

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

na světě připomene domov. „Jihočeský kapr si zaslouží, aby se s ním kuchaři mazlili po celý rok a nedegradovali ho jenom na pochybný rybí polokarbanátek, jak se tomu většinou děje na Štědrý den,“ dodává Martin Jiskra.

Pět porcí za 45 minut

Soutěž letos překvapivě vyhrála studentka Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech Marta Vovsová, která byla mezi

tuctem finalistů jedinou ženou. Na přípravu pěti porcí svého špikovaného kapra na tep-lém zeleninovém salátu měla stejně jako ostatní 45 minut.

Na talířích se před porotci objevil mimo jiné kapr v houbové omáčce plněný listovým špenátem, kapří filé pečené ve slaninovém kabátku, kapr s perníkovou krustou a mlíčem v bylinkovém těstíčku nebo duo kapřích filetů na bramborovém závinu s medovými jablíčky.

Marta Vovsová pekla kapří filety obalované v bylinkách s parmskou šunkou. „Talíř jsem vyzdobila zeleninovou pěnou zvanou espuma, přidala jsem čerstvý kopr, rozmarýn a bazalku. Použila jsem i šťávu z limetek a pomerančový džus. Omáčka byla po limetkách trochu nakyslá, což se k tučnějšímu kaprovi hodí,“ prozradila svůj recept na vítěznou úpravu kapra. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Kapří speciality

Vítěznou kreaci jsme popsali v hlavním článku. Zde je dalších jedenáct finalistů:

- Grilovaný kapr v houbové omáčce, vařená terina z mlíčí s restovanou zeleninou, vinné rizoto s jemným špenátem a pěnou z anglické slaniny
Ondřej Eibl, Hotel Dvořák, Tábor

- Filet z kapra v mandlovém župánu servírovaný na julienne z kořenové zeleniny se salátem z jablek a celeru v česnekovo-bylinkové roládě
Tomáš Chovaneček, SOU a SOŠ Praha-Klášnovice

- Kapr plněný listovým špenátem podávaný na celerovém julienne, doplněný kapřím filetem na rozmarýnu s pohankou a bylinkovým glaze, zdobený mrkvovou šťávou
David Thein, LD Beethoven, Lázně Teplice v Čechách

- Filátko z kapra obalené ve vaječném bílku a hoblinkách z bílého pečiva, tagliatelle s hříbkovou omáčkou, batátové pyré zdobené mrkvovou slámou
Jiří Hečka, Euroškola Strakonice

- Klobáska z kapra podávaná s houbovým kubbou, petrželovým pyré a slaninovou omáčkou
Ondřej Koráb, Mandarin Oriental Praha

- Kapr s perníkovou krustou a mlíčem v bylinkovém těstíčku doplněný šťouchanými brambory, cherry rajčaty, mladou kapustou, fíkem a švestkovou omáčkou
František Podlucky, Hotel Srní

- Kapří steak obalený v houbovém prachu a růžových bobulích doplněný o restované kapří nudličky provoněné fajitas, podávaný na šťouchaných bramborech provoněných slaninou, zdobených chipsem ze sušené krkovic
Tomáš Mohyla, Food service Nowaco

- Kapří filé pečené ve slaninovém kabátku, podávané s glazírovaným pórkem, bramborovým pyré s jedlými kaštanými a vinnou omáčkou
Josef Bujný, Hotelová škola Plzeň

- Filety z kapra pod krustou s roládami z nudlového těsta se salátovo-rýžovými kuličkami, podlité perníkovou omáčkou s bílým vínem
Michal Čihák, Hotel Enius Klatovy

- Pečený filet z kapra s medailonkem z mlíčí, fenyklové pyré, restovaná zelenina na másle, šalotková pěna se smetanou a rybím gassé
Jaromír Dubišar, Hotel Dvořák, Tábor

- Duo filátek z kapra na bramborovém závinu s medovými jablíčky, červenou řepou, přelitá omáčkami Café de Paris a řepovým glaze
Lukáš Čížek, Hotel Arnika, Špindlerův Mlýn

INZERCE

Obchodní společnost Globus ČR, k.s. je dceřinou společností německé obchodní skupiny. Na českém trhu úspěšně podniká již 11 let, provozuje 12 hypermarketů s prodejní plochou 11 – 12 tisíc metrů čtverečních, s nabídkou širokého spektra potravinářského a nepotravinářského zboží a sortimentu stavebnin a zahrady.



Využijte jedinečnou příležitost!

Nabízíme 3 poslední volné obchodní jednotky k pronájmu na nákupní zóně nově budovaného hypermarketu Globus v Karlových Varech.



Otevíráme v 1. pololetí 2008, neváhejte!

Veškeré další informace a podrobnosti se dozvíte na telefonním čísle: 724 655 629 nebo e-mail: v.dousova@globus.cz

IN-000666