



**Glazírovaná telecí játra
s celerovým pyré a fazolovými
lusky s opečenou tyrolskou
slaninou**

ropské unie. Rakušany reprezentoval vídeňský řízek, vařená hovězí špička, jablečný závin a pochopitelně sachr dort. Ve Lvím dvoře k tomu přidali ještě glazírovaná telecí játra s celerovým pyré a fazolovými lusky s opečenou tyrolskou slaninou a pošírovaného lososa v bílém víně s rozpuštěnými kousky rajčat a bazalkovým lupínkem. Tedy přesně to, co se dodnes prezentuje ve vídeňských restauracích. V těch nejobyčejnějších i nejexkluzivnějších.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economy.cz

FOTO: IVO GOLDBACH



VAŘTE S NÁMI

Starovídeňský tafelspitz

Hovězí květová špička vařená s morkovou kostí, smetanový špenát, jablečný křen, restované brambory

10 porcí:

- 3000 g hovězí špičky
- 1500 g nařezaných morkových kostí
- 1000 g kořenové zeleniny
- 1 svazek natě petržele
- 100 g koření na divočinu
- černý pepř, bobkový list, nové koření
- 10 g soli
- 300 g cibule

Hovězí květovou špičku i s lojovou částí a morkové kosti nařezané na špalíčky cca 3 cm vysoké opláchneme horkou vodou. Dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou a přidáme opálenou cibuli i se slupkou, kuličky černého pepře, nové koření a bobkový list. Přivedeme do varu. Průběžně sbíráme vysrážené bílkoviny. Osolíme a vaříme do změknutí masa na mírném ohni asi dvě hodiny. Půl hodiny před dovařením přidáme očištěnou kořenovou zeleninu (mrkev, petržel, celer). Když jsou maso i zelenina úplně měkké, vyjmeme je z hrnce a maso nakrájíme na silnější plátky. Podáváme společně s morkovými kostmi v pánvi nebo mělkém kastrolu zalité přecezeným vývarem. Zdobíme zelenou petrželkou.

Příloha – bramborové rösti:

- 1500 g vařených brambor
- 500 g cibule
- 150 g oleje
- 7 g soli
- 5 g mletého černého pepře

Na pánvi orestujeme nakrájenou cibuli do zlatova. Vyndáme ji a na stejné pánvi opečeme nahrubo nastrouhané vařené brambory. Osolíme a opeříme a přimícháme orestovanou cibulku. Na talíř přidáme strouhaný křen s jablky a špenát zjemněný smetanou.

Teplý jablečný závin

podle císařovny Sissi s burbonskou vanilkovou omáčkou

10 porcí:

- 500 g listového těsta
- 1500 g jablek
- 100 g strouhanky
- 50 g skořice
- 300 g cukru
- 100 g rozinek

Omáčka:

- 0,75 l mléka
- 2 kusy vanilkového lusku
- 200 g cukru krupice
- 20 g pudinkového prášku
- 0,3 l smetany
- 0,1 l rumu

Rozválíme listové těsto, posypeme ho strouhankou a poklademe vrstvou oloupaných nakrájených jablek smíchaných se skořicí, cukrem a rozinkami. Zabalíme závin, potřeme ho rozšlehaným vejcem a pečeme, až je kůrka zlatavá. (cca 20 minut při 200 °C). Teplý jablečný závin podáváme se studenou vanilkovou omáčkou. Svaříme mléko s cukrem a čerstvou vanilkou, přidáme vanilkový prášek rozmíchaný s trochou mléka, povaříme, zjemníme smetanou a nakonec přimícháme rum.