

Vařte s námi

Daňčí domino marinované v koňaku, charlotte a glazírovaná zelenina, oříškové coulis

(Marek Purkart, restaurace Mlýnec, Novotného lávka 9, Praha)



Pro 4 osoby

• 400 g daňčího hřbetu • 40 g rozmarýnu • 20 g tymiánu • 40 g olivového oleje • pepř, sůl

na omáčku: 40 g šalotky • 8 g zázvoru • 4 g chilli • 4 g omáčky sataj • 4 g rýžového octa • 40 ml kokosového mléka • 4 g bonito (sušené šupinky tuňáka) • 8 g rybí omáčky • 12 ml sojové omáčky • 2 g sezamu • 8 ml sezamového oleje • 8 g hnědého cukru • 160 g červené cibule • 160 g žluté papriky • 20 g hnědého cukru • 20 ml balzamikového octa

na pyré: 200 g brambor • 40 g šalotky • 10 ml oříškového oleje • 4 g bazalky a koriandru

Daňčí očistíme a obalíme v rozsekaných bylinkách a necháme marinovat. Orestujeme šalotku, přidáme zázvor, chilli papričky nakrájené na kostičky a orestujeme. Přidáme omáčku sataj, rýžový ocet a kokosové mléko a lehce povaříme. Bonito smícháme s rybí omáčkou, sojovou omáčkou a hnědým cukrem, lehce povaříme, scedíme, necháme vychladit a na závěr přidáme sezam a sezamový olej. Cibulku a papriku nakrájíme na proužky, zasympeme hnědým cukrem, přidáme balzamikový ocet a lehce necháme táhnout do zhoustnutí. Brambory uvaříme ve slupce a za tepla rozmáčkáme, přidáme orestovanou šalotku a oříškový olej.

Doporučené víno: Pinot Grigio 2007, Friuli, Itálie

Jelení hřbet na brusinkách s koňakem, dekorovaný skořicovými hruštičkami a mandlovými koblížky

(Jaroslav Sapík, restaurace U Koně, Klokočná)

Pro 4 osoby

• 800 g vykostěného jeleního hřbetu • 1/2 l červeného vína • půlka citronu • 50 g másla • 2 dcl zvěřinového vývaru • 300 g brusinek • 5 cl koňaku • sůl, pepř



Jelení maso zprudka opečeme, podlijeme dobrým červeným vínem, přidáme zvěřinový vývar a koření. Dusíme doměkka. Maso vyjmeme, přidáme 2/3 brusinek a chvíli povaříme a štávu rozmixujeme. Maso nakrájíme na plátky, podlijeme šťávou a ozdobíme zbytkem brusinek. Dekorujeme skořicovými hruškami uvařenými v bílém víně a obalenými ve vanilkovo-skořicovém cukru. Přidáme mandlové koblížky. Ty připravíme z kynutého těsta na koblížky a do těsta nasekáme mandle. Uděláme malé kuličky a smažíme je na rozpáleném tuku.

Doporučené víno: Cabernet Moravia 2005 barrique, Vinařství Glosovi, Moravská Nová Ves

Srncí filet gratinovaný s kachními játry, šípkovou omáčkou a rozmarýnovou hruškou

(Stanislava Marková, Zátíší Group, Praha)

Pro 4 osoby



• 1800 g srncího hřbetu • 80 g mrkve • 80 g cibule • 300 g cukru • 2 dl červeného vína • 100 g šípkového protlaku • bobkový list • nové koření • černý pepř, sůl

Suroviny na přílohu: 160 g malých brambůrků • 3 větvičky rozmarýnu

Suroviny na posírované hrušky: 4 středně velké hrušky • hruškový džus • 100 g kachních jater

Srncí hřbet vykostíme, osolíme, opepříme, dáme pár snítek rozmarýnu a necháme dvě hodiny odležet v chladu. Kostí přesekneme na menší kusy, opečeme, přidáme kořenovou zeleninu a divoké koření, orestujeme, zalijeme vodou a necháme mírně vařit asi 3 hodiny. Zkaramelizujeme 100 g cukru, přidáme červené víno, procezený srncí vývar, drcené šípky a necháme zvolna svařit na 2/3. Osolíme, opepříme a dle chuti dosladíme. Brambůrky omyjeme, vložíme do pekáčku, osolíme, opepříme a pokapeme olivovým olejem. Pečeme v troubě při 200 °C doměkka.

Hrušky oloupeme, zespodu vydlabeme jádříneček a povaříme v hruškovém džusu se snítkou rozmarýnu skoro doměkka a potom je vyjmeme z nálevu. Zbýlý cukr zkaramelizujeme, přidáme 1 dcl vody, snítku rozmarýnu a svaříme na hustší karamel. Rozmarýnovým karamellem potřeme hrušky a krátce grilujeme. Srncí hřbet středně propečeme na pánvi, kachní játra lehce poprášíme moukou a opečeme na rozpálené pánvi z obou stran.

Doporučené víno: Rulandské modré 2006, pozdní sběr, Víno Mikulov

Tyto tři recepty jsme převzali se svolením autorky Evy Filipové z její knihy *Excellent menu*.

popisuje, jak z francouzského parlamentu vyloučili člověka, který měl plné kapsy dlouhého kabátu pernaté zvěře a nechával ji tak pod neustálým osobním dohledem zmírat tak intenzivně, že kolegy rušil strašlivý zápach, který ho doprovázel.

Zvěřina pernatá a srstnatá

Bažanta plněného lanýži a slukami, ozdobeného hořkými pomeranči, kterého vynalezl mlsoun Savarin, si už asi jen tak nedáme. I tak je ale bažantů, patřících do řádu hrabaví a čeledi bažantovití, v naší zemědělské krajině s lesíky na rozdíl od sluk stále dostatek. Bažantovitých je na světě známo více než dvě stě druhů a patří k nim nejenom známá slepice, ale i krocan, perlička nebo páv. Mezi zvěřinu se v České republice počítají právě bažanti, koroptve a křepelky.

Bažant patřil mezi vyhledávané pochoutky už v antice, do Evropy byl dovezen z Asie. Tak jako ostatní lovné ptactvo je sice odstřelován ve volné přírodě, ale často se v ní nenarodil ani nežil celý život, ale po staletí je už odchováván v bažantnicích a teprve v dospělosti vypouštěn do revírů.

Z křepelky se v podmínkách domácích chovů – na maso a vejce – nejčastěji chová křepelka japonská. Kdysi velmi rozšířená a takřka všudepřítomná koroptve se střilet nesmějí vůbec. Na začátku 70. let minulého století, kdy se začalo stavět pražské sídliště Jižní Město, žilo hejno koroptví paradoxně i na staveništi tohoto dnes největšího sídliště v zemi. Měly tu dostatek potravy v podobě semen nejrůznějších plevelů, kterými byla parcela v době výstavby doslova zamořena. Ve stejné lokalitě se prohánělo i stádo muflonů.

Ještě před nějakými čtyřiceti lety se počty ulovených zajíců počítaly na statisíce a tisíce se jich vyvážely, především do Francie. Dnes je většina zajíců na trhu z dovozu. Nejvíce jich do Evropy putuje z Argentiny, kam se dostali právě z Evropy... O tom, co dokázali přemnožení divocí králíci vysazení v Austrálii, se píše dokonce i v učebnicích.

Jak vařily prabáby

Listovat starými kuchařkami je radost a nemusí to být přímo proslulá Magdalena Dobromila Rettigová. Zajímavá je třeba Kuchařská kniha, sbírka vyzkoušených jídelních předpisů vydaná péčí spolku Domácnost v Praze nákladem F. Šimáčka v únoru roku 1890. Pro toto vydání zapůjčila potřebné štočky s ochotou firma: J. Neff (prapředek spisovatele a novináře Ondřeje Neffa – pozn. red.), velkozávod zboží porcelánovým a náradím kuchyňským, Příkopy 24, Praha 2. Kniha se dočkala nejméně devíti inovovaných vydání, což dokazuje, že kuchařky byly populární už tehdy. Ovšem autoři správně upozorňují, že „z předpisů nenaučíme se vařit“.

„Jsoutě v praktickém vaření rozmanité výkony, které tradičně od jednoho pokolení na druhé přecházejí a kterým se každé děv-