

1. Alcron Restaurant, hotel Radisson SAS Alcron

Neuvěřitelné se stalo skutkem



Po odchodu jednoho z nejlepších českých kuchařů Jiřího Štífta z pražského hotelu Radisson SAS Alcron pesimisté předpokládali, že se tamní špičková kuchyně pohorší. Štíft se rozhodl si v Praze otevřít vlastní restauraci a jeho místo zaujal Roman Paulus. Mladý kuchař předtím působil jako tzv. sous chef restaurace Czech House v pražském hotelu Hilton.

Svou kariéru započal na začátku 90. let v Rakousku a v roce 1999 se přemístil do známého hotelu Savoy v Londýně. Po zkušenosti v Londýně se podobně jako Štíft vypravil na cestu kolem světa na zaoceánské lodi Queen

Elisabeth II, na které strávil půl roku. Po návratu v roce 2000 začal pracovat pro hotely Hilton, nejprve ve Vídni a od roku 2002 v Praze.

Rok se s rokem sešel a Roman Paulus si může připsat na své konto nejenom první místo v ročence Grand Restaurant,

À la carte

Studené

- Hovězí tartar z biosvičkové s kaviárem z jesetera a 24letým balsamickým octem (390 Kč)
- Terina z bílých kachních jater a uzeného úhoře s glazé z Bourbon vanilky, broskvovým carpacciem a fíkovou brioškou (330 Kč)

Teplé

- Kulajda na náš způsob s dlouze pošírovaným vejcem, čerstvými hříbkami, brambory a koprem (210 Kč)
- Do křupava pečený atlantický mořský vlk s lilovým kaviárem, bramborovým confitem, ančovičkami a tapenádou z oliv Kalamata (340 Kč)

Horké

- Gratinovaná polovina kanadského humra à la Thermidor se zeleninovou tempurou a rozinkovým kuskusem (430 Kč)
- Pomalu pečená divoká kachna s nakládáanou bílou řepou, lanýžovými gnocchi a kachním consomé (360 Kč)

Dezerty a sýry

- Dortík z černého bezu s citronovým meringem a želé s kandovaným citronem (180 Kč)
- Mléčná jasmínová rýže ochucená vanilkou se skořicovou zmrzlinou (210 Kč)

Vařte s námi

Filátka z candáta pečené na pánvi s lilovým kaviárem, ančovičkami a Kalamata olivovou tapenádou

Pro 4 osoby

- 250 g čerstvý filet candáta s kůží • 1 ks lilku • 1 ks papriky
- 4 ks ančoviček • česnek, sůl, pepř, olivový olej, čerstvý koriandr, tymián, rozmarýna, sušené cherry rajčata

Kůži candáta nařežte na tenké pásy a okořeňte. Nakrájejte lilky na dvě poloviny a okořeňte solí, pepřem, potřete olivovým olejem a přidejte bylinky. Stejně postupujte u paprik. Vše pečte v troubě na 170 °C po dobu 40 – 45 minut. Poté lilky a papriky nakrájejte na malé kostky. Zahřejte olej na pánvi a jemně nakrájený česnek přidejte na pánev s lilkem a paprikou. Nechte smažit, dokud se tekutina neztratí. Na konec přidejte čerstvě nakrájený koriandr.

Na pánvi pečeného candáta servírujte na lilkový kaviár, na stranu dejte Kalamata olivovou tapenádu, sušená rajčátka a ančovičky.



Z jídelníčku



Informace

Alcron, hotel Radisson SAS Alcron

Štěpánská 40 • Praha 1 • tel.: 222 820 038

www.alcron.cz

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: ● ● ● ● ●

ale i skvělé sedmé místo La Rotonde, druhé restaurace tohoto hotelu. Obě restaurace vede právě Paulus. Podobnou situaci zde už ostatně zažili po odchodu vynikajícího šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha, kterého nahradil právě Jiří Štíft. Ten tehdy získal také prvenství hned v prvním roce svého působení zde a také tehdy zabodovala v Grand Restaurantu i druhá hotelová restaurace. A pak že historie se neopakuje.

Někteří návštěvníci si obě oceněné restaurace pletou. Jednak jsou obě v jídle, servisu i interiéru špičkové a navíc jsou i ve stejném podlaží. Tak tedy vězte, že Alcron je ta menší nalevo za recepcí. Nabízí pouze 24 míst, intimní atmosféru a originální výzdobu s roztančenými páry vyvedenými na stěně. Otevřeno má denně kromě neděle od 17.30 do 22.30 hodin.

Nejlépe si vyberete z degustačního menu, zvláště pokrmy z ryb a mořských plodů, na které se sem chodilo už za Jiřího Štífta. Roman Paulus je dovede připravit přinejmenším stejně kvalitně. Alcron se také v letech 2003 až 2006 stal držitelem ocenění Americké akademie pro pohostinství z New Yorku Five Star Diamond Award.

Vloni skončila restaurace v Maurerově výběru desátá.

Foto: Jaroslav Jiříčka