



Atlantický humr poširovaný v másle

Ingredience:
 humr
 karotka
 tymián
 pepř, bobkový list
 jarní cibulka
 bio máslo
 řeřicha

Postup: Ocas z humra vaříme 5 min. v osolené vodě s karotkou, tymiánem, celým pepřem, bobkovým listem a jarní cibulkou. Sundáme z ohně a ještě 3 min. necháme ve vývaru. Humra oloupeme a jeho schránku opečeme na čerstvém bio másle spolu s větvičkou tymiánu. Jakmile začne schránka prskat, roztlučeme ji na drobné kousky a zalijeme 30 g rozpuštěného bio másla. Krátce zahřejeme na 80 °C a rychle scedíme skrz plátno. Humří ocas v másle ohřejeme, jeden díl másla vyšleháme v mixéru do pěny a dáme na humra. Ozdobíme čerstvou řeřichou.



Wagyu Kobe style beef sashimi se zázvorovým čatni a cibulkovým olejem

Ingredience:
 30 g čerstvého wagyu beef
 100 g zázvoru
 100 g pomeranče
 30 g cukru
 mořská sůl Maldon
 200 g jarní cibulky (pouze zelené části)
 100 g extra panenského olivového oleje

Postup: Maso nakrájíme na tenké plátky přes vlákno a osolíme mořskou solí. Zázvorové čatni připravíme tak, že zázvor, pomeranč a cukr rozvaříme a rozmixujeme, poté procedíme skrz jemný cedník. Olivový olej zahřejeme na 60 °C, přidáme nakrájenou cibulku a při této teplotě vše rozmixujeme a pak přecedíme přes plátno.

Tucet chodů

LA DEGUSTATION BOHEME BOURGEOISE JE CELÝ NÁZEV NOVÉ RESTAURACE PATŘÍCÍ POD ZNÁMÝ ŘETĚZEC AMBIENTE. NEOBYČEJNÁ JE DÍKY ŠPIČKOVÝM ŠÉFKUCHARŮM I TŘEM DEGUSTAČNÍM MENU.

TEXT **DANICA KOVÁŘOVÁ** FOTO **FILIP ŠLAPAL**

Jako v sedmém nebi se v novém restaurantu v historickém centru Prahy budou cítit všichni vynavači „haute cuisine“. Horké chvílky jim nastanou jen při výběru jednoho ze tří menu o dvanácti chodech. Menu Boheme Bourgeoise je dílem španělského šéfkuchaře Fernanda Davida Diaze a příkladem nejmodernějších kuchařských technik a trendů, menu Continentale je naopak tradiční, založené na prověřených chuťových kombinacích původem převážně francouzských. Trojici uzavírá Boheme Traditionelle, ukázka mistrovství šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka, který pro inspiraci sáhl do historie české kuchyně. Jednotlivé chody se upravují podle sezony a nabídky dodavatelů, mezi které patří také biofarmy a drobní pěstitelé. ☒

SERVIS

La Degustation Boheme Bourgeoise, Haštalské nám.18, Praha 1,
 tel.: 222 311 234, rezervace nutná, více info na www.ladegustation.cz



Foie gras parfait s balzamikovým octem, frizée salátem a višňovým coulis

Ingredience:
 200 g kachních foie gras
 5 cl portského vína
 tymián
 himálájská sůl a mořská sůl Maldon
 kachní sádlo
 salát frizée
 extrapanenský olivový olej
 balzamikový olej vecchio Casa Rinaldi
 100 g višně
 5 g třtinového cukru
 5 cl portského vína Tawny

Postup: Kachní foie gras zalijeme bílým portským vínem, potřeme větvičkou tymiánu a lehce osolíme čerstvě mletou himálájskou solí. Zavakujeme a marinujeme 24 hodin. Játra zformujeme do válečku a poširujeme v kachním sádle při teplotě 70 °C, necháme vychladnout v sádle. Parfait krájíme ostrým teplého nože na plátky a na talíři lehce posolíme solí Maldon. Salát frizée pokapeme toskánským extra panenským olivovým olejem, vedle parfait kápneme balzamikový ocet. Nakonec na talíř přidáme višňové coulis (višně, třtinový cukr a portské Tawny svaříme, dokud se višně nerozpadnou na kousky, procedíme přes hrubý cedník, aby výsledná konzistence byla podobná marmeládě).

