredience a suroviny se surovinami z různých světadílů.“

Protože mezi zastávky na jídelníčku patří mimo jiné Jižní Afrika, Los Angeles, Japonsko, Čína a Havajské ostrovy, čekají na hosty pokrmy s pestrými škálami chutí a vůní. A protože dnes už ani v Praze není nijak velký problém získat nejrůznější suroviny, můžete v Alcronu ochutnat třeba jídla doplněná mangustanem, durianem či baby kiwi. Nebo nevěšdní kombinaci kiwi s houbami enoki.

„Cookovy deníky byly určitou inspirací, ostatně i klasické kuchařky používám spíše jako vodítko pro přípravu pokrmů,“ říká Stephen. „Rád je pročítám a někdy narazím na skutečně báječné a trochu pozapomenuté věci. Objevují nejrůznější kombinace různých ingrediencí, ale slepě napodobovat se je nepokouším. Spíše se snažím dál experimentovat a spojovat věci, které na první pohled zkombinovat nejdou, a snažím se tak měnit to, co jsem v kuchařkách objevil. Někdy jsem našťavaný, že jsem na něco zdánlivě jednoduchého nepřišel už dávno.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Varíte s námi

Pečené svatojakubské mušle se želé z kiwi a remuládou z hub enoki

2 osoby

4 svatojakubské mušle • alpine pepper (lze nahradit bílým pepřem) • olivový olej nebo přepuštěné máslo

Na pánvi rozpálíme olej nebo máslo a vložíme na ni osušené svatojakubské mušle ochucené solí a pepřem. Zprudka opečeme po jedné straně do tmavě zlatavé barvy, otočíme a snížíme teplotu sporáku. Přidáme kousek čerstvého másla a necháme pomalu dojít.

Želé z kiwi: 6 kiwi • 1 plátek želatiny

Z kiwi odstraníme slupku a bílé jádro a dužinu nízkou rychlostí rozmixujeme tak, aby nebyla rozdrčena semínka. Studenou želatinu promícháme s kiwi a necháme vychladit.

Remuláda: 1 červená cibule • 200 g celeru • 3 řapíky řapíkatého celeru • 1 střední kyselá okurka bez jader • enoki houby • 4 velké kapy • limetkový džus • nasekaný estragon • lístky tymiánu • pažitka • majonéza • sůl • pepř

Na tenko nakrájenou cibuli, celer a okurku krátce ponoříme do horké vody, aby zelenina zůstala křehká. Osolíme, opepříme, přidáme nasekaný estragon, tymián a pažitku. Vše pomalu promícháme s menším množstvím majonézy. Limetkový džus přidáme až před podáváním. Remuládu naaranžujeme na ztuhlou kiwi želatinu doprostřed talíře a nahoru položíme opečené mušle.



Pečené svatojakubské mušle se želé z kiwi
a remuládou z hub enoki

Informace

Kulinářská cesta kolem světa nejenom podle kapitána Cooka

1. 11. – 3. 12., Restaurant La Rotonde, Hotel Radisson SAS Alcron

Štěpánská 40, Praha 1,

www.prague.radissonsas.com

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: ● ● ●

INZERCE

Mezinárodní expresní balíková služba.

www.dpd.cz



Představte si ideální přepravní službu.

Zcela jistě by měla být nesmírně spolehlivá, měla by mít velmi efektivní přepravní síť a schopné lokální partnery. Byla by rychlá, poskytovala by služby na špičkové úrovni, které snesou srovnání jen s těmi nejlepšími. Přepravní služba by vám také měla pomoci optimalizovat nejen vaše mezinárodní obchodní postupy, ale i vztahy se zákazníky.

Představte si to všechno.

A pak nám zavolejte na 841 700 700.

☎ 841 700 700, e-mail: info@dpd.cz



In time with business.

IN-000337