

Mistři skvělých chutí

SVĚTOVÍ ŠÉFKUČAŘI VAŘILI V ČESKU

V Praze stále častěji hostují renomovaní zahraniční kuchaři, aby zdejšími labužníkům naservírovali vybrané pokrmy světové gastronomie.

Během podzimu v Česku vařily skutečné hvězdy svého oboru.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Menu galavečeře

- Salát z cukety s langustýnkami a vinaigrettem z paprik
- Víno: Miolo Pinot Grigio Fortaleza de Seival 2006
- Smažené ústřice s marinovanou tapiokou
- Víno: Salton Chardonnay Volpi 2005
- Grilovaný halibut s tucupi a tapiokou
- Víno: Casa Valduga Chardonnay Gran Reserva 2005
- Pomalu pečený hrb Zebu „Cupim“ s bramborovým pyré ochuceným olejem z pequi
- Víno: Miolo Merlot Terroir 2004
- Sorbet z jabuticaby s wasabi
- Víno: Casa Valduga Espumante Blush Rose 2005
- Lanýžový krém z bílé čokolády se zmrzlinou z madagaskarské vanilky
- Víno: Lidio Cerao Tannat Grande Vindima 2005

Vysvětlivky

Tapioka – kuličky vyrobené z kořenu manioku

Tucupi – fermentovaná šťáva z manioku

Pequi – tropické ovoce z brazilských savan

Jabuticaba – černě zbarvené tropické ovoce velikosti třešně

V českých kuchyních se v rolích šéfkuchařů prosazuje generace třicátníků, kteří využili příležitosti a vydali se do světa poznávat mezinárodní gastronomii i úroveň služeb. Především Praha se mění z bílého místa na evropské kulinářské mapě v zajímavou lokalitu, do které míří milovníci dobrego jídla. Přijíždějí sem hostovat i zajímaví zahraniční mistři kuchaři, ověření nejenom

michelinovskými hvězdami, ale i špičkovým renomé.

Z kategorie nejlepších

Dostat z ciziny do Prahy renomovaného šéfkuchaře je čím dál snazší. O české metropoli se totiž začíná mluvit i ve světě gastronomie. Přesto si to mohou dovolit hlavně mezinárodní hotelové řetězce, které pošlou českého šéf-

kuchaře hostovat třeba do svého hotelu v Hongkongu a tamního naopak přivezou do Prahy. Asi nejluxusnější pražský hotel Mandarin, otevřený před rokem, už pravidelně zve do své restaurace Essensia mistry, kteří získali hvězdičky v prestižním kulinářském průvodci Michelin. Tentokrát přijel třicetiletý Mario Corti z Mnichova.

V hotelu Radisson SAS Alcron zase předváděl (spolu s tamním šéfkuchařem Jiřím Štítem) své umění nejlepší brazilský kuchař Alex Atala, který se svou restaurací D.O.M. patří podle časopisu Restaurant Magazine k padesáti nejlepším na světě. Viděl jsem ho vařit už na velkolepé akci Madrid Fusión, kam bylo pozváno jenom deset kuchařských mistrů z celého světa. Za takový výlet si běžně účtuje tisíce eur, do Prahy však přicestoval na osobní pozvání dovozce brazilského vína Romana Vaňka a v Alcronu předvedl skutečný koncert chutí a vůní (viz Menu galavečeře).

