

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

V citované kuchařce z předminulého století najdeme také recept na rýži s raky, míšeninu z raků, jazykové řízky s nádivkou hlemýžďovou, kvíčaly v míšenině v košíčkách, salmis ze zajíce v koši z křehkého těsta, míšeninu ze zajíce, eskalop ze zajíce, dvojí hlemýžďe a hlemýžďe sekané, škeble, žabí stehýnka smažená, žabí stehýnka zadělávaná, padělané mušle či lastury plněné.

Jak se vaří ptáci

Devátý díl knihy je věnován hlavním jídlům ze zvěřiny a návody na všemožné variace rozhodně nešetří. Posudte sami. Začíná receptem na přípravu jeleního hřbetu a pokračuje jelení kýtou, přírodními řízkami jeleními nebo srnčími, zadělávaným jelením masem, srnčí kýtou přírodní, srnčí kýtou se smetanou, srnčím hřbetem, zvěřinou dušenou, černou zvěřinou a kančí hlavou. Nechybí recepty na zajíce pečeného, se smetanovou omáčkou, na černo, na paprice, na pečenou divokou kachnu, pečenou divokou husu, zadělávané husí drůbky, nadívané husí krky nebo husí játra.

V dalším díle můžete svou kuchařskou fantazii obohatit o recepty na přípravu divoké drůbeže. Dozvíte se, jak se připravují pečení divocí holubi s nádivkou, jak udělat kvíčaly nebo co všechno si žádá pečená koroptev:

„Mladá koroptev se oškube (pouze na hlavě více nechá se peřit více než do polovice), opálí se na ní chloupky, vykuchá se a vypeře, čistým šatem se všady vytře, upraví,

Vařte s námi

Zvěřinová paštika z kance

(Petr Strnad z restaurace Kaskáda v Rezidenci Liběchov)

• 1 kg kančího masa • 2 cibule • sůl • pepř • koňak • 1,5 dl smetany 33%

Dozlatova orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené maso, promícháme, osolíme a opepříme. Zalijeme vodou, ale jen tak, aby maso lehce vykukovalo. Potom maso dusíme pod pokličkou, až změkne. Necháme ho lehce zchladnout a pak dvakrát umeleme. Přidáme kapku dobrého koňaku, promícháme a stérkou vmícháme smetanu. Vložíme do formy, kterou lehce vytřeme olejem a vyložíme potravinářskou fólií. Necháme šest hodin odležet v lednici a můžeme podávat.

Doporučené víno: Modrý Portugal, Labín 2007, Vinařství Kraus, Mělník



ILUSTRACI FOTO: BLOOMBERG

osolenou slaninou prostrká neb obalí, motouzem sváže. V kuthanu nechá se máslo rozpustiti, koroptve na ně se vloží a dusí se rychle do měkka nejdříve na plotně, načež se v troubě dopekou. Někdo pouze dusí koroptve, jelikož jsou šťavnatější. Čím méně se pod ně podlívá, tím lepší je pečeně. Velcí kuchaři mezi pečením teprve koroptve osolí, jelikož by masíčko ztuhlo. Podlije se pod ně na míse šťáva z pečeně. Labužníci dávají přednost koroptvím pouze na másle bez slaniny v kuthanu odušeným.“

Dnes už historická Kuchařská kniha, věnovaná památce Magdaleny Dobromily Rettigové, pokračuje dušenými koroptvemi, koroptví s černým aspikem, bažantem pečeným, bažantem na turecký způsob, nadívanou divokou kachnou, dušeným tetřevem, slukou a končí malými ptáčky. Podivné či dokonce trestuhodné? Záleží na postojích a preferencích každého z nás. Podobně se někteří stěhovaví ptáci dodnes připravují třeba v Itálii.

„Malé ptáčky dobře očišť, vykuchej, vyper, osol, uřež zobáčky, vyndež očka (mozek musí zůstat) a dej s cibulí a máslem, třeba i slaninou dusiti. Ku změkklým přisyp smaženou strouhanou housku, zalij to polévkou, opepři nebo přidej jalovce a povař to důkladně, až je z toho hustá omáčka. Mísu vyzdob osmaženou houskou.“

Kam na zvěřinu

Spousta kvalitních restaurací, které dbají na svou pověst, váží si svých hostů a nejsou úzce specializované na určitou národní kuchyni, nabízejí na podzim jídla ze zvěřiny. Ve stovce nejlepších restaurací z kulinářské ročenky Grand restaurant, kterou jsme zveřejnili před rokem, mají zvěřinu v repertoáru trvale jenom čtyři podniky:

- Promenáda, Karlovy Vary
- Hotel Diana, Praha 9
- Pension Kladská, Kladská
- Zvonice, Jindřichská věž, Praha 1

Další restaurace s vyhlášenou zvěřinou:

- U Malířů, Praha
- U Vladaře, Praha
- Svatá Klára, Praha
- U Kamene, Penzion U Bláhů, Šestajovice
- Hotel Žerotín, Velké Losiny
- Hotel U Bílé růže, Poděbrady
- U Zlaté koule, Mariánské Lázně
- Myslivecký klub Hubert, Brno-Soběšice

Jak vaří dnešní mistři

Gurmáni i gurmeti zvěřinu milují i v jednatřicátém století a kuchaři jim vycházejí vstříc nejrůznějšími variacemi. Na stránkách 7 – 10 přinášíme několik novodobých zvěřinových receptů z divokých mas. Některá z těch, která jsou v obchodech k dostání, pocházejí z umělých chovů, a ne z divoké přírody.

Ovšem v podání dobrých kuchařů to není rozhodující. Zvlášť když k dokonale připravenému jídlu popijete to správné víno. Proto u jednotlivých receptů uvádíme i víno, které k těm kterým pokrmům vybrali sami šéfkuchaři nebo someliéři jejich restaurací. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

