

## GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



## Vařte s námi

**Zprudka opečený český kapr  
podávaný s kroketoú z italského  
rizota, feniklovou sedlinou, křupavou  
zeleninou a šalotkově-slávkovou  
omáčkou**

Očištěného kapra nakrájíme na porce, naložíme do citronové šťávy, pepře, soli a olivového oleje a dáme marinovat přes noc do lednice.

Kroketoú připravíme z propané rýže arborio, kterou lehce orestujeme na šalotce a olivovém oleji. Zalijeme bílým vínem, přidáme máslo a necháme vařit. Uvařenou rýži osolíme, opepříme a přidáme nasekaného kraba. Necháme vychladnout a potom z rýže vytváříme kuličky, které obalíme v klasickém trojobalu. Osmažíme je těsně před podáváním dozlatova.

Na olivovém oleji orestujeme spařený fenykl a promícháme ho se smetanou, vejcem, muškátovým oříškem a nasekanou petrželovou natí, povaříme a máme fenýklvou sedlinu. Cuketu očistíme, zbavíme semínek, nakrájíme na kousky a na olivovém oleji se šalotkou lehce orestujeme. Potom vše zalijeme zeleninovým vývarem, povaříme, rozmixujeme, přidáme máslo a sůl a máme cuketové pyré.

Orestujeme šalotku s česnekem na olivovém oleji, přidáme slávky a zalijeme rybím vývarem a bílým vínem. Omáčku necháme vařit a zjemníme ji máslem, osolíme a opepříme. Před podáváním do ní přidáme kostičky nakrájené z rajčat a petrželovou nat. Nakrájenou zeleninu zprudka opečeme na olivovém oleji a zalijeme zeleninovým vývarem. Lehce povaříme, zjemníme máslem a dochutíme solí a pepřem. Očištěnou kůži z lososa nakrájíme na dlouhé tenké plátky, dáme na pečicí papír a v troubě vyhřáté na 180 °C pečeme asi 5 minut.

Porci kapra opečeme na olivovém oleji.

## Vítězové

## Český kapr 2008



## 1. Ondřej Koráb

Mandarin Oriental Prague

Připravil zprudka opečeného českého kapra podávaného s kroketoú z italského rizota, feniklovou sedlinou, křupavou zeleninou a šalotkově-slávkovou omáčkou. Od 5. ledna 2009 bude Koráb vařit v michelinovské restauraci Foliage v londýnském hotelu Mandarin Oriental.

## 2. Ondřej Eibl

OREA Hotel Dvořák, Tábor

Filátka z kapra na jemném špenátu s bramborovou kaší, terinka z kapra v bylinné strouhance na marinované červené řepě se šťouchanými brambory a s řapíkatým celerem na cibulovém konfetu s pěnou z anglické slaniny.

## 3. Jan Matějček

Park Holiday, Praha 10-Benice

Rolovaný fileť z kapra podávaný se staročeským šouletem, čerstvou majoránkou doplněný o restované čerstvé houby, silnou smetanovou rybí omáčku a s rybími škvarečky.

se štedrovečerní večeří, byste ve Zvíkově hledali marně.

Zajímavé je, že se tato dnes nejrozšířenější variace jeho úpravy na stolech českých domácností masově objevila až počátkem dvacátého století. Soutěžící kuchaři ovšem předváděli výkony hodné mezinárodní slávy. Dokázali, že z tradiční a někdy podceňované ryby našich rybníků lze dělat s nejrůznějšími přísadami a doplňky skutečně vybrané pokrmy. Stačí se začíst do popisů kreací tří nejúspěšnějších účastníků soutěže (Viz rámeček Vítězové). ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Miroslava Pitrová



Každý soutěžní vzorek jídla pečlivě hodnotila odborná porota.