



FOTO: PETR STARY

### Ústřice a la Rockefeller

(4 porce)

- 12 čerstvých ústřic
- 0,5 kg čerstvého listového špenátu
- 0,3 kg řapíkatého celeru
- 1 šalotka
- česnek
- strouhanka z bílého pečiva
- 0,1 kg čerstvého másla
- nastrouhaný parmazán
- sůl, pepř

Šalotku a česnek nakrájíme nadrobno, řapíkatý celer na kostičky a zpěníme je na čerstvém másle, přidáme listový špenát a lehce podusíme. Ochutíme solí a pepřem.

Ústřice otevřeme a vyndáme je ze skořápky. Omyté skořápky naplníme špenátem a navrch vložíme zpět ústřici. Strouhanku smícháme půl na půl s parmazánem. Touto směsí posypeme ústřice a zapečeme, až se sýr spojí se strouhankou. Podáváme horké.

### Ústřice a la Killpatrick

(4 porce)

- 12 kusů čerstvých ústřic
- 1 šalotka
- slanina
- worcesterová omáčka
- smetana
- strouhanka z bílého pečiva
- strouhaný parmazán
- pepř, sůl
- máslo
- tabasco
- nasekaná velkolistá petržel
- žel

Ústřice otevřeme a vyndáme ze skořápky. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku a na kostičky nakrájenou slaninu, zastříkneme worcesterovou omáčkou, trochou smetany, tabasca a lehce povaříme, ochutíme solí a pepřem. Do vařící směsi přidáme vyloupané ústřice, zasypeme nasekanou petrželkou a stáhneme pánev ze sporáku. Zpošívované ústřice spolu s omáčkou naplníme zpět do skořápek a v troubě zagratinujeme se směsí strouhanky a parmazánu.

Na talíře dáme tři otevřené čerstvé ústřice, tři Rockefeller a tři Killpatrick.

### Na másle grilovaný kanadský humr se šafránovým rizotem a artyčoky

(4 porce)

- 2 kanadští humři (velikost 700 g)
- přečištěné máslo
- čerstvé máslo
- mořská sůl
- pepř
- čerstvé bylinky – tymián, velkolistá petržel, pažitka, estragon
- sůl, pepř
- 0,5 dl smetany
- 50 g nastrouhaného parmazánu

#### Artyčoky

- 4 baby artyčoky
- 1 citrón
- 3 dl bílého vína
- sůl
- celý pepř
- 1 bobkový list
- čerstvý tymián
- velkolistá petržel
- olivový olej
- kapary
- 1 stroužek prolisovaného česneku

#### Suroviny na rizoto

- 1 šálek rizotové rýže vialone nano
- 1 šalotka
- 0,5 g šafránu
- 1 dcl bílého vína
- 3 dcl vývaru
- máslo
- čerstvý tymián

Humry rozpůlíme podélně nožem, oddělíme nohy a klepeta. Z těla vyjmeme střívko a mozek. Obě poloviny humra řádně vysušíme a maso ochutíme mořskou solí a pepřem. Na vhodné pánvi rozpálíme přečištěné máslo a orestujeme na něm klepeta z obou stran. Opečená klepeta dopečeme v troubě při 180 °C 5 minut a pomocí kuchyňských nůžek nebo paličky vyloupeme. Poté vložíme na pánev obě poloviny humra (prokrojenou stranou dolů) a zprudka restujeme, dokud maso nemá zlatavou barvu. Přidáme čerstvé máslo a vložíme pánev do rozpálené trouby asi na 3 minuty, ke konci přidáme přesekané čerstvé bylinky a maso z klepet.

#### Rizoto

Na pánvi zpěníme šalotku, přidáme tymián a rýži a orestujeme. Přilijeme bílé víno, přidáme šafrán a víno pomalu vyvaříme. Poté přilijeme vývar a pomalu ho vyvaříme. Postup opakujeme, dokud rýže není vařená al dente (na skus). Přilijeme smetanu, rizoto ochutíme solí a pepřem a vmícháme parmazán.

#### Artyčoky

Artyčoky oloupeme a uvaříme v bílém víně s citrónovou šťávou, celým pepřem a bobkovým listem. Vychladlé artyčoky namarinujeme do olivového oleje ochuceného kapary, čerstvými bylinkami, solí a česnekem. Artyčoky necháme proležet v lednici minimálně jeden den. Před podáváním artyčoky prokrojíme podélně na polovinu a opečeme na olivovém oleji.

