

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Vařte s námi

**Grilovaná břehule
na bramborovém rizotu**

4 porce

• 20 filetů z břehule • 2 šálky okořeněné chlebové hrubší strouhanky • 2 velké brambory • 4 šálky horkého kuřecího vývaru • 2 lžíce nasekaného estragonu • 2 lžíce nasekaného česneku • 2 šálky okořeněného másla • 2 lžíce nasekané cibule • máslo • sůl, pepř

Na rozpálené máslo v pánvi dáme kůží dolů filety z břehule obalené v okořeněné chlebové strouhance a 1 minutu pečeme, otočíme a pečeme další minutu. Vyndáme a dáme na bramborové rizoto.

Bramborové rizoto

Na rozpálenou pánev s máslem dáme nasekaný česnek a cibuli a posleze přidáme nadrobno nakrájené brambory a zprudka za stálého míchání opékáme. Dle chuti osolíme a opepříme a přidáme nasekaný estragon. Dáme na talíř a zalijeme estragonovou máslovou omáčkou.

Estragonová máslová omáčka

• 1 lžíce nasekané šalotky • 1 lžíce nasekaného česneku • 1 lžíce nasekané cibule • půl šálku bílého vinného octa • půl šálku suchého vermutu • 1/4 šálku šlehačky • máslo • nahrubo mletý černý pepř • 4 lžičky nasekaného estragonu • sůl

Na rozpálenou pánev s máslem dáme nasekaný česnek, šalotku a cibuli, opečeme a poté zalijeme vinným octem, vermutem a posypeme pepřem. Redukujeme na polovinu a zalijeme šlehačkou a opět redukujeme na polovinu. Stáhneme plamen a případně přidáme máslo, aby omáčka byla homogenní. Nakonec vmícháme nasekaný estragon.

spousta knih, do země jsou zváni špičkoví šéfkuchaři z celého světa i přední vinařští odborníci. Ale i mezi místními rodáky jsou už dnes skuteční mistři.

Jedním z nich je John Pisto, provozovatel čtyř známých montereyských restaurací a tvůrce Monterey's Cookin Pisto Style. Autor řady kuchařských knih má svůj pořad na

federálním televizním kanálu Good Life a každý den v týdnu vystupuje na místním TV Channel 2. Vlajkovou lodí jeho malého království je John Pisto's Whaling Station na Wave Street 763. Je založená na tradiční americké kuchyni a proslavená svými steaky a jídly z darů moře. Johnův mistrovský kousek se zde podává pod názvem Wood-Fired Scallops with Wild Maple Mashrooms served over penne pasta with a touch smoked bacon and veal stock. Ovšem neprohlupe ani ten, kdo si objedná 18uncový Kansas City Prime Steak podávaný se špenátem a česnekem potřeným bramborem z Idaho nebo s Johnovou specialitou – bramborami s kostičkami opečené slaniny a cibule. Pro zvlášť velké jedlíky je připravován Prime Rib Steak z prvotřídního hovězího z Nebrasky vážící 26 uncí. Na své si přijde i milovník mořských pochoutek. Mečoun na grilu, čerstvé tichomořské ústřice s květy cukety, krabi, humři, krevety, to vše vždy samozřejmě pouze čerstvé a v nejrůznějších variacích a chutových úpravách.

Další Pistovu špičkovou restauraci – Trattoria Paradiso a Oyster Bar najdete na Cannery Row 654. Je umístěna přímo v centru Steinbeckova Monterey. Specializuje se na kalifornskou kuchyni a má středomořský „šmrnc“. Z oken restaurace je navíc nádherný výhled na montereyský záliv. Bohatý vinový lístek nabízí to nejlepší z kalifornských vinic. Dvě restaurace – Abalonetti Seafood Trattoria a Domenico's On the Wharf – šéf-

kuchaře a restaurátora Pista jsou nepřehlédnutelné, protože leží takřka proti sobě na pověstném molu Fisherman's Wharf, kudy projde každý návštěvník Monterey. Obě nabízejí přepestrou škálu mořských pochoutek. V Abalonetti si určitě pochutnáte na různých

úpravách kalamár a vínech z oblasti Monterey, v Domenicosu na ústřicích, grilovaných rybách, domácích těstovinách a špičkových kalifornských vínech.

„Továrna na sardinky“

Monterey, to samozřejmě nejsou jenom restaurace šéfkuchaře Pista. Mezi místní špičku lze bezesporu zařadit třeba The Sardine Factory, která má v kulinařském průvodci vydávaném American Automobile Association čtyři diamanty a dostala mimo jiné i velkou cenu od časopisu Wine Spectator's. Jejimi hosty byli prezidenti, hvězdy filmového, sportovního, politického i finančního nebe.

Kdo by zde čekal typický pach továrny na zpracování ryb, bude zklamán. Místo sardinkárny, která zde skutečně byla a kde pracovaly hrdinky z románů Johna Steinbecka, najde nevtíravý luxus, perfektní servis a ve sklepe ze 16. století 30 tisíc lahví špičkových vín.

The Sardine Factory se chlubí, že je jednou z 50 amerických restaurací, které měly tu čest zúčastnit se opakovaně se svými produkty inaugurace prezidentů Spojených států. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV



Dvě z vyhlášených restaurací Monterey: Flaherty's Oyster Bar & Seafood Grill (nahore), Sardine Factory (dole).

INZERCE

Navštivte knihkupectví Economia Benefitklubu!

**Objednávejte
na www.knihy.ihned.cz
o 30 % výhodněji.**



Více informací na
www.benefitklub.cz

economia
OBSAH ROZHODUJE

IN-000271/KN