

”

*Thomas Bühner  
tříhvězďový libero úžasného týmu*



LA VIE\*\*\*

Text: Milan Ballík | Foto: Mikuláš Gottwald

Dolnosaský Osnabrück má kouzlo pro mnoho lidí různých profesí a zájmů. Nadšenci pro historii ocení, která je město prodchnuté dějinnými událostmi. Mimo jiné byl na tamní radnici podepsán Vestfálský mír. Fandové literatury vědí, že je rodištěm E.M. Remarquea. Politicky angažovaní jedinci jistě znají jméno jiného rodáka, někdejšího poněkud problematického spolkového prezidenta Christiana Wulffa. Pro mlsné prakticky z celého glóbu je zase ikonou města – ač to může znít vedle zmíněných osobností „mimo mísu“ – třiapadesátiletý šéfkuchař, který získal snad všechna světem respektovaná ocenění v této branži, Thomas Bühner. Vzhledem k boomu, ne nepodobnému pandemii, který gastronomie a v ní i kulinárie prožívá, není jeho zařazení mezi tamní velikány vůbec tak vedle, jak možná mnozí soudí. Ač není místním rodákem (narodil se ve zhruba padesát kilometrů vzdáleném Riesenbecku), jeho pozice mezi samotnou špičkou německých kuchařů i věhlas jeho restaurace přivedl do města od roku 2006, kdy la vie otevřel, už hezký zástup milovníků znamenité kuchyně.

Když se loni objevil v sále kuchařského symposia do sebe poněkud uzavřený muž, zvláštní ohlas nevyvolal. V Praze byl poprvé, krom organizátorů ho snad nikdo neznal. Zvědavě procházel sálem, obhlížel stánky expozic a tu a tam se zastavil, aby si poslechl kus přednášky některého z kolegů. Ohlas a nadšené ovace vzbudil, až když po ohlá-



šení vkročil na pódium. Nenápadný, skromně vyhlížející muž totiž nebyl nikdo jiný než právě Thomas Bühner, majitel a šéfkuchař restaurace la vie v Osnabrücku. Když předvedl ukázkou jedné ze svých chuťově bohatě dimenzovaných kreací – uplatnil v ní všechno, co je jeho kuchyni vlastní. Bühnerova pražská exhibice sestávala kromě jiného z málokomu pochopitelné sestavy, v níž se potkaly marinované hruškové kuličky, prášek

z bílé čokolády, několikrát uplatněný černý kořen v různých úpravách, plátky hrušky marinované s koprem, součástí je cappuccino z našlehaného mléka, ořechový prášek, sójové mléko čtyři hodiny redukováno pod pasem, aroma rozmarýny, sekané makadamové oříšky, sýr, sušená sójová omáčka a v ní obalený sýr, slunečnicový a makadamový olej, omáčka z kefiru, lilek naložený nakyselo jako okurka, cukr a med,



redukována marináda, sušený lilek, medový krokant, medový karamel, kefir, chips a med. Zcela zřetelně ukázala cestu, kterou se Thomas vydal. O nejvyšší jakosti vstupů nebudu hovořit, ta je nábledni. Pracuje s nízkými teplotami, tím jen minimálně ovlivňuje kvalitu výchozí suroviny. Jeho mnohavrstevné variety surovin, které pokládá na jeden talíř, zase až tolik četné nejsou. Jde spíš o opakované užití téhož produktu, pokaždě však jinak zpracovaného. A tedy rozdílně chuťově disponovaného. Padla zde slova o černém kořenu, podobně – snad třikrát, možná vícekrát – použil med. Jako krokant, karamel, chips, a aby toho nebylo málo, využil jej ještě v nálevu na nakládané cukety.

Po Thomasově vystoupení ve Slovanském domě jsem pochopil. A sice důvody, pro které posbíral své trofeje, pro které je jeho kuchyně přirovnávána k vzácně sehranému orchestru. Také jsem si umínil jedno: je nezbytně nutné vydat se do la vie a zkusit si ji komplexně, v celé její „orchestrální sehranosti“. Stalo se. Večeře se konala v prostém, leč elegantním prostředí historického domu, kde po

stropě netancují neonové krávy, ani vás neděsí kosy smrtky, odložené v auslágu. Vše je noblesní, prostředí kvalitní, založení pro ten který chod bezchybné. Personál, který je pravidelně a v přesných intervalech po debarasu doplňuje, pracuje s profesní jistotou a espretem, který je u nás k vidění tak na jednom, nebo dvou místech, pokud vůbec. U stolu se občas objeví sám šéfkuchař, atmosféru notně prohřeje i častá a milá přítomnost půvabné hostitelky s pro mne nevyslovitelným jménem, ale se samotným pohledem a odzbrojujícím úsměvem, Thayarni Kanagaratnam.

Ale už k jídlu samému. Odpusťte, že budu skákat po jednotlivých chodech bez pořadí, vždycky mě totiž ten který dostal tak, že jsem na ostatní na chvíli zapomněl. Jednoduchá miska například, vypadající příliš obyčejně na to, aby opravdu obyčejná byla, obsahuje jídlo stejně jednoduché. Vlastně správně je to nejjednodušší variace postavená na prostých vstupech. Kořen petržele, mšlí, ovesné vločky, nic víc. Když však okusíte, kolik nejrůznějších, zprvu samostatně se produčujících

cích chutí v sobě skrývají, žasnete. Co proboha může být strhujícího na prosté chuti chalupnické suroviny, jakou bývala po staletí petržel?!, říkáte si v duchu během číšnickovy prezentace. A která ji dokážou vylepšit tolik dietní a samy o sobě nevýrazné ovesné vločky? Jsem tady dobře u Bühnerů?, pokračujete v poněkud truchlivých úvahách. Ovšem jen do chvíle, kdy poprvé ochutnáte. Chuti každé vstoupivší suroviny jsou skutečně takové, jaké být mají. Jednoduché, v základní tónině, ne zrůzněné dalšími dodatky. To, co dělá tuhle variaci jedinečnou, je propojení rustikálních projevů a jejich sladění do nehledaně lahodného konečného výrazu. Ještě s tím, že něco je teplé, další ještě teplejší, třetí ledově chladné. To a jenom to dokáže šéfkuchař seskupit do učeného projevu v dokonalém souznění. Přesně jako dirigent, který krotí individuality sólistů a dá jim zaznít v oslňujícím společném akordu. Jinou, tentokrát exotickou atrakcí s podtextem Asie, byla marinovaná makrela se zmrzlinou z černého sezamu, passion fruit, motar přímořský (Sea Fennel), teriyaki. »



Působivě vyskládaná sestava jednotlivých komponent do půlkruhu, vyhlížející jako už trochu pocuchaný věneček panny, který má být brzy obětován řece při oslavách vynášení zimy, měla chutě stejně pestře sesumírované jako vzhled. Do mořského výrazu ryby, rozhojňného hned dvěma marinádami – suchou na bázi pepře, semínek koriandru a limetky, i mokrou, která sestává z octa mizkan, vody, sójové omáčky, cukru a limetky – se vlomí savarin z passion fruit bohatě ochucený osmi ingrediencemi ve finále ještě doplněných o o crème crue. Celý bábel chutí ještě dále otevře omáčka teriyaki. Svou obsažnou marinádu má i bříško ryby – dvě předchozí ošetřily vrchní filet makrely. Do tlačenice se přidá ještě vývar ze slávek, motar, marinovaný ve směsi snad tuctu komponent. Jako smírčí soudce, uhlazující hrany možných

střetů se s hutnou chutí objeví zmrzlina z černého sezamu. V sestavě figurují ještě chipsy z jakubek, nakládaný sečuánský pepř a prášek z mořských řas. Vážení, tohle nejde popsat, to se musí ochutnat. Chutě se předhánějí jako favorité na Velké pardubické, obkličují jedna druhou, blíží se těsně k masu, aby je na sekundu oslovily. Potom se vřadí zpět na značky a připraví mnohovrstevné finále, kde pod taktovkou makrely zazní celé odcházení přesně tak, jako dokonale sehraný orchestr, tedy v mantinelech, které Thomas nastavil, a kuchaři společně zaplnili jednotlivými hráči. Mám dojem, že tahle ukázka byla dostatečně demonstrativní, kdybych popsal všechny chody, bylo by toto číslo časopisu jen o la vie a úžasném večeru, jaký se tam dá prožít.

Stejně, jak je Bühnerova kuchyně definována, přesně tak také pracuje. S teplotami od stupňů až pod bod mrazu, s nesčetnými položkami vstupů, vždy chuťotvorně uplatněnými, když ani jeden se beze stopy neztratí, a dohromady vytvoří omamující celek. To je fenomén, který dělá la vie jedinečnou restaurací. Tamní kuchařský tým funguje, jak sám šéf říká – spíš, než jako hudební těleso jde o dokonale sehraný fotbalový tým, kde obrana, záloha i útok přesně plní své úkoly. V porovnání s orchestrem jen rychleji, důrazněji a někdy i poněkud tvrdě. Jinak by nedosáhl takových výsledků. Jenom nevím, jaké místo v sestavě zaujímá sám Thomas. Nesedí na lavičce, není tedy „pouhým“ trenérem, snad neprůstřelným brankářem. Nebo spíš liberem, který je myšlenkou vždy o dva tři kroky před svým týmem.

- ◀ Thayarni Kanagaratnam & Thomas Bühner
- ▶ Kořen petržele müsli s ovesnou zmrzlinou
- ◀ Vepřové Ibérico, tamarind, banán, pimentón
- ▶ Piemont lískové oříšky s yuzu & třešní
- ◀ Marinovaná makrela, zmrzlina z černého sezamu, passion fruit





Okurka, ústřice Gillardeau, olivy



Černý kořen, hruška, Fourme d'Ambert



Timo Fritsche (Head Chef)



Hawan Jung (Sous-chef / výzkum)



Filet & líčka z bizona  
a 5x topinambury



BBQ & uzený úhoř,  
mandlový krém,  
sušený žloutek



Rebarbora & zelený  
chřest jako zmrzlina



Načechraná kachnička



René Frank (Chef-Pâtissier)



Holubí prso, kukuřice, bílá čokoláda, játra



Text: Tomáš Kalina | Foto: Mikuláš Gottwald

#### Tomáši, jak ses dostal k vaření?

Když se rozhodovalo o tom, čím budu, byl jsem na testu, z kterého vyplynulo, že bych mohl být sedlák, pekař nebo kuchař. Sedlákem jsem být nechtěl, pekařem také ne, protože tam se musí brzy vstávat a tak jsem šel na kuchaře. Šel jsem za svými rodiči a řekl jsem jim, že chci být kuchařem, ale že chci být špičkovým kuchařem.

#### A v učení tě kuchařina chytla?

Zažil jsem učení se vším nejhorším, co si můžeš představit, bitky, ponižování atd., ale práce se mi zalíbila. Pak jsem pracoval ve velkém podniku, kde byly tři restaurace, jedna z nich byla michelinská, velké bankety a tam jsem se hodně naučil, viděl jsem, že se gastronomie dá dělat jinak, lépe.

#### Takže tam jsi okusil nejvyšší gastronomii, ale co bylo dál?

Potom jsem šel na vojnu a po vojně v roce 1991 jsem se stal poprvé šéfkuchařem v restauraci, která měla jednu michelinskou hvězdičku. Jenže o rok později jsem tu hvězdičku ztratil. Byl jsem

nový šéf a nikdy jsem hvězdičku neměl. Byla to pro mě velmi těžká zkouška. Ale pak během následujících let jsem hvězdičku dostal zpět a pak i druhou. A v roce 2006 jsem se dokonce stal kuchařem roku. Ale pak jsem se rozhodl tam skončit, protože jsem měl pocit, že už se na tom místě nemůžu dál vyvíjet.

#### Pak přišla nabídka z Osnabrücku?

Ano, s celým mým týmem jsme se přesunuli sem do la vie a hned jsme dostali dvě hvězdičky. Od začátku bylo mým cílem mít v la vie tři hvězdičky, takže jsme na tom pracovali.

#### Kolik kuchařů u tebe pracuje?

V současnosti je v restauraci 34 zaměstnanců doslova z celého světa. V kuchařském týmu je šéfkuchař, pak sous chef, který se stará o vývoj nových jídel, a samozřejmě šéfcukrář. Tomu se do práce příliš nepletu. Frank má moji absolutní důvěru.

#### Teď jsi pro spoustu kuchařů vzorem., měl jsi někdy nebo máš nějaký vzor?

V Německu stoprocentně Haralda Wohlfahrta, u něj jsem nějakou dobu pracoval; v Německu vyučil mnoho michelinských kuchařů jako nikdo jiný. Není vzorem jen pracovním, ale i lidským. U něj jsem se opravdu hodně naučil, proto když přijde nový zaměstnanec, nesnažím se hledat jeho chyby, ale snažím se najít jeho potenciál, chyby mě nezajímají, ty má každý.

#### Takže se u tebe cítí dobře?

Myslím, že ano, v současnosti máme spoustu možností, v nejbližší budoucnosti poletíme např. do Macaa a Hong Kongu, kde budeme připravovat různé večere a bankety.

#### Nedávno jsi byl v Praze, s jakými pocity jsi do Prahy přijížděl a s jakými odjížděl?

Byl jsem v Praze poprvé, takže jsem neměl žádné představy, slyšel jsem, že Praha je krásné město, ale co se týká gastronomie, neměl jsem o ní ani ponětí. Co mě opravdu imponovalo, a to neřikám, abych mazal med kolem pusy, byla organizace a atmosféra na symposiu, jak diváci byli pozorní a doslova hltali každé slovo, snad nikde jsem nezažil takovou zaujatost. A když jsem pak přijel domů, říkal jsem si krásná země, skvělí lidé, velký potenciál, ale pokud jde o gastronomii, je třeba se ještě hodně učit. A nemyslím teď jen kuchaře. Protože po kuchařské stránce se vše naučíte během několika let – to je to nejmenší – ale problém vidím na straně hosta, který se musí snažit a chtít pochopit a akceptovat nové věci. Pochopit, že jídlo tu není jen k tomu, aby člověka zasytilo, ale je to i zachování kultury, tradice a zážitku.

PRODUCED BY



## MARINOVANÁ MAKRELA, ZMRZLINA Z ČERNÉHO SEZAMU, PASSION FRUIT

Chef: Thomas Bühner | Foto: Mikuláš Gottwald

#### ZMRZLINA Z ČERNÉHO SEZAMU

225 g černých sezamových semínek  
200 g cukru, 100 g vody  
1 l mléka, 112 g smetany  
50 g sušeného mléka, 40 g dextrózy  
40 g trimolinu, 5 g stabilizátoru

#### MAKRELA (PŘÍPRAVA)

makrela

#### MARINÁDY NA VRCHNÍ FILET MAKRELY

##### Suchá (solná) marináda

1 kg soli, 500 g cukru, 10 g pepře Sancho  
60 g semínek koriandru, 30 g sečuánského pepře  
3 kusy limetové kůry

##### Mokrá marináda

360 g octa Mizkan, 120 g vody  
1 lžice cukru, 1 lžice sójové omáčky  
1 limeta, 1 citron, 1 kaffir lime

##### OMÁČKA TERIYAKI

160 g Mirinu, 160 g cukru  
144 g sójové omáčky s nízkým obsahem soli  
20 g šťávy z passion fruit, 80 g zázvoru  
80 g citronové trávy, 2 kaffir lime  
12 g červené curry pasty

##### MARINÁDA NA BŘÍŠKO MAKRELY

200 g omáčky Teriyaki, 1 g xanthany  
1 g konjakové gummy

Sezam opečte na suché pánvi. Zahřejte cukr a vodu na 117 °C. Přidejte sezam, pozvolna míchejte, až cukr zkrystalizuje. Snižte teplotu na polovinu a za pozvolného míchání nechte zkaramelizovat. Následně směs zchlaďte. V termomixu zahřejte mléko a smetanu na 50 °C. Přidejte zbylé ingredience a zahřejte na 85 °C. Přidejte sezam a zavakuujte na 24 hodin. Následně zamrazte v pacojet nádobě, vymixujte a zmrazte v malých kulatých formičkách.

Makrelu vyfiletujte, zbavte kostí a naporcujte tak, abyste získali břišní část a vrchní fileť.

Smíchejte sůl, cukr, pepř Sancho, semínka koriandru, sečuánský pepř a roztlučte v hmoždíři. Přidejte nastrohanou limetovou kůru. Posypte směsí vrchní fileť tak, aby byl kompletně zakryt. Nechte 30 minut marinovat.

Oloupejte kůru z citrusů a nakrájejte na proužky. Přidejte zbylé ingredience a nechte stát 12 hodin, přecedte. Do připravené marinády vložte na 20 minut nasolené vrchní filety.

Mirin, cukr, sójovou omáčku a šťávu z passion fruit přiveďte k varu. Zázvor a citronovou trávu nakrájejte na malé kousky. Dejte do hmoždíře a roztlučte s curry pastou a kůrou z kaffir lime. Smíchejte s tekutinou, nechte 30 minut stát a scedte.

Všechny ingredience smíchejte, přiveďte k varu a scedte. Bříško z makrely zavakuujte s marinádou. Připravte sous-vide 55 °C 2 minuty. Zchlaďte v ledové lázni. Připravené bříško před podáváním znovu vložte do marinády. »

**SAVARIN Z PASSION FRUIT**

40 g shiitake dashi, 20 g cukru, 30 g pasty miso  
30 g čerstvé šťávy z passion fruit, 10 g šťávy yuzu  
2 g soli, 50 g smetany, 1 žloutek, 150 g smetany  
40 g crème crue, 2,6 g loty, 2 plátky želatiny

**MARINOVANÁ MOŘSKÁ ŘASA**

1 sáček mořské řasy Dulse  
500 g vody z mořské řasy Dulse  
120 g šťávy z passion fruit, 30 g sójové omáčky  
15 g cukru, 3 g soli, 80 g octa Mizkan

**CHIPSY Z MUŠLÍ SV. JAKUBA**

mušle sv. Jakuba

**VÝVAR ZE SLÁVEK**

1 cibule, 1 mrkev, 1 řapíkatý celer  
1 stroužek česneku  
60 g olivového oleje  
4 sečuánské pepře, 8 černých pepřů  
2 snítky tymiánu  
3 bobkové listy, 12 slávek  
60 g saké  
60 g Noilly Prat  
50 g sójové omáčky, 100 g vody  
50 g octa Mizkan  
50 g vína Mirin

**NAKLÁDANÝ SEČUÁNSKÝ PEPŘ****MARINOVANÝ MOTAR PŘÍMOŘSKÝ (SEA FENNEL)**

motar přímořský  
marináda na mořskou řasu (viz postup výše)

**PŘÁŠEK Z MOŘSKÉ ŘASY**

mořská řasa Dulse

**KARAMELIZOVANÝ SEZAM**

225 g černých sezamových semínek  
200 g cukru, 100 g vody, bílé balsamico

**PODÁVÁNÍ**

Salty Fingers

Na shiitake dashi orestujte 20 hub shiitake, zalijte vývarem dashi a nechte 10 minut louhovat, přecedte. Odvažte 40 gramů shiitake dashi, spojte se zbytkem ingrediencí v termomixu při 50 °C na stupni 4. Pak do termomixu přidejte smetanu, crème crue, lotu a namočenou želatinu. Přecedte a naplňte do formiček na Savarin. Vychladte alespoň 2 hodiny.

Mořskou řasu důkladně umyjte. Vodu použijte na marinádu. Smíchejte všechny ingredience a vložte řasu do marinády.

Zavakuujte mušle sv. Jakuba s omáčkou Teriyaki a nechte přes noc marinovat. Jednotlivé mušle zmrazte, nakrájejte na tenké plátky a usušte v sušičce.

Nakrájejte zeleninu na malé kostky, orestujte na olivovém oleji s kořením a slávkami. Deglazujte se saké a Noilly Prat. Přidejte vodu, sójovou omáčku a pozvolna vařte 10 minut. Přecedte a ochuťte octem a vínem.

Nakládaný sečuánský pepř lze koupit v asijských obchodech.

Motar přímořský zblanšírujte a marinujte v připravené marinádě.

Řasu dobře umyjte, usušte a roztlučte v hmoždíři na prášek.

Opražte sezam na suché pánvi. Zahřejte cukr a vodu na 117 °C. Přidejte sezam, pozvolna míchejte, až cukr zkrystalizuje. Snižte teplotu na polovinu a za pozvolného míchání nechte zkaramelizovat. Následně směs zchladte a ochuťte balsamikem.



# HUMR, ČERVENÁ ŘEPA, LÍSKOVÝ OŘÍŠEK

Chef: Thomas Bühner | Foto: Mikuláš Gottwald

## HUMR (SOUS-VIDE)

humr  
olivový olej  
sůl

Humra držte za ocas a hlavu na 1 minutu ponořte do vařící vody. Pak oddělte od těla klepeta a ocas. Klepeta vložte do vařící vody a vařte na mírném ohni dalších 7 minut. Vychladte v ledové lázni. Ocas položte na kovový tácek, ochuťte solí a trochou olivového oleje. Tácek s humrem dvakrát zavakuujte a připravujte sous-vide 70 °C 12 minut. Vychladte v ledové lázni.

## HUMR (CANNELLONI)

### krok 1

4 červené cibule, 2 rajčata

Cibuli nakrájejte na drobné kostičky a pomalu konfitujte s trochou oleje asi 1,5 hodiny. Rajčata oblanširujte, oloupejte a dužinu nakrájejte na malé kostičky. Přidejte k cibuli a pozvolna konfitujte přibližně hodinu.

### krok 2

50 g cibulového konfitu, 50 g humra nakrájeného na kostky, 6 g mořského ježka, sójová omáčka, ocet chardonnay, citronová šťáva, ricotta

Všechny ingredience smíchejte a dochuťte sójovou omáčkou, octem chardonnay, citronovou šťávou a podle chuti smíchejte s ricottou.

### krok 3

těsto wonton

Tenké plátky těsta namočte na 10 vteřin do studené vody, trochu je osušte, naplňte humrovou směsí (8 g na porci) a zarolujte.

## HUMR (VÝVAR)

12 hlav z humra, 5 cibulí, 4 pórký (pouze bílá část)  
1 hlavička česneku, 300 g žampionů, 6 rajčat  
200 g koňaku, 300 ml vody, 1 plátek kombu  
10 g hladkolisté petržele

V pánvi orestujte humří hlavy s trochou oleje. Cibuli, pórek, česnek a žampiony nakrájejte a dobře orestujte na barvu, přidejte na malé kostičky nakrájená rajčata. Humří hlavy deglazujte koňakem a přidejte k orestované zelenině. Přidejte vodu, kombu, hladkolistou petržel a nechte táhnout 8 hodin. Scedte a zredukujte na požadovanou konzistenci.

## ČERVENÁ ŘEPA (PYRÉ)

1,2 kg červené řepy, 100 g radicchia, sůl, cukr

Červenou řepu osolte a zabalte do fólie. Pečte v troubě při 160 °C zhruba 2 hodiny, oloupejte a nakrájejte na malé kousky. Radicchio nakrájejte na malé kousky, smíchejte s řepou, zavakuujte a připravujte na páře 100 °C 30 minut. Směs dejte do termomixu, ochuťte solí a cukrem, dobře rozmixujte a přecedte.

## ČERVENÁ ŘEPA (PLÁTKY)

červená řepa, šťáva z červené řepy

Červenou řepu umyjte a oloupejte. Nakrájejte na 1 cm tenké plátky, vyskládejte plátky jeden vedle druhého do sáčku a zavakuujte s dostatečným množstvím šťávy z červené řepy. Připravujte na páře 100 °C 60 minut. Z plátků vykrájejte kolečka o průměru 3 cm a vložte zpět do šťávy z červené řepy.

## ČERVENÁ ŘEPA CHIOGGIA (PLÁTKY)

červená řepa Chioggia, olivový olej

Řepu nakrájejte na tenké plátky. Vykrájejte z plátků kolečka o průměru 3 cm, marinujte v olivovém oleji.

## MUŠLE ABALONE

mušle Abalone (1 mušle na 5 porci)  
beurre noisette, citronová šťáva, sůl

Vyloupněte mušle z ulity, vyčistěte, zavakuujte s beurre noisette, trochou soli a citronové šťávy a připravujte sous-vide 82 °C 6 hodin. Zchladte a nakrájejte na tenké plátky.

## PSTRUH LOSOSOVITÝ (KAVIÁR)

kaviár ze pstruha lososovitého  
šťáva z červené řepy

Kaviár propláchněte ve vodě a namočte do šťávy z červené řepy (bude trvat přibližně 12 hodin, až kaviár dosáhne perfektní barvy).

## RADICCHIO (PRÁŠEK)

radicchio

Pevné vnitřní listy radicchia nakrájejte na malé kousky, na 2 dny vložte do sušičky. Usušené listy rozmixujte v termomixu na prášek.

## RADICCHIO (MARINOVANÉ)

radicchio, 10 g octa chardonnay  
120 g olivového oleje (Oro San Carlos)  
70 g šťávy z červené řepy, 5 g sójové omáčky  
15 g vína Mirin, pomerančová šťáva podle chuti  
citronová šťáva podle chuti

Všechny ingredience smíchejte a dochuťte pomerančovou a citronovou šťávou. Nakrájejte radicchio na kousky 2x2 cm a před podáváním ochuťte marinádou. »





#### LÍSKOVÉ OŘÍŠKY (CHIPSY)

600 g vody  
300 g opražených lískových oříšků Piemont  
150 g isomaltu, 120 g cukru  
30 g glukózy, 50 ml oleje z lískových oříšků  
3 g xanthany, sůl

#### LÍSKOVÉ OŘÍŠKY (PLÁTKY)

lískové oříšky Piemont

#### LÍSKOVÉ OŘÍŠKY (PRALINE)

250 g slunečnicového oleje, 5 g soli  
175 g opražených lískových oříšků Piemont

#### LÍSKOVÉ OŘÍŠKY (PĚNA)

170 g beurre noisette, 10 g octa chardonnay  
40 g kaviáru ze pstruha lososovitého  
150 g vývaru z humra, 15 g oleje z lískových oříšků  
190 ml 1,5% mléka, pomerančová šťáva podle chuti  
citronová šťáva podle chuti, lecitin podle potřeby

#### PODÁVÁNÍ

mořská řasa Umi Budo, thajská bazalka  
olej z lískových oříšků, limetová šťáva,  
pomerančová šťáva, beurre noisette  
cukrový rozvar, olivový olej

Vše mixujte 12 minut v termomixu při 70 °C. Rozetřete v tenké vrstvě na silikonovou podložku, 45 minut pečte při 140 °C. Dosušte pod tepelnými lampami.

Oříšky namočte na 12 hodin do vody, nakrájejte na tenké plátky a usušte pod tepelnými lampami.

Všechny ingredience rozmixujte a těsně před podáváním použijte na ochucení mušlí Abalone.

Vše mixujte 5 minut v termomixu při 60 °C. Přecedte, ochuťte solí, pomerančovou a citronovou šťávou a vymixujte s lecitinem do pěny.

#### VEPŘOVÉ IBÉRICO

Presa ibérica de bellota

#### BARBECUE MARINÁDA

150 ml olivového oleje (Don Carlos)  
150 ml slunečnicového oleje, 30 g sherry octa  
30 g Chardonnay octa, 200 ml vody  
1/2 cibule (brunoise), 2 rajčata (vykrojit jádřince)  
1/2 chilli (julienne), 20 g kmínu (opražený)  
20 g mořské soli, 20 g uzené papriky  
20 g sušeného oregana, 15 g achiote  
12 snítek tymiánu, 50 g hladkolisté petržele  
kůra z 1 citronu (nakrájená)

#### VEPŘOVÝ JUS

5 vepřových nožiček, 2 vepřové kotlety  
7 kg hovězích kostí, 1 stroužek česneku  
6 cibulí, 5 mrkví, 3 pórký  
9 l červeného vína zredukovaného na 3 l  
4 řapíkaté celery, 2 bulvy celeru, celý černý pepř  
8 rajčat, 200 g pasírovaných rajčat

#### VEPŘOVÝ JUS (PODÁVÁNÍ)

sójová pasta Ssamjang, xanthan, máslo

#### TAMARINDOVÝ KRÉM

600 g vody  
300 g sušeného tamarindu  
150 g omáčky z úhoře (unagi)

## VEPŘOVÉ IBÉRICO, TAMARIND, BANÁN, PIMENTÓN

Chef: Thomas Bühner | Foto: Mikuláš Gottwald

Vepřové před podáváním ogrilujte v (Green Egg) grilu a zavakuujte s barbecue marinádou. Připravujte sous-vide 56 až 65 °C (medium). Vyndejte maso z marinády, znovu zprudka opečte na grilu, nakrájejte na plátky a ochuťte hrubou mořskou solí.

Smíchejte achiote, vodu, rajčatové jádřince, sůl a přiveďte k varu. Smíchejte cibuly, bylinky, koření, kůru a marinujte s olejem a octy. Přecedte vodu s achiote na směs cibule, koření a bylinek a nechte chvíli louhovat, přecedte a smíchejte výsledný fond v poměru 1:1 s olivovým olejem.

Kosti opečte, mezitím orestujte vepřové nožičky a nakrájenou kotletu. Orestované kousky oglazujte červeným vínem. Zeleninu s rajčaty opečte na barvu, oglazujte připraveným fondem z orestovaných nožiček a kotlet. Vše dejte do hrnce, zalijte vodou, nechte několik hodin táhnout, přecedte a zredukujte.

Zredukovaný jus dochuťte ssamjangem, přecedte a zahustěte xanthanou a máslem.

Přiveďte vodu k varu, přidejte sušený tamarind a nechte 15 minut louhovat, propasírujte. Získané tamarindové pyrě smíchejte s omáčkou z úhoře.»





#### **BANÁNOVO-BRAMBOROVÁ KAŠE**

3 brambory, 1 červený banán,  
200 ml olivového oleje (Arbequina)  
1 bobkový list, 1 stroužek česneku  
sladký pimentón podle chuti, 200 ml vody  
kmín podle chuti, sherry ocet podle chuti  
oregano podle chuti,  
hladkolistá petržel podle chuti, mořská sůl

#### **PÓRKOVÝ OLEJ**

250 g pórku (pouze zelená část), 50 g hladkolisté  
petržele, 500 g slunečnicového oleje, sůl

#### **MÁSLOVÉ FAZOLE (BUTTER BEANS)**

máslové fazole, pórkový olej

#### **KUMQUAT NAKLÁDANÝ (PICKLED)**

##### **krok 1**

500 g kumquatu

##### **krok 2**

320 g blanširovaného kumquatu,  
40 g mandarinkového octa, 60 g glukóзовého  
sirupu, 300 ml pomerančové šťávy, 30 g cukru  
25 zrníček kmínu (opražených)  
2 lžíce olivového oleje, sůl

#### **KUMQUAT (GEL)**

1 kg kumquatu (4x blanširovaný, bez dužiny a semínek)  
1 kg cukrového sirupu, 50 g olivového oleje

#### **KUKUŘIČNÉ CHIPSY**

100 g slunečnicového oleje, 350 g vody  
40 g jemné kukuřičné mouky, 3 g soli

#### **TAMARIND (KOMPOT)**

180 g tamarindu, 1,5 l vody  
5 g černých hořčičných semínek  
10 listů curry, 5 g zázvoru, 150 g palmového cukru  
10 g smaženého zázvoru, 1/2 chilli  
130 g červeného banánu

#### **BANÁNOVÝ CHIPS**

červený banán, olej na smažení

#### **PODÁVÁNÍ**

šťovík štítnatý (Rumex scutatus), lomo ibérico

Brambory uvařte v osolené vodě, oloupejte a rozmačkejte vidličkou. Banán nakrájejte na kostičky, zprudka osmažte na oleji a osušte na papírové utěrce. Zahřejte olivový olej, česnek a bobkový list na 80 °C, nechte louhovat 20 minut, přecedte. Pimentón orestujte na malém množství oleje a smíchejte s banánem a brambory. Přidejte vodu, zbytek oleje, ochutte kmínem, oreganem, solí a sherry octem. Před podáváním přidejte nakrájenou petrželku.

Vše míchejte 8 minut v termomixu při 70 °C. Zchladte na ledu.

Před podáváním smíchejte uvařené fazole s pórkovým olejem a ohřejte.

Kumquaty překrojte napůl, zalijte studenou vodou, přiveďte k varu, sceďte a celý proces třikrát opakujte. Nechte mírně vychladnout a odstraňte semínka a dužinu.

Pomerančovou šťávu a glukóзовý sirup přiveďte k varu. Smíchejte se zbylými ingrediencemi a připravte 2 hodiny v gastrovacu při 82 °C. Nechte vychladnout.

Připravte 2 hodiny v gastrovacu při 85 °C. Následně rozmixujte 200 g směsi s 0,6 g xanthany a 7 g másla.

Všechny ingredience smíchejte. Zahřejte teflonovou pánev, postupně nalévejte směs na pánev a pečte. Výsledný chips je velmi tenký a má otvory. Usušte chips na papírové utěrce, skladujte v suché a vlhké odolné nádobě maximálně 2 dny.

Přiveďte tamarind a vodu k varu, nechte chvíli odstát a rozmixujte na pyré. Všechny zbylé ingredience nakrájejte nejmenno a smíchejte s tamarindovým pyré.

Banán nakrájejte na tenké plátky, odstraňte slupku, pak podélně nakrájejte na 3 až 4 proužky (záleží na šířce banánu), usmažte v horkém oleji a osušte na papírové utěrce.

Lomo ibérico nakrájejte na tenké plátky, vykrojte kulatým vykrajovátkem o průměru 2 cm.

# BANÁNOVÝ KOKTEJL, KAFFIR LIME, KORIANDR, PASSION FRUIT

Chef-Pâtissier: René Frank | Foto: Mikuláš Gottwald

## KAFFIR LIME – KOKOS, ZMRZLINA

2 000 g kokosového mléka  
155 g práškové glukózy  
17 g super neutrose (sorbet stabilizátor)  
250 g cukru, 180 g dextrózy, 700 g vody  
30 g čerstvého koriandru  
30 kapek kyseliny citronové (citric acid)  
215 g limetové šťávy, 4 plátky kůry z kaffir lime  
10 listů kaffir lime, 15 g zázvoru, 15 g citronové trávy

## KORIANDR (KRÉM)

750 g smetany, 180 g cukru, 14 g pektinu NH  
45 g limetové šťávy, 60 g kokosového pyrè Boiron  
200 g passion fruit pyrè Boiron,  
6 g xanthany, 100 g cukru  
225 g másla, 45 g čerstvého koriandru  
5 g semínek koriandru, 30 g zázvoru, limetová kůra

## KEŠU – KOKOS CRUMBLE (DROBENKA)

150 g oříšků kešu, 100 g cukru, 50 g vody  
50 g kokosových vloček, 1,5 g soli, 1/2 fazole tonka

## BANÁNOVÉ PODMÁSLÍ

300 g banánu, 1 g kyseliny askorbové (Ascorbic acid)  
30 g citronové šťávy, 500 g podmáslí, 120 g medu  
6 g zázvoru, 6 g citronové trávy, 0,5 g vanilkového lusku  
0,4 g soli, 20 g crème fraiche, 0,3 g xanthany

## BANÁNOVÁ OMÁČKA

200 g kakaového másla,  
50 g Ivoire (bílá čokoláda Valrhona)  
20 g Yopol Texturas® (Albert & Ferran Adrià)  
60 g mrazem sušeného banánu  
20 g moučkového cukru, 30 g Pailleté Feuilletine

## CALAMANSI-PASSION FRUIT SORBET

1 000 g calamansi pyrè, 600 g šťávy z passion fruit  
167 g práškové glukózy  
17 g super neutrose (sorbet stabilizátor)  
20 g dextrózy, 170 g cukru, 1 000 g vody

Smíchejte glukózu, super neutrose, cukr a dextrózu. Nasypte do teplé vody, přiveďte za stálého míchání k varu a nechte mírně vychladnout. Přidejte zbylé ingredience a dobře promíchejte. Scedte a zamrazte v pacojet nádobě. Před podáváním vymixujte v pacojetu.

Smetanu a vanilku zahřejte, přidejte pektin, 180 g cukru a vařte 1 minutu. Smíchejte xanthanu a 100 g cukru, přidejte limetovou šťávu, pyrè a dobře rozmixujte. Smetanu zchladte na 45 °C a přidejte připravené ovocné pyrè. Zchladte na 35 °C, vmíchejte studené máslo a přidejte zbylé ingredience a nakonec přecedte.

Oříšky kešu pečte 10 minut v troubě při 160 °C, potom nadržte. Vodu s cukrem svařte na 120 °C. Přidejte oříšky a kokos, pozvolna míchejte, než cukr zkrystalizuje. Směs míchejte, než cukr zkaramelizuje a nakonec ochutíte solí a čerstvě nastrohanou fazolí tonka.

Všechny ingredience rozmixujte, směs naplňte do půlkulatých silikonových forem a zamrazte. Zamražené půlky vložte na sebe tak, abyste získali kuličku. Namočte kuličky do banánové omáčky a nechte v chladu zatuhnout. Před podáváním nechte banánové podmáslí rozmraznout.

Rozpusťte kakaové máslo a čokoládu, přidejte zbylé ingredience a rozmixujte tak, aby ve směsi zůstaly malé kousky. S omáčkou pracujte při teplotě 50 až 60 °C.

Smíchejte glukózu, super neutrose, cukr a dextrózu. Nasypte do teplé vody, přiveďte za stálého míchání k varu a nechte mírně vychladnout. Přidejte zbylé ingredience a dobře promíchejte. Scedte a zamrazte v pacojet nádobě. Před podáváním vymixujte v pacojetu.

