

# Flambujeme s Marshallem



Proč na pokrm lít alkohol, který se při zapálení odpaří? Protože získáte lahodnou šťávu, která má příjemnou chuť ovlivněnou právě i zvoleným alkoholem.

Tímto - chtělo by se říci - ohňovým rituálem můžete připravovat maso, sladké dezerty a moučníky, palačinky, zmrzlinu, ovoce, nebo dokonce i kávu. Jako hořlavou substanci můžete zvolit koňak, vodku, rum, brandy a likéry. Platí přímá úměra: čím vyšší obsah alkoholu, tím intenzivněji alkohol vzplane.

## Vyzkoušejte s námi flambování!

### Flambovaná ruská káva

*1 šálek kávy, 1 panák vodky Marshall, šlehačka a strouhaná čokoláda na ozdobu*

Do koňakové sklenky (napoleonky) nalijeme panáka vodky Marshall a nad planeme opatrně nahříváme. Když jsou sklenice i alkohol dostatečně zahřáté, zapálíme uvolněné výpary a poté zalijeme kávou. Dozdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou a ihned podáváme.

### Rumové banány s kokosem

*3 banány, 3 lžice kokosu, 1 limetka na ozdobu*

*Na omáčku: 1 lžice másla, 5 lžic rumu Dublon Marshall, 1 pomeranč, 2 limetky, 1 lžice moučkového cukru*

Na pánvi nasucho opražíme kokos, dokud nezíská narůžovělou barvu. Přesypeme jej do misky a necháme vychladnout. Do pánve pak dáme máslo, nastrouhanou kůru z omytého pomeranče, šťávu ze 2 limetek. Za

stálého míchání necháme máslo rozehřát. Vložíme podélně rozkrojené banány a necháme asi 2 minuty redukovat, dokud šťáva nezačne být lepkavá. Banány vyjmeme, naservírujeme na talíře a uchováme v teple. Pánev stáhneme z ohně, přidáme ohřátý rum Dublon a zapálíme. Jakmile plameny dohoří, přelijeme banány flambovanou šťávou, posypeme kokosem a ozdobíme plátky limetky. Ihned podáváme.

## **Flambovaný citronový punč**

*30 ml citronového sirupu, 1 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce cukru, 30 ml rumu Dublon Marshall, 100 ml vody, 1 kolečko citronu*

Do nahřáté sklenice nalijeme sirup, citronovou šťávu, cukr a na závěr vroucí vodu. Promícháme lžičkou, na hladinu položíme kolečko citronu. Na ně opatrně nalijeme ohřátý rum Dublon a zapálíme jej. Punč podáváme hořící, teprve na stole nápoj lžičkou promícháme, abychom uhasili plameny.

## **Flambované palačinky**

*200 ml mléka, 100 ml smetany na vaření, 2 žloutky, 20 g cukru, 100 g polohrubé mouky, 100 g moučkového cukru, 1 pomeranč, 30 ml rumu Dublon Marshall, sůl, máslo na vytření formy, na ozdobu jahody, šlehačka a lístky máty*

Do misky nalijeme mléko se smetanou, přidáme žloutky, cukr, pomerančovou šťávu a nastrouhanou kůru, špetku soli. Mícháme a postupně přisypáváme mouku. Těsto musí být hladké a husté asi jako smetana na vaření. Necháme hodinu v chladu odležet.

Pánev vytřeme rozpuštěným máslem a opečeme tenké palačinky. Hotové palačinky stočíme do ruliček nebo kornoutků, vložíme do ohnivzdorné misky a zasypeme moučkovým cukrem. Polijeme zahřátým rumem a zapálíme. Necháme plamen vyhořet, oflambované palačinky přendáme na nahřáté talíře, zdobíme jahodami, šlehačkou a mátovými lístky.

## **Švestková krůtí prsa s těstovinami**

*400 g krůtích prsou, 400 g těstovin, 2 lžíce oleje, 1 lžička provensálského koření, 100 ml smetany, 4 cl Švestky Marshall, 4 plátky anglické slaniny, 8 sušených švestek, sůl*

Těstoviny uvaříme dle návodu na sáčku, okapané necháme na pánvi prohřát spolu se smetanou a provensálským kořením.

Plátky krůtího masa naklepeme a osolíme. Zprudka opečeme na oleji ve větší pánvi. Na každý kus masa dáme 2 sušené švestky a plátek anglické slaniny. Pod pokličkou necháme prohřát. Poté vlijeme ohřátou Švestku Marshall a zapálíme. Jakmile plameny dohoří, servírujeme spolu se smetanovými těstovinami.