



HYNEK VÁVRA

Majitel a šéfkuchař restaurace Hliněná bašta

Jak jsem se dostal ke kuchařství

Do kuchyně mě to vždycky táhlo. Vztah k vaření a tím pádem k celé gastronomii jsem si budoval od dětství. U nás se vařilo hodně a dobře. Doma jsem vařil už od 12 let a brzy jsem zvládal to, co maminka. Výtečně vařili i moji prarodiče, hodně jsem toho od nich odkoukal. Dodnes mám jejich recepty v hlavě a některá jídla vařím i ve své restauraci. Tím byl pro mě výběr povolání jasný. Vyučil jsem se v oboru a v roce 1996 jsem si v Průhonících pronajal Hliněnou baštu, stavbu z nepálené hlíny s velkou prosluněnou terasou nad poklidnou vodní hladinou. Už více než dvacet let vaříme, jak nejlépe umíme, a snažíme se pro naše hosty navodit tu nejlepší pohodovou domácí atmosféru.

Které světové kuchyně mě inspirují

Za hluboké totality byla mým velkým vzorem francouzská kuchyně, ovšem bez možnosti sehnat potřebné suroviny. V dnešní době je pro mě osobně „top“ středomořská kuchyně a kuchyně Itálie a Asie.

Kde vařím a jaké postupy využívám

V naší kuchyni hojně a rádi používáme sous vide. V podstatě využíváme všechny techniky a postupy od pošírování, emulgace, blanšírování až po pečení a grilování... Hliněná bašta je rybí restaurace, takže ryby a plody moře vařím nejraději, ale kromě pokrmů z darů moře mám rád starou dobrou českou kuchyni. Nejraději tu prvorepublikovou. Moje oblíbené jídlo je telecí ledvina, protože je to dnes vzácný pokrm. Učil mne ho můj dědeček, takže ji připravuji stejně, jak ji vařil on. Na postupu jsem nic nezměnil. Je to navíc velmi chutný pokrm. Moje nejoblíbenější jídlo je „cokoli“ na paprice, ať kuře, nebo telecí, na paprice se mi nikdy nepřejí.

Spojení receptů a vybrané světové kuchyně

Recepty jsem zvolil většinou rybí, jelikož jsme rybí restaurace. Reprezentují středomořskou kuchyni, mou oblíbenou, a zároveň tato jídla připravujeme pro hosty Hliněné bašty. Kremšnita je velmi oblíbený dezert středomořské kuchyně.



CHOBOTNICOVÝ SALÁT

Suroviny na 4 porce

Chobotnice

- 1,5 kg chobotnice
- tymián
- 2 stroužky česneku
- 1 mrkev
- 1 kořenová petržel
- zázvor

Salát

- 200 g řapíkatého celeru
- jarní cibulka
- listová petržel
- čerstvý koriandr
- čerstvý kopr
- cherry rajčata
- černé olivy
- 2 ks citrónu
- 100 ml olivového oleje
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Postup

Chobotnice: očištěnou chobotnici povaříme v osolené vodě s trochou tymiánu, dvěma stroužky česneku, mrkví, zázvorem a kořenovou petrželí do změknutí. Po vychladnutí chobotnici opláchneme a nakrájíme na přibližně 2 cm široká kolečka.

Salát: na jemné proužky nakrájíme řapíkatý celer, jarní cibulku, nasekáme listovou petržel, kopr, koriandr, rozpůlíme cherry rajčata a přidáme celé černé olivy. Smícháme s chobotnicí, zakápneme citrónem, olivovým olejem, dosolíme a přidáme čerstvě mletý černý pepř.

Tip: čím více oleje a citrónu použijeme, tím bude chuť výraznější.

MENETOU-SALON „LES RENARDIERES“ 2015, PHILIPPE GILBERT, LOIRE

Elegantní šat vína zdobí zlatavé odlesky a bohatá viskozita. Smyslnou vůni komponují noty vyzrálého ananasu, konfitovaného citrónu, podzimní hrušky a koření. Chuťový výraz je sametově hladký, impozantní, kouzelně harmonický. Vzácné, vznešené víno vychutnávejte na teplotě 11–12 °C nyní a až do roku 2025.

Odrůdové složení: 100 % Sauvignon Blanc

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





FILET PRAŽMÝ

se salátem z pečených paprik, rajčat a fazolí Borlotti

Suroviny na 4 porce

Pražma

4 ks pražmy

Marináda na pražmu

citrónový tymián

hladkolistá petržel

česnek

1 ks citrónu

olivový olej

sůl, pepř

Salát z pečených paprik

3 ks barevných paprik

5 ks rajčat

400 g sterilovaných fazolí Borlotti

hladkolistá petržel

1 ks citrónu

100 ml olivového oleje

K podávání

2 ks limetky

bylinky na ozdobu

Postup

Pražma: ryby očistíme a naporcujeme na filety. Nařízneme ostrým nožem okolo páteře a postupujeme dolů po žebrech, až vznikne filet. Filety potřeme marinádou. Na rozpálenou pánev s olivovým olejem položíme ryby kůží dolů, opékáme 2 minuty, otočíme a pečeme další minutu a půl.

Marináda na pražmu: utřeme česnek, nasekanou petržel, citrónový tymián, sůl a pepř. Vzniklou pastu naředíme dobrým olivovým olejem a zakápneme citrónem.

Salát z pečených paprik: očištěné a napůl rozkrojené papriky s rajčaty pečeme na 180 °C přibližně 10 minut. Po vyjmutí z trouby pekáček přiklopíme, zelenina se zapaří a krásně se sloupne slupka. Upečená oloupaná rajčata a papriky nakrájíme na větší kousky, přidáme italské fazole Borlotti, sůl, pepř, nasekanou petržel, zalijeme olivovým olejem a zakápneme citrónem. Vše promícháme.

Servírování

Filety pražmy pokládáme na paprikový salát s fazolemi. Přidáme půlku limetky, kterou jsme předtím opekli na olivovém oleji. Ozdobíme bylinkami podle chuti.

BOURGOGNE ALIGOTÉ „EN RATEAUX” 2017, DOMAINE GOUFFIER, BOURGOGNE

Šat vína se pyšní jiskrnou světle žlutou barvou, dekorovanou jemnými nazelenalými odstíny. Lesk je vysoký a viskozita je středně bohatá. Jemnou vůni komponují noty bílých květů a čerstvých citrusových plodů s dominantou citrónu a bílého grepu. Chuťový výraz vína je poměrně komplexní. Vyznačuje se pevnou strukturou a harmonickým, svěže ovocným finálním pocitem. V ústním aroma je rozeznatelná slaná minerální nota, podtrhující svěží charakter vína. Čiperné víno vychutnávejte nyní a až do roku 2021 na teplotě 10–12 °C. Svěží Bourgogne Aligoté „En Rateaux” je skvělým aperitivem hlavně jako Kir – se sirupem z černého rybízu.

Odrůdové složení: 100 % Aligoté

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





KREMŠNITA

Suroviny na 4 porce

Listové těsto

500 g máslového listového těsta

Krémová náplň

1,5 l čerstvého plnotučného mléka

200 ml mléka zvlášť

500 ml smetany ke šlehání

5 g moučkového cukru

10 vajec velikosti M

200 g polohrubé mouky

400 g cukru krupice

1 vanilkový lusk

50 ml rumu

K podávání

moučkový cukr na poprášení

čerstvé bobulové ovoce

lístky meduňky

Postup

Těsto: kvalitní máslové listové těsto koupíme, abychom ho nemuseli pracně připravovat doma.

Rozválíme ho na velikost podle použitého plechu, rozložíme na pečicí papír až ke krajům plechu, propícháme na několika místech vidličkou a dáme péct na 200 °C, dokud povrch nezezlátne.

Po upečení rozřízneme napůl.

Krémová náplň: oddělíme žoutky od bílků. Žoutky, 300 g cukru, vanilková semínka, rum, mouku a 200 ml mléka spojíme šlehací metlou v robotu na střední rychlost dohladka. Z bílků ušleháme elektrickým šlehačem sníh, při tuhnutí přidáváme postupně zbylý cukr. Jeden a půl litru mléka přivedeme k varu a za stálého a rychlého míchání metlou přiléváme pomaličku směs ze žloutků. Mícháme bez přestání, aby se vejce nesrazila, po zhoustnutí (asi za 3 minuty) krém stáhneme z ohně. Ještě horký žloutkový krém opět za pečlivého ručního promíchávání metlou postupně přiléváme do vyšlehaného sněhu z bílků, stále prošleháváme metlou směrem ode dna nahoru.

Kremšnita: jeden plát těsta vložíme do formy, kterou si velikostně upravíme dle potřeby, a po celé ploše naneseeme rovnoměrně žloutkový krém. Ze smetany a moučkového cukru ušleháme šlehačku a potřeme jí již vychladlý žloutkový krém. Přiklopíme druhým plátem těsta a pocukrujeme moučkovým cukrem.

CRÉMANT DE BOURGOGNE, PHILIPPE BOUZEREAU, BOURGOGNE

Půvabná, zářivá, lehce nazlátlá barva s jemným nazelenalým odstínem kráslí šat vína.

Perlení je pravidelné, dlouze trvající, perličky CO₂ jsou jemné, delikátní. Vůně vína je harmonická, sestavená z not bílých květů, citrusových plodů a výrazného tónu čerstvé chlebové vecky. Chuť vína je dokonale vyvážená, ovocně svěží, podmanivě vzrušivá.

Ústnímu aroma dominují tóny grepu, vyzrálého citrónu, doprovázené jemnou minerální notou. Živé, usměvavé elegantní víno vychutnávejte na teplotě 10–12 °C.

Odrůdové složení: 70 % Chardonnay, 30 % Aligoté

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

