

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Candát s avokádovým pyrém s kaviárem a červeným pepřem**Resturant U Kastelána, Brno, šéfkuchař Michal Göth****(4 porce)**

- 4 filety z candáta i s kůží
- 1 zralé avokádo
- 1 stroužek česneku
- 3 polévkové lžíce kysané smetany
- 1 lžička olivového oleje
- sůl,
- bílý pepř,
- červený pepř
- arašídový olej

Osušené filety z candáta opečeme na kůži na arašídovém oleji a potom je dopečeme v troubě. Nakonec je osolíme a opepříme bílým pepřem. Avokádo rozmixujeme se solí, stroužkem česneku, zakysanou smetanou a olivovým olejem extra virgin. Jako příloha jsou dobré brambory vařené ve slupce, které slouží jako podklad pod candáta. Brambory a okolí přelijeme avokádovým pyrém a dozdobíme nočky z červeného kaviáru. Vše dozdobíme červeným pepřem.

Pečený candát s redukcí červené řepy s rizotem z černého piva a křupavou ozdobou**Hotel Hoffmeister, Praha, šéfkuchař Patrik Dočekal****(pro 4 osoby)**

- 600 g filetů z candáta
- 200 g červené řepy
- 100 g cibule
- 1 dl černého piva
- 2 dl hovězího vývaru
- 150 g rýže
- 50 g slaniny
- 50 g olivového oleje
- 100 g zelených fazolových lusků
- bílý pepř, sůl
- anýz

Filety z candáta srolujeme a obalíme v plátku slaniny, osolíme, opepříme a opečeme na olivovém oleji. Červenou řepu oloupeme, nakrájíme na kolečka a uvaříme ve vodě s anýzem. Vodu varem zredukujeme a přidáme smetanu.

Rizoto z černého piva

Olivový olej nalijeme na pánev a orestujeme nadrobno nakrájenou cibulku s rýží. Osolíme, opepříme a zalijeme pivem a vývarem a necháme uvařit. Po uvaření do rýže přidáme nakrájené zelené fazolky. Můžeme přidat i lístky čerstvé šalvěje.

Tatar z lososa s jemnou citrónovou omáčkou a blinami**Restaurace Lví Dvůr, Praha, šéfkuchař Vlastimil Pospíchal****(10 porcí)**

- 1 kg čerstvého lososa
- 0,6 kg cibule
- 4 cl citrónové šťávy
- 3 g bílého pepře
- snítka kopru
- 4 cl olivového oleje
- 3 g soli

Lososa nasekáme najemno, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a kopr, pečlivě promícháme a dochutíme solí, bílým pepřem a citrónovou šťávou a panenským olivovým olejem.

Jemná citrónová omáčka

- 0,25 l bílého jogurtu
- 0,25 l zakysané smetany
- olivový olej
- citrónová šťáva
- sůl, bílý pepř
- cukr

Jogurt promícháme se zakysanou smetanou a dochutíme solí, bílým pepřem, cukrem, citrónovou šťávou a olivovým olejem.

Bliny

- 0,5 l mléka
- 0,04 kg droždí
- 2 vejce
- červený kaviár na ozdobu

Ve vlažném mléce necháme rozpustit droždí a poté do něj vmícháme hladkou mouku a vejce, posolíme a necháme asi jednu hodinu v teple kynout. Bliny smažíme v lívanečnici na malém množství oleje.