



SOFIA SMITH

Šéfkuchařka restaurace Café Buddha Balbínova

Jak jsem se dostala ke kuchařství

Narodila jsem se v Belfastu v Severním Irsku, ale dětství jsem strávila ve Velké Británii a Malajsii. Na univerzitě jsem studovala v USA. Jsem kuchař-samouk s více než dvacetiletou praxí ve Velké Británii a v České republice. Začala jsem vařit už v útlém věku. Pamatuji si, že mi bylo pět nebo šest let, když jsem se rozhodla vylepšit si chuť obyčejných, fádních instantních nudlí. Vařila jsem pro svou rodinu a přátele a vždy jsem byla de facto kuchařkou na všech večírcích. Nikdy jsem neuvažovala o tom, že bych se věnovala vaření profesionálně. Pak jsem ale zjistila, že už jsem opravdu unavená z práce, která obnášela sezení za stolem, a vaření bylo jedinou věcí, pro kterou jsem měla přirozený talent. Dala jsem si rok na vyzkoušení – věděla jsem, že umím vařit, ale nevěděla jsem, zda to zvládnu profesionálně – a od té doby jsem se nikdy neohlédla zpátky. To bylo před 22 lety, když mi bylo 33 let!

Které světové kuchyně mě inspirují

Když jsem poprvé začala vařit, abych si vydělala na živobytí, byla jsem zaměřená více na evropskou a středomořskou kuchyni. Na lehké, čerstvé a dobře připravené pokrmy, které mohou lidé jíst každý den. V posledních deseti letech se specializuji na jižní a jihovýchodní Asii. Myslím si, že výhodou je i to, že jsem z poloviny asijského původu. Většinou mě inspirují obyčejní lidé a to, jak jídlo dokáže stmelovat lidi na více úrovních. Jsem také inspirována přírodou a čerstvými ingrediencemi – neustále mě vzrušují svazky čerstvých bylin. Svým způsobem je pro mě vaření vyjádřením lásky k jiným lidem, nejen k jídlu. Možná je to spíše tendence k opečovávání. Šéfkuchař, kterého respektuji, a který mě hodně inspiruje, je Michal Göth. Obdivuji jeho talent, vášeň, štědrost a pokoru.

Kde vařím a jaké postupy používám

V současné době jsem šéfkuchařkou v Café Buddha Balbínova. Ve volném čase také vyučuji, specializuji se na panasijskou kuchyni.

Technika, kterou nyní v kuchyni Café Buddha využívám nejvíce, je vyvažování chutí. V asijské kuchyni je vyváženost chutí a struktur tím nejdůležitějším. Velké množství kuchařů to ale neumí. Například těžké jídlo musí být vyváženo něčím čerstvým – k našemu pomalu vařenému hovězímu s kokosovým mlékem a citrónovou trávou obvykle přidáváme pálivou a křupavou nakládanou zeleninu a čerstvé bylinky.

Spojení zvolených receptů a vybrané světové kuchyně

Tři recepty, které jsem vybrala, ukazují důležitost harmonie a rovnováhy. Navíc pak se stejným důrazem odrážejí tyto tři pokrmy můj britsko-asijský původ a mou kariéru šéfkuchaře.

Krevety na másle – moje verze malajsijských smažených krevet Nyonya. Je to skvělý příklad originálního „spojujícího“ asijského jídla. Kuchyně z oblasti Nyonya nebo Peranakan patří mezi ty nejlepší kuchyně v Malajsii a Singapuru a krevety jsou tu relativně moderním a velmi oblíbeným jídlem. Jeho chuť je ovlivněna Malajsií, Čínou a Indií.

Rendang je jedno z nejznámějších jídel jihovýchodní Asie. Toto je upravená verze receptu mé babičky. Rendang byl zvolen nejchutnějším jídlem na světě na základě hlasování CNN, které obsahuje seznam 50 nejchutnějších jídel na světě. Jde o sušené kari, které je populární v celé jihovýchodní Asii. Ráda jej podávám s ostrou a čerstvou okurkovou pastou sambal. Recept je pro 4 až 6 lidí, kteří se sejdou u společného stolu. A platí zde to, co pro český guláš či dušené maso: druhý den je nejlepší. Sambal je pasta, jejímž základem je chilli, a obvykle se podává k jídlu jako příloha. V Malajsii a Indonésii existuje řada variací, stejně tak i v Thajsku, kde se nazývá nam prik. Můžete se setkat s pastou sambal připravovanou za syrova i vařenou. Uvádím zde jednoduchou verzi bez vaření, která je vhodná k těžkým jídlům, jako je právě rendang. Okurku můžete nahradit ananasem, zeleným mangem nebo jablky.

Dezerty obvykle netvoří součást asijského jídla. Sladká jídla se konzumují samostatně jako svačina v kteroukoli denní dobu. Tento rýžový pudink je velice oblíbený v celé jihovýchodní Asii. V Malajsii a Singapuru se nazývá Bubur Pulut Hitam nebo Bee Koh Moy, na Bali Bubur Injin a v Thajsku Khao Niew Dum. Z mé zkušenosti si většina lidí, kteří nemají rádi klasický západní styl rýžového pudinku, oblíbí tuto variantu. Lepivý karamelový pudink – tuto britskou klasiku vařím od samých počátků své kariéry a myslím, že to bude i to poslední, co budu jednou dělat. Tisíce porcí za dvě desetiletí a stále se zlepšuji!



MALAJSKÉ KREVETY NA MÁSLĚ

Suroviny na 4 porce

Krevety

600 g krevet

60 ml oleje

3 lžice másla

3 chilli papričky Bird`s Eye

15 až 20 lístků kari

2 stroužky česneku

1/2 lžičky soli

2 lžice cukru

1/2 lžičky světlé sójové omáčky

1 lžice rýžového vína

6 lžic kokosových plátků

K podávání

křupavý chléb

čerstvá chilli paprička

Postup

Krevety: krevety oloupeme a odstraníme střívko. Na pánvi rozpálíme olej, vložíme krevety a smažíme 2 minuty. Hotové vyjmeme a necháme stranou. Do pánve po krevetách dáme máslo, vmícháme nakrájené chilli papričky, kari listy, nasekaný česnek a sůl a smažíme 2 minuty, aby se uvolnila vůně koření. Do směsi koření vložíme krevety, přidáme cukr, sójovou omáčku, víno a kokosové plátky. Smažíme při vysoké teplotě 1 až 2 minuty za stálého míchání, dokud se neodpaří tekutina.

Servírování

Podáváme nejlépe s křupavým chlebem. Ozdobíme na plátky nakrájenou čerstvou chilli papričkou.

GEWURZTRAMINER SÉLECTION 2016, CAVE DU ROI DAGOBERT, ALSACE

Světle žlutá, zářivá barva kráší šat vína. Líbivou vůni charakterizují noty liči, manga a koření. Výraz v ústech je harmonický. Kořenitý temperament stimuluje celkovou strukturu chuťového výrazu, jehož finální pocit lahodně doznívá. Ústní aroma opakuje výrazy vůně a je středně dlouhého trvání.

Odrůdové složení: 100 % Gewurztraminer

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





RENDANG

Suroviny na 4 porce

Rendang kari pasta

- 125 g šalotky
- 20 g česneku
- 20 g citrónové trávy (spodní část výhonku)
- 4 limetkové listy
- 30 g zázvoru
- 20 g galangalu
- 60 g červeného chilli
- 1 lžice semen koriandru
- olej

Hovězí rendang

- 1 kg hovězího masa na dušení
- 1/2 lžičky kurkumy
- 2 lžice tamarindového pyré
- 500 ml kokosového mléka
- 1 ks celé skořice
- 2 limetkové listy
- citrónová tráva (vrchní část výhonku)
- 1 ks badyánu
- 1 tobolka černého kardamomu
- 1/2 lžice palmového cukru
- 1 lžička soli
- 150 g sušeného kokosu

Okurkový sambal

- 1 větší okurka
- 1 malá červená cibule
- 2 lžice sambal oelek nebo chilli pasty
- 1/4 lžičky soli
- 1/2 lžice rybí omáčky
- 1/2 lžice cukru
- 1/2 limetky
- červené chilli
- čerstvý koriandr

Postup

Kořeněná pasta: nhrubo nasekáme a promícháme všechny ingredience na pastu. Vložíme je do mixéru. Postupně přiléváme olej, dokud se nevytvoří konzistence pasty.

Hovězí rendang: hovězí maso nakrájíme na kostky přibližně o velikosti 3 x 3 cm. Maso, kořeněnou pastu, koření a všechny ostatní ingredience, kromě sušeného kokosu, vložíme do velkého hrnce. Maso zalijeme vývarem nebo vodou tak, aby bylo zcela ponořené. Přivedeme k varu, přikryjeme pokličkou a snížíme teplotu na minimum. Mezitím opražíme sušený kokos dozlatova. Necháme ho vychladnout a rozdrťíme najemno. Jakmile se masový vývar odpaří zhruba na čtvrtinu a maso je měkké, ochutnáme a dle potřeby osolíme a osladíme. Nakonec přidáme opražený kokos a mícháme, dokud maso není pokryté silnou vrstvou omáčky.

Okurkový sambal: okurku oloupeme, rozkrojíme napůl, odstraníme semínka a nakrájíme na plátky. Červenou cibuli rozkrojíme napůl a nakrájíme na tenké plátky. Dobře promícháme s chilli pastou, solí, rybí omáčkou, cukrem a šťávou z půlky limetky. Ochutnáme a dle potřeby dokořeníme.

RIESLING GRAND CRU, ALTENBERG-WOLXHEIM 2013, CAVE DU ROI DAGOBERT, ALSACE

Šat vína krásí světle žlutá, jiskrná barva s vysokým leskem a jemným žlutě zelenavým odstínem. Vůně vína je bohatá, podmanivá, komponovaná z not vyzrálé hrušky, meruňky, citrusových plodů a jemného tónu jódu. Chuťový výraz je opulentní, současně svěží, ovocně vyzrálý s jemnou notou slanosti a dokonale harmonický. Ústnímu aroma dominují výrazné noty růžového grepu a podzimní hrušky.

Odrůdové složení: 100 % Riesling

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





BLACK RICE PUDDING

Suroviny na 4 porce

Černá rýže

- 200 g černé lepkavé rýže
- 1,25 l vody
- 2 pandanové listy
- 100 g palmového cukru
- 1/2 lžičky soli
- 250 ml kokosového mléka

K podávání

- 100 ml kokosového mléka
- čerstvé mango
- vanilková zmrzlina

Postup

Černá rýže: černou rýži propláchneme a namočíme alespoň na 6 hodin. Nabobtnalou rýži opět propláchneme a vložíme do kastrolu s vodou a listy pandanu. Přivedeme k varu, přidáme cukr a sůl. Zakryjeme pokličkou a pozvolna vaříme, dokud není rýže lepkavá, v případě potřeby přidáme více vody. Nakonec vmícháme kokosové mléko.

Servírování

Podáváme teplé nebo studené, pokapané kokosovým mlékem a ozdobené palmovým cukrem. Chutná také velmi dobře s čerstvým mangem a vanilkovou zmrzlinou.

CHÂTEAU DAUPHINÉ RONDILLON 2013, LOUPIAC, BORDEAUX

Barvu vína charakterizuje zářivá zlatavá barva, která během vývoje vína získává až ambrové odstíny. Lesk je středně vysoký a viskozita je bohatá. Vůni komponují noty vyzrálé meruňky, broskve, citrusových plodů a litchi. Chuťový výraz je opulentní, hladký, dokonale harmonický a nepostrádá příjemnou ovocnou svěžest. Ústní aroma kopíruje tóny citrusových a exotických plodů, které jsou doprovázené jemnými notami kandované pomerančové kůry a jedlého kaštanu. Lahodně podmanivé víno vychutnávejte na teplotě 9–11 °C nyní a až do roku 2040.

Odrůdové složení: 70 % Sémillon, 30 % Sauvignon Blanc

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

