

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Šéfkuchaři Jiří Štíft (vlevo) a Alex Atala

Bez jediné chybičky

Navzdory svému mládí patří Mario Corti k německé kuchařské špičce. Už pět let je šéfkuchařem restaurace Mark's v hotelu Mandarin Oriental v Mnichově. Pod jeho vedením získala restaurace oceňovanou hvězdičku v průvodci Michelin. Mimo chodem, takové ohodnocení zatím žádná restaurace v Česku neobdržela.

„Mám rád francouzskou a středozevní kuchyni. Té jsem také podřídil degustační menu, které jsem připravil speciálně pro pražskou prezentaci,“ řekl Mario Corti. A bylo na co se těšit.

Po nalažení chuti pozorností amuse bouche přichází studený předkrm. Terina z kachních jater foie gras s nakládanou dýní v zázvoru a brioškou pečenou s medem a pepřem. Zapíjí se Chateau Loupiac Gaudet ročník 2001. Teplý předkrm je složený z mušlí svatého Jakuba s artyčoky podávanými na restovaném mladém špenátu v jemné šlehané pěně s Rieslingem Trocken 2005 z německého vinařství Dr. Bürklin-Wolf.

Následuje fileť z bretaňské kambaly, servírovaná na hráškovém pyré v humrové

pěně. K tomu sommelier nalévá krystalicky čisté Chablis 2005 od Christiana Moreaua z Francie. Jako hlavní chod přichází medailon a brzlík z mladého telete s jemnými knedlíky, romaneskem a černým letním láným. Jemné telecí se zapíjí robustním vínem Crozes Hermitage 2004 od Francouze Alaina Graillota. Dezertem je fondán připravený ze špičkové francouzské čokolády Valrhona servírovaný s naloženými kumquaty a tahitskou vanilkovou zmrzlinou. K tomu se podává italské víno Barolo. Káva nebo čaj s drobným cukrovím zakončuje kulinářský požitek, na kterém ani při největší přísnosti nebylo možné najít chybu.

Dalším „ohvězdičkováným“ hostem pražského hotelu Mandarin byl od 20. do 25. listopadu Franck Ferigutti, šéfkuchař restaurace Le Neptune ženevského hotelu Mandarin Oriental. Představil nejenom pětichodové večerní menu, ale zájemci se mohli přihlásit i k jeho polední lekci vaření, následované třichodovým menu. V příštím roce chce Mandarin Oriental v této osvětové gurmánské akci pokračovat. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Radisson SAS
Alcron Hotel

Štěpánská 40, Praha 1
Tel.: 222 820 038
www.alcron.cz

Restaurace Essensia
Mandarin Oriental

Něbovidská 1, Praha 1,
Tel.: 233 088 888
www.mandarinoriental.com

Cenová kategorie: ● ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ● ● nad 1500 Kč: ● ● ●

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN

INZERCE

MÁSLO PRÝ BUDE BRZY STÁT 70 KORUN, MILÁČKU...

KUPNI

MY SI HO ALE MŮŽEME KUPOVAT NA KILA,

PROTOŽE SERVERY A DISKOVÁ POLE OD SUNU JSOU TEĎ NEPŘEDSTAVITELNĚ LEVNĚ!

2x Sun Server Sun Fire 1200
Sun StorageTek 2500 N100
2x Server Sun Fire 1400
3x Sun StorageTek 7500
2x Server Sun Fire 1200

Nejlepší ceny ve městě!

Speciální nabídku serverů v cenách již od 21.234,- Kč a diskových polí v cenách již od 157.185,- Kč jsme pro Vás připravili na www.levnejsinezmaslo.cz

Sun microsystems | AMD Opteron | Intel Xeon

IN-000656