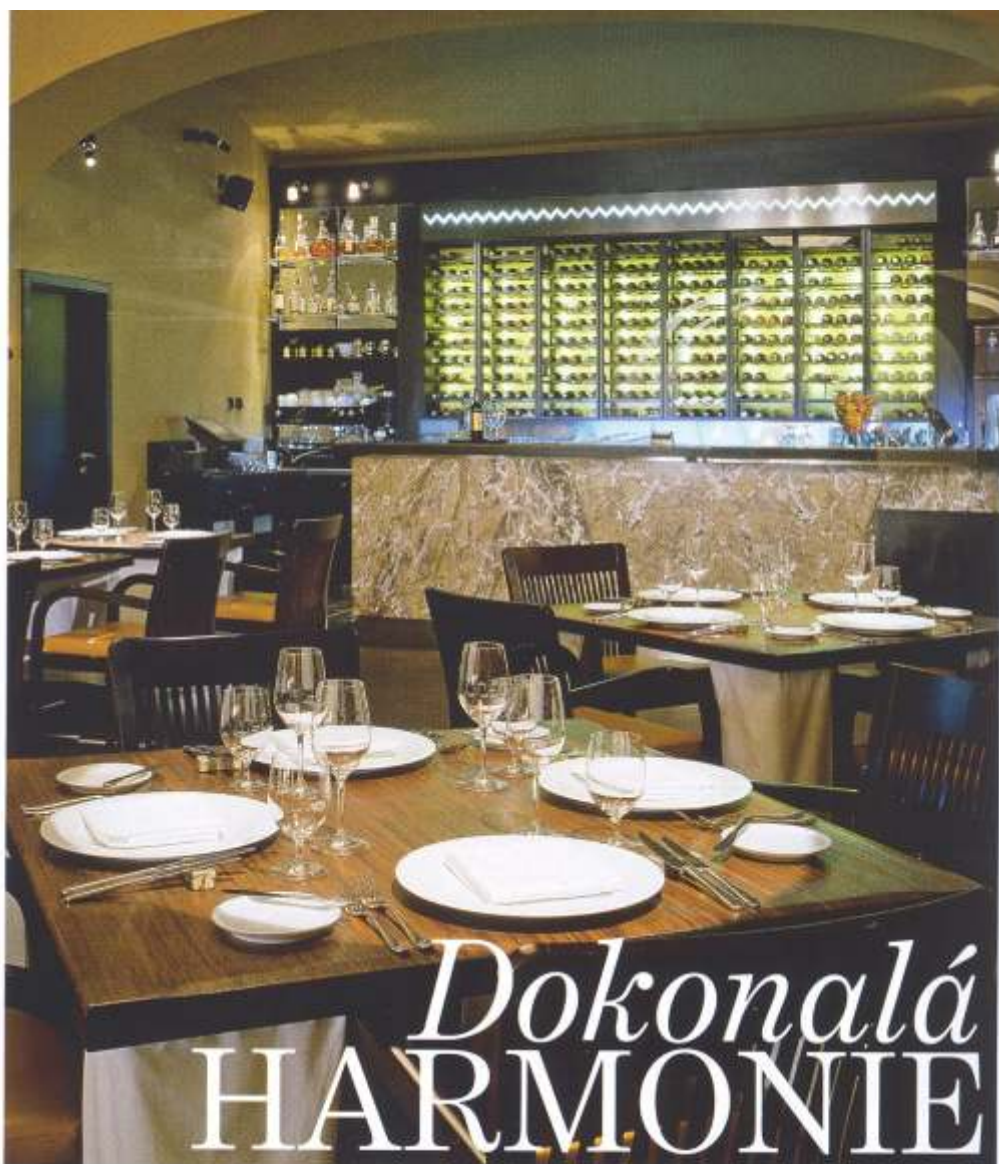


*Pokud toužíte
zažít nefalšovaný
gastronomický
orgasmus,
restaurace LA
DEGUSTATION
BOHÊME
BOURGEOISE
je to pravé místo,
kde se vám může
sen splnit!*

TEXT: KLARA P. HORÁKOVÁ

FOTO: FILIP ŠLAPAL



Dokonalá HARMONIE



AMUSE-BOUCHE

Jde o originální lahůdky na jedno až tři skousnutí, které se podávají mezi jednotlivými chody.

V LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE zažijete zcela pohlcující, snad až lehce dekadentní slast. Udělá se vám sice průvan v peněžence, ale jak známo, každá legrace něco stojí, a tady si jí užijete víc než dost. O La Degustation jsem poprvé slyšela asi před dvěma lety, krátce po jejím vzniku. Kromě toho, že je v Čechách ojedinelá (jde o restauraci degustační, což znamená, že tady nenajdete jídelní lístek, můžete si objednat pouze jedno ze dvou sedmichodových degustačních menu chytře proložených sedmi amuse-bouche – řekněme „jednohubkami“), se také mezi pražskými gurmety začalo špitat, že vybuchla gastronomická supernova. Nafouklá bublina? Hvězda, která zasvítí a brzy zhasne, jak tomu často bývá? Nic takového. Vzhledem k tomu, že La Degustation má časem stále lepší pověst a restaurace letos shrábla snad všechna dostupná gastronomická ocenění, nemohla jsem odolat pokušení přesvědčit se o jejích tolik opěvovaných kvalitách na vlastní kůži.

U vchodu nás vítá přátelský manažer Filip Trčka, odebírá nám kabáty a odvádí nás ke stolu. Tlumená světla, uklidňující barvy, čistý interiér, který si na nic nehraje. A koncert začíná! Vybíráme ze dvou menu, která se každý den mění. „První menu (Dégustation du Chef) nabízí výběr toho nejlepšího, co šéfkuchař Oldřich Sahajdák vykouzlil z momentálně dostupných surovin. Snoubí se v něm ty nejkvalitnější tradiční české ingredience se stálicemi vysoké gastronomie, jako jsou třeba foie gras nebo lanýže. Druhé menu je oslavou českého kulinářského umění z konce 19. století a inspiruje se tvorbou kuchařské

V MÁSLĚ POŠÍROVANÝ BRETAŇSKÝ HUMR

1 humr	čerstvý kopr
máslo	kaviár beluga
0,5 l Fiji vody	kořenová zelenina
1 vejce	sůl
červená řepa	

Humra uvařte (ocas 3 minuty, klepeta 6 minut) v osolené vodě spolu s kořenovou zeleninou. Skořápky z humra zalijte rozpuštěným máslem a ve vodní lázni nechte spolu asi jednu hodinu, pak procedte. Humra pokrájejte na menší kousky a ohřejte ve scezeném másle, máslo nesmí mít víc než 62 stupňů. Fiji vodu osolte a zahřejte na 67 stupňů, vyklepněte do ní vejce a počkejte, dokud se bílek neudělá a žloutek není teplý a tekutý, přibližně 10 minut. Červenou řepu upečte, rozmixujte a procedte skrz jemné plátno. Sirup svařte na třetinu, zbylou řepu usušte a procedte skrz hrubý cedník. Kopr operte v ledové vodě a otrhejte stonky. Stonky kopru uvařte v sirupu z červené řepy, přidejte půl lžičky másla a vyšlehejte do jemné pěny. Pošírované vejce posadte na talíř, okolo naskládejte humra a kaviár beluga, zalijte pěnou z červené řepy a nakonec posypte prachem z červené řepy a čerstvým koprem.





**POCHOUTKA
Z MOŘE**

Divoký mořský vlk s pečenou červenou řepou a polníčkem je ukázkou perfektní kombinace domácích surovin s tím nejlepším ze světa.

” V La Degustation se snoubí hned několik **TRENDŮ** moderní gastronomie.“

legendy Marie B. Svobodové. Všechna jídla jsou samozřejmě oděna do supermoderního hávu. Já volím menu du Chef, kolegyně Soňa sahá po české klasice. Objednáváme si i párování s vínem. Ke každému chodu dostaneme jiné víno, pečlivě vybrané sommeliérkou. Číšník postupně přináší čtyři amuse-bouche – čokoládovou kostičku s pepřem, aspik z vývaru v brčku, telecí brzlík v nasládlé omáčce a hovězí tataráček sevřený ve dvou křupavých oplatkách. Pak přichází sommeliérka a prezentuje nám vína k předkrmům. Jakmile se vzdálí, už je u nás číšník s předkrmy. Mám syrového tuňáka (neběvale šťavnatého) na oplatce s foie gras, Soňa pražskou šunku s pěnou z jablka. Ach. Ptám se manažera, odkud odebírají suroviny. „Zaměstnáváme člověka, který objíždí malé biofarmy a trhy. Nakupuje podle seznamu od šéfkuchaře, ale často se nákup změní podle toho, jaké čerstvé maso nebo zeleninu zrovna farmáři nabídnou. Menu se samozřejmě mění podle ročního období. Vše je naprosto čerstvé a z velké části lokální,“ objasňuje pan Trčka. Jak ji

nak! V La Degustation se snoubí hned několik trendů moderní gastronomie: lokální suroviny, respekt k ročnímu období, ožívování místních kulinařských tradic, ale i koketování s moderními kuchařskými technologiemi, třeba s molekulární kuchyní. Ale už máme na stole polévku. Vývar z divoké drůbeže má barvu medu, je esencí masové chuti, moje smetanová polévka z artyčoku je zase mazlivě jemná, provokativně doplněná chutí

pečených paprik a pomerančů. Následuje takzvané poché. Pro mě fiji vejce s omáčkou ze šampaňského, Soňa se olizuje nad nejlepší koprovkou, jakou prý kdy jedla. Amuse-bouche vzpruží hutným chodem ukolébané chuťové pohárky opět k životu a my se vrháme na zdejší vyhlášenou specialitu – čerstvě uzený hovězí jazyk. Je jemný a lahodný, v báječné omáčce, která mě málem připravila o rozum. A další dějství, tentokrát lehké a osvěžující. Já jsem dostala hovězí steak s pěnou z malínského křenu, Soňa jihočeského králíka s rozmarýnovou omáčkou. Knoflíky u kalhot hrozí utržením, přesto se nemůžeme dočkat pokračování. Průsvitné želé praská v ústech a po jazyku se rozlije čistá chuť rajčat. Kouzlo molekul. Jestě sýry a pak nám to osladí. „Syrečky!“ děsí se Soňa při pohledu do svého menu, když však bělavý krém ochutná, usadí se jí na tváři blažený úsměv. Další víno, krém s ovocem, buchtičky, čokoládová koule, pralinky. To bylo něco, říkáme v povznesené náladě, takové, jaká vás zaplaví, když odcházíte po vydařeném kusu z divadla. ■

FOTO: FLIP ŠAMPAL, ŠIFA.CZ, PROFIMEDIA.CZ

OBÍBENÉ SUROVINY ŠÉFKUCHAŘE:



CIZRNA
Bývala dříve stálou českou kuchyní.



HRÁŠEK
Zapomeňte na hrachové kaše ze školních jídelen, s hráškem se dá kouzlit!



ČERVENÁ ŘEPA
Tato tradiční surovina se v rukou šéfkuchaře změní v lahůčku.



PSTRUH
Sklvělá česká ryba. Lze jíst i syrová.



HOVĚZÍ JAZYK
Vyhlášená pochoutka La Degustation!



MALÍNSKÝ KŘEN
Je slavný po celém světě pro svou nasládlou chuť a líz.

HOLUBÍ PRSÍČKA S KAROTKOVOU KAŠÍ, OMÁČKA Z ČERVENÉHO VÍNA SKALE

1 holub	muškátový ořech
1 karotka	české víno Skale
máslo	slepičí polévka
1 díl smetany	kořenová zelenina
kapusta	sůl
zeleninový vývar	

Holubí prsa osolte, opečte zprudka na másle a vložte asi na 10 až 12 minut do trouby vyhřáté na 55 stupňů. Karotku zabalte do alobalu a pečte na 150 stupňů asi 30 minut, potom ji oloupejte a pavařte s máslem a trochou smetany, rozmixujte a osolte. Kapustu nakrájejte na nudličky, osolte a opečte na másle s trochou zeleninového vývaru a muškátového ořechu. Scedte. Holubí srdíčko vložte do rozpuštěného másla a teplotě asi 60 stupňů a nechte ho tam 6 minut. Potom ho zprudka a krátce opečte na pánvi ze všech stran. Omáčka: Holubí kosti opečte se zeleninou a zalijte českým vínem Skale. Když se víno téměř vyvaří, přidejte slepičí polévku a pomalu svařte. Procedte skrz jemné plátno a přidejte kousek čerstvého másla.

