

# Le Masakr



... aneb kontinuum slasti. Kdo tento týden slintal, jako já na jednom [přespolním narozeninovém obědě](#), může si zaslíntat znovu a česky. Nakoukněte se mnou do [podniku s nejdelším názvem v Praze!](#) ;)



[Kooperativní deathmatch](#) v jednom z top podniků v Praze jsme plánovali již delší čas. Do konečné formace se krom Mr.C. zapojili – [GurmetKlub.cz](#), [Jižní Svah](#) a [Matesola 14%vol](#). Tedy čtyřboj! ;)

Předem upozorňuji, že se jednalo o návštěvu s „VIP“ přístupem – vědělo se o nás dopředu, dostali jsme slevu a v podniku navíc pracují spříznění rodinní příslušníci. Celková útrata byla cca 10000,- Kč + cca 1500,- Kč na spropitném. Osobně jsem obřečel tři papírky (jauvajs... )



La Degustation Bohême Bourgeoise mixuje moderní molekulární a světovou kuchyni s tradiční českou kuchyni z 19. století. Finta podniku je v tom, že není možnost *à la carte* výběru z lístku. Vybíráte si jedno ze tří [předem sestavených menu](#) za fixní cenu. Jejich složení se mění ze dne na den (ale jen malinko), ke každému je navíc sestaveno doprovodné vinné menu přesně na míru.

Teď už ale konec řečí, jdeme degustovat [MENU III – Degustation Bohême Traditionelle](#) (1850,- Kč) + vinné menu převážně z ČR (cca 1000,- Kč). Kuchyně legendární Marie B. Svobodové, bio produkty a maso z malých farem.



Psychická vzpruha č. 1 – Cucumber Martini (158,- Kč). Zelená a příjemně svíravá vodička s kulkou z ogurku. Well done! ;)



Po vzpruže pak už jen začaly lítat šrapnely a projektily, jeden za druhým. Amuse-bouche – čokoládové pralinky s foie gras. Dekadence na entou – tuk kakaový ve vzájemném objetí tuku játrového.



Brčka s gelem z hříbkového vývaru. U našeho stolu zaznělo -punk, punk, punk... a punk. Sranda, která (jen zdánlivě) nic nestojí.



Pěna z foie gras v malé zavařovačce z lisovaného skla. Velikost porce 0,04 l je záměrná provokace! Prdelkovitá hebkost.



Plochý křupavý disk plněný tataráčkem. TAKTO by měly vypadat křupky k televizi a k pivu!



Po levé straně výběr bezchybného pečiva. Dvě vidličky z celkem asi deseti použitých. V pozadí biokopeček másla.



Konečně asi po půlhodině první „formální“ chod – pošírovaná Pražská šunka s malínskou pěnou. Odzbrojující dekonstruktivistické pojetí šunkové rolky s křenovou smetanou. Já sám bych to asi nekrájel takto na kostičky, ale chutově se nedá absolutně nic vytknout. O připravované Pražské šunce si přečtěte [tento článek](#).



Matesola potřeboval trošku soli... ;)



Polívka alias polévka z divoké drůbeže, pošírované křepelčí vajíčko, karotka, morkový knedlíček, čerstvá pažitka. O [magickém puknutí ztracených křepelčích vajíček](#) jsem zde už referoval, k těm není co dodat. Výjimečný byl vývar – zlatavě čirý, chutný, tělnatý. Ale vidíte tam někde tu slibovanou pažitkuuuuu??? :D Morkový knedlíček a *jajinko* se zalévalo vývarem z přineseného kastrůlku.



Telecí kýta v legírované cibulové omáčce, pečená cibule s petrželkou. Chuťově absolutní propojení, fantastická omáčka. Malinko mě rušila aranž masa – v tomto řezu až příliš vynikala vláknitost masa.



Miska s panem Cottou z rybiček s rukolovým olejem. Rukolka byla jen na barvu, její hořkost jsem nechytal (možná jsem ji chytat ani neměl, já cuketka nenechává ;) Zařazení tohoto amuse bouche, ale naprosto vyfikaně zvolené. Trochu ostřejší rybková chuť udělala po jemném telecím plynulý nástup k vrcholu večera...



... k čerstvě vyuzenému jazyku s cizrnovou kaší a cibulkou! Ano, jsou to ty světlo pohlcující černé kostky vzadu. Jejich příprava prý zabere několik dní, domácí udírna a selekce jen té nejchutnější frakce masa. Cizrnová kaše byla u mne zásah na komoru. A s cibulkouuuuuu!!!! :) Jídlo je prý v LDBB bestseller, který se vytrvale drží v menu. Velice blízké stylu Gordona Ramsaye (ano, TEN glazírovaný bůček s jablečným pyrém a brkaší, úplný brácha). Brutálně zkaramelizované a navíc snově vyuzené maso, chutí přeplněná majda a sametově jemná příloha.

Jídlo z cela v rozporu se svou prezentací. *Sežral* bych toho totiž *plny kybel!!!*



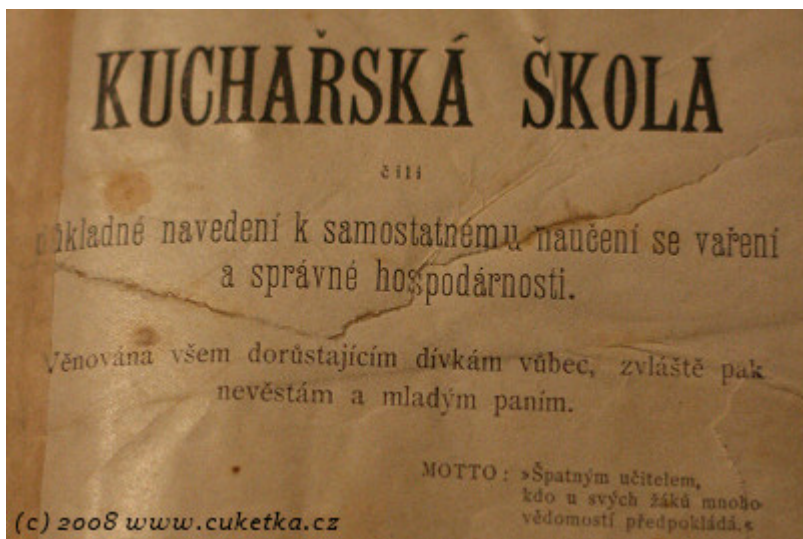
Ale pojďme dál – k rillettes připomínající krušnohorské lani v majdě ze zakysané smetany. Vtipné zdobení lapačkami z růžičkové kapusty. To by mě ani ve snu nenapadlo. Slabší kvěťákové pyrě nestíhalo dorovnávat chuť z Krušných hor, která byla lítala z talíře do pusy raketou.



U této *štamprdle* váhám. Resp. pokouším se napustit nějaký proud do vymřelých mozkových buněk. Papírově to ale bylo avokádové pyrě s oliváčem. Tuším, že bylo jemně a sympaticky popohnané česnekem.



V pauzách mezi máčením úst v talířích jsme měli k dispozici originál Kuchařské školy od Marie B. Svobodové se záložkami kuchařů. je fajn, když otevřeně přiznávají barvu a ještě se tím chlubí.



Ono je totiž čím. Z kuchařky jsem stihl přečíst jen několik krátkých pasáží, ale i tak mě ta kniha úplně strhla. Krásná čeština, vybetonovaná a odstrašující erudice, a hlavně recepty, zcela mimo rámec běžného vnímání. Pokusím se po ní pátrat dál...



Blížíme se do finále – obalovaný telecí entrecôte, okurkové želé, dušená brambora. Jednoduše řečeno řízek, kterému někdo okrájel okraje do obdélníku. Kašička a okurkové želé. Mám ho na obrázku lépe u [reportu z Prague Food Festivalu](#). Tentokrát bylo ostřejší s větším množstvím pepře a octa.



Taktický ústup a příjemně chlácholivá zmrzlina z různých druhů sýra/mléka, kde jasně převládala gorgonzola. Můj jícnový svěrač mi děkoval a přestal si pobrukovat... ;)



Ted' zas něco pro děcka – jahodová (malinová?) pěna v panáku, do které byl na dně zakopaný citronový (?) sorbet. Sladké, barevné, lehké. Jako dětské pastelky! :)



Oficiální dezertový chod byla jablečná žemlovka z perníku s vanilkovou omáčkou a lékořicovou zmrzlinou. Neskákal jsem z ní do nebe, ale přičítám to spíše celkově otupělosti a hyperglykemickému komatu. Použití perníku je přesně TEN nápad!



Petit fours – domácí pralinky (2 druhy), mini cheesecake a malý dortík z plňkou z aromatické fazolky.



To je on!



A tady je ta fazolka: název jsem zapomněl, takže to můžete brát jako fotohádku. Intenzivně voněla po mandlích, nebo po Yperitu. Záleží, na co jste víc zvyklí... (Foodstyling of this picture – Matesola ;)

Tot' vše. Nepopsal jsem vám vína a to je velká chyba. Po celý večer za námi chodila fantastická Klára Kollárová. Vždy s jednou až dvěma lahvinkami v náručí a s pěkným povídáním. Vychutnala si nás ukázkově... ,) Rovněž nemá smysl popisovat obsluhu – žádnou jsem totiž nezaznamenal, vše se pohybovalo samočinně. Musím ale zmínit krásně vyhřáté talíře. Lísal jsem se k nim totiž jako kotě, strkal jsem do nich hlavu a dával jsme si je pod zadek!

Čirá radost to byla... ,)

*Ted' odjíždím na hory. Popíjet svařák a baštit chalupářský guláš z konzervy.*