

Nechci kapra k večeři!



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

Je také ale spousta jedinců, kteří mezi milovníky kaprů zrovna moc nepatří a rybku 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 změklé 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 potřeme 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 půl hodinu 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.