



DAVID KALINA

Executive Chef restaurací Tiskárna a Mincovna

Jak jsem se dostal ke kuchařství

Mám rád dobré jídlo a u nás doma se vždy dobře vařilo. Moje babička i maminka byly skvělé kuchařky. Nejvíce mne asi ovlivnila babička, která mne velmi často jako malého hlídala, a já jsem jí pomáhal v kuchyni a s ní vařil. Když došlo na základní škole na výběr budoucího povolání, byla kuchařina ještě podpořena názorem ostatních členů rodiny, že u jídla ještě nikomu špatně nebylo, a tak jsem šel na kuchaře.

Které světové kuchyně mě inspirují

Celou svou dosavadní kariéru se věnuji české kuchyni a ta je sama o sobě velmi podstatně ovlivněna ostatními evropskými kuchyněmi. Poměrně dlouhou dobu se zajímám o kuchyně Rakouska-Uherska a naší první republiky; již tehdy se u nás používaly různé zajímavé suroviny včetně těch exotických, na které se v následujících letech více či méně zapomnělo a znovu byly objeveny až po pádu komunistického režimu.

Kde vařím a jaké postupy používám

Posledních několik let mám na starosti kuchyně dvou pražských restaurací – restauraci Mincovna na Staroměstském náměstí a restauraci Tiskárna v Jindřišské ulici. Obě naše restaurace jsou zaměřené na tři kuchyně: českou, rakousko-uherskou a prvorepublikovou. Nejraději pro naše hosty připravuji pokrmy podle dobových receptů z originálních kuchařek, kterých v tuto chvíli vlastním přes šedesát. Při vaření používám klasické techniky jako konfitování, brasírování, pomalé vaření... tak i moderní, např. vaření ve vakuu metodou sous vide.

Spojení zvolených receptů a vybrané světové kuchyně

Českou kuchyni jsem si vybral, protože jsem na ní takzvaně vyrostl a také proto, že česká kuchyně umí být neuvěřitelně pestrá, někdy jde jen o to, jak ji uchopíte. Věnuji se jí celou svou dosavadní kariéru. Vybraná jídla jsem zvolil proto, že jsou to většinou pokrmy, které mají velký úspěch v našich restauracích. Předkrm je lehký a bezmasý, hlavní chod je přesný opak, je to pořádný kus masa, a dezert je krásně jednoduchý.



ČERSTVÝ SÝR

s pečenou karotkou, malinovým dresinkem
a chlebovými krutony

Suroviny na 4 porce

Kravský nebo kozí sýr
250 g čerstvého sýra

Pečená karotka
350 g barevných karotek
(oranžové, žluté a fialové)
100 ml slunečnicového oleje
sůl, černý pepř

Chlebové krutony
100 g chlebové střídky

Malinový dresink
50 g malin
50 ml slunečnicového oleje
50 ml červeného vinného octa
30 g medu
20 g dijonské hořčice
sůl, černý pepř

K podávání
30 g pražených jader lískových ořechů
salátové listy
sůl, černý pepř

Postup

Pečená karotka: očištěnou karotku nakrájíme na libovolné tvary, potřeme slunečnicovým olejem, osolíme, opepříme a dáme péct do trouby na 180 °C po dobu 20 minut. Když karotka začne karamelizovat, je upečená.
Chlebové krutony: chlebovou střídku natrháme na menší kousky a opečeme na pánvi nebo v troubě dozlatova.
Malinový dresink: všechny suroviny na dresink dáme do vhodné nádoby a ponorným mixérem z nich připravíme dresink, který po důkladném rozmixování přecedíme přes jemné sítko, abychom odstranili všechna zrníčka z malin.

Servírování

Karotku naaranžujeme na talíř, dochutíme dresinkem, přidáme chlebové krutony, natrhaný čerstvý sýr, lístky mladých salátů, posypeme praženými lískovými jádry, celé ještě zakápneme slunečnicovým olejem a podle chuti přidáme sůl a pepř.

CÔTES DU RHÔNE „LES ABEILLES“ 2017,
JEAN-LUC COLOMBO, CÔTES DU RHÔNE

Hlubokou granátovou barvu vína dekorují výrazné nafialovělé odstíny. Lesk je vysoký a viskozita je bohatá. Vůni dominují noty drobného červeného ovoce. Chuťový výraz je štědrý, hedvábný, ušlechtilý a vláčné třísloviny tvoří pevnou strukturu a svěží ústní aroma komponují noty červeného ovoce a koření. Přívětivě svůdné víno vychutnávejte na teplotě 15–16 °C až do roku 2025.
Odrůdové složení: 60 % Grenache Noir, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre
Více informací o vině najdete v katalogu s QR kódy na konci knihy.





HOVĚZÍ ŽEBRA

na červeném víně
se žampionovým salátem a cibulovými kroužky

Suroviny na 4 porce

Žebra

1,2 kg libových hovězích žeber
(ve čtyřech kusech)
50 g škvařeného husího sádla
2 žluté cibule
2 větší karotky
2 stroužky česneku
300 ml červeného vína
200 ml hovězího vývaru
3 snítky čerstvého tymiánu
3 snítky čerstvého rozmarýnu
bobkový list
sůl, černý pepř

Žampionový salát

250 g čerstvých žampionů
50 g hladkolisté petržele
1 šalotka
20 ml bílého vinného octa
30 ml slunečnicového oleje
sůl, černý pepř

Cibulové kroužky

4 větší žluté cibule
2 vejce
300 ml piva
250 g hladké mouky
200 ml mléka
250 ml oleje na smažení
4 snítky čerstvého tymiánu
sůl

Postup

Žebra: porce žeber osolíme, opepříme, na sádle zprudka opečeme ze všech stran a vyjmeme. Ve zbylém výpeku restujeme karotku a cibuli dozlatova, přidáme bobkový list, česnek, tymián, rozmarýn. Osolíme, opepříme a zalijeme červeným vínem. Necháme zredukovat zhruba na polovinu objemu, přilijeme hovězí vývar a přivedeme k varu. Do vroucího základu vložíme opečená žebra, tekutina by měla být do třetiny masa. Pomalu dusíme, až je maso měkké. Délka vaření záleží na jeho kvalitě a zralosti. Hotové maso vyjmeme, šťávu zredukujeme a propasírujeme přes jemné sítko.

Žampionový salát: žampiony nakrájíme na tenké plátky a krátce marinujeme ve vinném octu a oleji, po několika minutách k nim přimícháme nahrubo sekanou petržel a na tenká kolečka pokrájenou šalotku, dle chuti můžeme také přidat čerstvou feferonku.

Cibulové kroužky: oloupané cibule nakrájíme asi na centimetrová kolečka a rozdělíme na kroužky. Z hladké mouky, vajec, soli, mléka a piva vytvoříme v misce těstíčko, do něhož přidáme nasekaný tymián. Těstíčko můžeme dle potřeby zředit ještě pivem nebo mlékem, mělo by být o něco hustší než na palačinky. Kroužky namočené do těstíčka smažíme na rozpáleném oleji dozlatova a poté necháme okapat na papírovém ubrousku.

Servírování

Žebra přelijeme na talíři šťávou a podáváme se žampionovým salátem, jako přílohu můžeme zvolit chléb, pečenou bramboru anebo smažené cibulové kroužky v pivním těstíčku.

CHÂTEAU MOUTIN 2015 AOC, GRAVES, BORDEAUX

Zářivá barva tmavého rubínu, vysoký lesk a bohatá viskozita dekorují šat podmanivého vína. Oděv je obohacen o delikátní nafialovělý odstín, doprovázený oranžovým nádechem. Vůni komponují noty vyztáhlé tmavé třešně, maliny, borůvky a okouzlující tón lesní jahody. I vynikající ročník 2015 svůdného vína zůstává věrný odrůdě Merlot, dominující odrůdové skladbě. Vyztálost hroznů a dvouleté školení vína v dubových sudech dodává chuťovému výrazu pevnou strukturu a komplexitu. Již vláčný výraz ušlechtilých taninů a dlouze trvající ústní aroma, bohaté na ovocné tóny, tvoří dokonale harmonické finále. Svůdné, elegantní a štědré víno vychutnávejte na teplotě 16–17 °C až do let 2025–2027.

Odrůdové složení: 85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon

Více informací o víně najdete v katalogu s QR kódy na konci knihy.





BRAMBOROVÉ PLACKY S OVOCEM

medem a ořechy

Suroviny na 4 porce

Bramborové placky

400 g brambor
2 vejce
30 g hladké mouky
škvařené vepřové sádlo na opečení placek
sůl

Ovoce

50 g sušených švestek bez pecek
30 g sušených hrušek
30 g rozinek
50 g čerstvých jablek
30 g hroznového vína
50 ml bílého vína
30 g medu
mletá skořice

K podávání

20 g jader vlašských ořechů
zakysaná smetana
moučkový cukr

Postup

Bramborové placky: očištěné brambory nastrouháme na jemném struhadle, promícháme s vejci a moukou, osolíme a opeříme. Těsto by mělo být podobné tomu na bramborák. Z těsta tvarujeme menší placky, které smažíme na rozpáleném sádle dozlatova.

Ovoce: pokrájené sušené ovoce a rozinky vložíme do rendlíku, zalijeme bílým vínem a dusíme zhruba 10 minut, poté přidáme oloupaná, na kostky nakrájená jablka, rozkrojené kuličky hroznového vína a mletou skořici. Dusíme dalších přibližně 5 minut, když jsou jablka měkká, vmícháme med.

Servírování

Placky podáváme se směsí dušeného ovoce, sypané praženými vlašskými ořechy a moučkovým cukrem. Podle chuti můžeme přidat i trochu zakysané smetany.

FORGET-BRIMONT GRAND CRU, BRUT ROSÉ, CHAMPAGNE

Šat vznešeného vína dekoruje zářivá jiskrná barva s lososovitými odstíny. Drobné delikátní perličky formují dlouze trvající perlení. Vysoký lesk oděvu a jeho bohatá viskozita dokreslují vizuální obraz. Vůni charakterizují vzrušující noty citrusových plodů a plodů drobného červeného ovoce. Chuťový výraz je půvabně svěží, dlouze trvající a dokonale harmonický. Ústní aroma komponují podmanivé tóny červeného ovoce, citrusových plodů a jemná minerální nota. Toto růžové šampaňské je podávané na teplotě 8 °C skvělým aperitivem. Při zasnubách s pokrmem doporučujeme vychutnávat toto elegantní víno na teplotě 10–12 °C.

Odrůdové složení: 76 % Pinot Noire, 24 % Chardonnay

Více informací o víně najdete v katalogu s QR kódy na konci knihy.

