



FOTO: PETR STARY

### Srnčí hřbet s keňskými fazolkami, glazírovanými kaštany a glazé z portského vína

(4 porce)

- 600g srnčího hřbetu
- olej na marinování
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- sůl, pepř
- 400 g očištěných a zblanšírovaných keňských fazolek
- čerstvé máslo
- 1 šalotka pokrájená nadrobno
- 1 stroužek česneku pokrájeného nadrobno
- 5 dků slaniny nakrájené na kostičky
- sůl, pepř
- **Glazírované kaštany**
- 200 g loupaných a varených jedlých kaštanů
- cukr krystal
- voda
- javorový sirup
- Grand Marnier
- **Glazé**
- 3 dcl silného čistého zvěřinového vývaru
- 2 dcl portského vína
- 2 snítky čerstvého tymiánu

Očištěný, vykostěný srnčí hřbet ochutíme pepřem a spolu s tymiánem namarinujeme v oleji a necháme proležet v lednici přes noc. Druhý den ochutíme solí a upečeme na pánvi ideálně na medium rare. Maso po upečení necháme alespoň 5 minut odležet na teplém místě a potom na každou porci prokrojíme 5 plátků.

#### Keňské fazolky

Na másle zpěníme šalotku, česnek a slaninu, přidáme keňské fazolky, prohřejeme a ochutíme solí a pepřem.

#### Glazírované kaštany

Na pánvi rozpustíme cukr a připravíme středně tmavý karamel, zalijeme lehce vodou a javorovým sirupem, přidáme kaštany a Grand Marnier a necháme vychladit. Před podáváním kaštany lehce prohřejeme v marinádě.

#### Glazé

Svaříme zvěřinový vývar s tymiánem na jednu třetinu, přilijeme portské víno a opět svaříme dokud vývar nezačne glazírovat.



### Crème karamel

(6 porcí)

#### Karamel

- 6 lžic cukru krystalu
- 4 cl Grand Marnier

#### Krém

- 300 g čerstvé smetany
- 1 lžice krystalu
- 3 žoutky
- 1 bílek
- 1/4 vanilkového lusku
- čerstvé lesní plody na ozdobu

Cukr roztavíme ve vhodném rendlíku na tmavohnědý karamel, stáhneme ze sporáku a pomalu vmícháme Grand Marnier. Pokud se nám tvoří hrudky, pomalu mícháme při nízké teplotě na sporáku. Hotový karamel rozdělíme do 6 keramických kokotek a necháme ztuhnout.

#### Krém

Smetanu vlijeme do menšího kastrolu, přidáme cukr, semínka vanilkového lusku a přivedeme pomalu k varu. Stáhneme ze sporáku a metlou vmícháme žoutky a bílek. Smetanu rozdělíme na zatuhlý karamel v kokotkách. Kokotky vložíme do hlubšího pekáče, zalijeme do 1/3 vodou a pečeme 60 min. v troubě při 90° C. Hotový krém karamel necháme vychladit v lednici, studený vyklopíme na talíř a dozdobíme ovocem, případně ušlehanou smetanou.