

## Nechci kapra k večeři!



Mnozí na něj nedají dopustit a celý rok se těší právě na ten moment, kdy si budou moci za patřičné atmosféry jedno z našich národních jídel vychutnat.

Je také ale spousta jedinců, kteří mezi milovníky kaprů zrovna moc nepatří a rybkou zakousnou jen tak ze slušnosti, kvůli tradici. **Proč to ovšem za každou cenu lámat přes koleno a nezaložit si tradici vlastní s úplně jinými pochoutkami?** Co třeba zabrousit do národních kuchyní úplně jiných zemí, jejichž chutě vám budou mnohem bližší než ty české? Anebo co takhle nějaká fúze - něco odtud, něco odjinud, kus necháme náš a vytvoříme si to pravé ořechové přizpůsobené svým i rodinným chuťovým buňkám. Pojdme si společně jedno takové vyšperkované meníčko sestavit.

Na rovinu si přiznejme, že ohledně bramborového salátu žádné kompromisy dělat nehodláme. Každá rodina má ten svůj jednoznačně nejlepší a nějaké obměny jsou většinou spíše na škodu. Pojdme si tedy menu vystavět kolem něho a zabalit ho do slavnostnějšího či exotičtějšího kabátku s jinými pochoutkami, než je smažená či pečená ryba. Samozřejmě lze jen sáhnout po jiném druhu ryby, jako je třeba losos nebo tilapie, případně zařadit vinnou klobásu. I to ale již patří mezi relativně otřepanou klasiku. Pokud tedy chcete opravdu výraznou změnu, zkuste některý z následujících receptů.

## PŘEDKRM

Na předkrmy jsou experti především ve Francii. Jejich vybrané pochoutky jsou perfektní na naladění chuti a dávají všem zúčastněným jasně najevo, že tato večeře bude od samého začátku výjimečná. Zapomeňte proto na šunku s křenem a **zkuste například jemné foie gras na toustu, uzeného lososa s krémovým sýrem**. A pokud se toho opravdu nebojíte, dopřejte si čím dál tím oblíbenější šneky s bylinkovým máslem - skutečná

gastro lahůdka!

## POLÉVKA

Nehrajme si na hrdiny, všichni víme, že ta naše typická rybí se prostě musí umět připravit, protože jinak nám taky na talíři může přistát jakási rybí nahořklá voda, a to nám na sváteční náladě zrovna dvakrát nepřidá. Pokud se necítíte být mistry v tomto oboru, hrajte to na jistotu. Do jemného kuřecího vývaru zkuste vhodit plátky mandlí a chvílku povařit. Taková drobnost, ale uvidíte, co to na chuti dokáže! **Apokud dáváte přednost krémům, rozhodně nic nezkazíte lehkým hráškovým, který vyšvihnete za pár minut k dokonalosti**, takže se potom můžete plně soustředit na přípravu dalších náročnějších chodů.

## HLAVNÍ CHOD

I kdybyste to s tou slavnostní večeří nechtěli tak moc přehánět a vypustili předkrm a polévku, je vám jasné, že na hřebu večera si musíte dát o to víc záležet. Zvláště když se snažíme nastolit nové zvyky, musí být hlavním chodem něco, díky čemuž ani zarytý kapromilec u štědrovečerního stolu po kapřím řízku vůbec nevzdychne.

**Jehněčí se velmi často používá do jarních receptů, jde ale o šťavnaté a chutné maso, o které by byla škoda se ošidit zrovna při tak slavnostní příležitosti, jako jsou Vánoce.**

NA 4 PORCE SI NACHYSTEJTE: × jehněčí hřbet s kostí × olej × sůl × pepř × hrst čerstvé petrželky × snítku rozmarýnu × pár lístečků šalvěje × pár stonků pažitky × 2-3 lžíce másla × 3 lžíce strouhanky × dijonskou hořčici

Hřbet rozkrájíme podél kostí na jednotlivé kotletky, na porci by měly být tak dvě až tři. Důkladně nasolíme, opepříme a vložíme na pořádně rozpálenou pánev s několika lžícemi oleje. Z každé strany necháme asi 2 minutky zatáhnout. Mezitím si připravíme bylinkové máslo. Všechny byliny nasekáme najemno a vložíme do misky. Přidáme změkklé máslo a strouhanku. Prsty spojíme do hmoty, která by měla držet pohromadě. Vytvoříme malý váleček a dáme ztuhnout do lednice. Kotlety sundáme z pánve a každou potřepe z jedné strany asi lžičkou dijonské hořčice.

Bylinkové máslo nakrájíme na silné plátky a položíme na každou kotletku, díky hořčici se krásně přilepí. Takto vložíme (máslem nahoru) do pekáčku a ten dáme do trouby vyhřáté na 200 °C asi na 10-15 minut. Maso by mělo být uvnitř stále lehce růžové, na povrchu se nám vytvoří zlatá křusta. Ihned podáváme.

## OSSOBUCO

**Může to znít velmi komplikovaně a honosně, vlastně se ale jedná o telecí nebo hovězí maso s morkovou kostí**, která zařídí plnost a silnou chuť výsledného pokrmu. Tato lahůdka pochází z Itálie z okolí Milána. Často se připravuje s rizotem, grilovanou zeleninou nebo šťouchanými bramborami. S bramborovým salátem budou ovšem také skvělí partáci!

## DEZERT

Pokud byste třeba náhodou měli málo a chtěli se dosytit sladkou tečkou (a pokud se vám stoly už dost neprohýbají pod cukrovím a vánočkou), **zkuste tuhle kořením vonící krémovou bombu.**

NA 4 PORCE TO CHCE: × 4 plátky ossobuca × 4 lžíce hladké mouky × 100 g másla × 5 lžic olivového oleje × 1 větší mrkev × 2 řapíkaté celery × 1 větší šalotku nebo červenou cibuli × 1 1/2 dl suchého bílého vína × hovězí vývar nebo vodu na podlití × sůl × pepř

NA 4 SKLENIČKY: × 2 plátky želatiny × 1 hrnek kvalitního vaječného likéru × ½ lžičky mleté skořice × 1 lžička vanilkového extraktu (nebo semínka z ½ vanilkového lusku) × špetka muškátového oříšku × ½ lžičky perníkového koření × 1 kelímek smetany ke šlehání × vánoční perníčky

Maso omyjeme a tlustou blánu na kraji na několika místech nařízneme nebo nastříhneme, aby se nám při pečení nezkroutilo. Mouku lehce osolíme a opepříme a ve směsi maso z obou stran obalíme. Na vyšší pánvi pořádně rozežřejeme máslo s olejem a maso necháme z každé strany asi 2 minutky zatáhnout dozlatova. Poté sundáme z pánve a necháme chvilku odpočívat. Mezitím na pánev vhodíme nadrobno nakrájenou mrkev, celer a šalotku a pár minut restujeme, dokud zelenina nezačne zlátnout. Přilijeme víno a necháme trochu zredukovat. Poté zpět vložíme maso, podlijeme asi do poloviny výšky vývarem, případně vodou, ještě osolíme a opepříme, zaklopíme a necháme asi půl hodiny dusit. Poté obrátíme, druhou stranu také okořeníme a opět další půlhodinu dusíme. Ihned podáváme.

Želatinu necháme pár minut nabobtnat ve studené vodě. Mezitím zahřejeme likér, přidáme do něj všechno koření a pár minut necháme společně prohřát. Poté stáhneme z plamene, vmícháme vyždímanou želatinu a necháme ji rozpustit. Povrch natěsno přikryjeme fólií a necháme přes noc vychladnout. Druhý den vyšleháme šlehačku dotuha a pomalu ji vmícháme do vychlazeného likérového krému. Na dno skleniček nadrobíme perníčky, pak navrstvíme krém a povrch poprášíme opět drcenými perníčky. Necháme vychladit.