

Šampaňské a jídlo

Bublinky skvěle podporují chuť. Při přípravě pokrmů určených k doplnění požitku z šampaňského či sektů jde o to, vybrat k nim nejvhodnější kombinaci jídel.

Ty tam jsou doby, kdy se šampaňské pilo především jako aperitiv při hostině nebo uvítací drink při společenských událostech. Případně posloužilo jako vhodný urychlovač bourání zábran při bližším seznamování či kontaktáži vyhlédnuté ženy. Už dávno také neplatí, že se šampaňské, případně sekty hodí jenom k ústřicím a kaviáru, což byla mimochodem oblíbená kombinace ruských carských důstojníků, kterou případně doplňovaly ještě baletky.

Široká škála pokrmů

Ještě v polovině minulého století kulinářští znalci připouštěli podávání maximálně k lehkým úpravám drůbežího masa. Dnes je škála pokrmů, s kterými jde kvalitní šampaňské dobře kombinovat, daleko širší. Může se podávat k mušlím a mořským plodům, rybám



přípravě na různé způsoby, dokonce i ke smaženým. Můžete ho směle pít i k uzeninám a jakémukoli drůbeží. Právě šampaňské znalci zatím nedoporučují pouze k červeným pečeným masům a výrazným omáčkám, srstnaté a pernaté zvěřině. I k těmto jídlům je však možné podávat šumivá vína, například Crémants d'Alsace. Ale třeba staré růžové ročníkové šampaňské Ruinart, uvedené na trh poprvé v roce 2002 skvěle obstojí i s tím nejvyšším kvalitním doutníkem.

Pro degustaci šampaňských vín, s jejímiž výsledky se můžete seznámit na jiném místě, připravil šéfkuchař pražské restaurace Lví dvůr Vlastimil Pospíchal s tamním sommeliérem Jiřím Kačerovským speciální šampaňské menu. K jednotlivým chodům byla podávána soutěžní šampaňská vína a šlo o dokonalou ukázkou snoubení vína a jídla, kdy se jednotlivé složky umocňují k dokonalosti. K dokonalému snoubení jídla a šampaňského došlo mezi ročníkovými šampaňskými Gonet Sulcova a Tattinger s pečeným telecím hřbetem. →

Šampaňské menu

Předkrmy

• Variace tří ústřic na ledové tříšti • Limetkový dresink, šalotkový vinegret, koriandrový dresink • Portugalské presunto Porco Preto s medovým melounem

Hlavní jídla

• Závitek z mořského jazyka plněný zeleným chřestem na sepiovém rizotu s rajčatovou pěnou • Pečený telecí hřbet podávaný s bramborovým pyré s lanýžovým olejem, parmezánem a glazírovanými zelenými lusky

Dezert

• Čerstvé jahody se sabayone

Varíte s námi



Pečený telecí hřbet s bramborovým pyré, lanýžovým olejem, glazírovanými zelenými lusky a parmezánem

4 porce

• 1 kg vykostěného telecího hřbetu • 1,5 kg brambor • 20 dkg másla • půl litru smetany • 20 dkg parmezánu • olivový olej • lanýžový olej • sůl, bílý pepř • bylinky na marinování (rozmarýn, tymián, bobkový list)

Telecí hřbet očistíme, odblaníme a naporcujeme na 200 – 250g steaky. Osolíme, opepříme a naložíme minimálně na tři hodiny do směsi olivového oleje a bylinek, můžeme marinovat klidně i 24 hodin. Po vyjmutí z marinády steaky prudce opečeme na olivovém oleji z obou stran tak, aby maso v řezu zůstalo růžové. Pyré připravujeme stejně jako bramborovou kaši, jenom na závěr hmotu pasírujeme přes jemné síto, vytvoří se tak jemné pyré, které před podáváním pokapeme lanýžovým olejem. Zelené lusky umyjeme a necháme okapat, potom je opečeme na másle a ochutíme solí a bílým pepřem. Na závěr na talíři steak ozdobíme hoblíčky parmezánu a pokapeme je lanýžovým olejem.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA