

ORIGINÁLNÍ KULAŤÁK

V PRAŽSKÝCH DEJVICÍCH NENÍ MOC MÍST, KAM BYSTE MOHLI ZAJÍT
OPRAVDU DOBRĚ SE NAJÍST. MY JSME JEDNO NAŠLI...

Text **PETRA STEINOVÁ**

Když se řekne Pilsner Urquell Original Restaurant, představí si asi většina z nás stylovou pivnici s vychlazeným hořkým moker (jak jinak než z tanku) a klasiku české kuchyně, jako je svíčková, guláš nebo

pečená kachna. A přesně tak tomu je i v restauraci Kulaťák, ale... Už několik lidí nezávisle na sobě mě poslední tři měsíce přesvědčovalo, abych sem zašla ochutnat úplně jiné pokrmy: „Věř mi, takového candáta s italským rizotem plným čerstvých lišek jsem už dlouho nejedl...“ A tak

jsem se jednoho parného dne vypravila do Dejvic na Vítězné náměstí. Předtím jsem ale zvedla telefon a domluvila si schůzku s novým šéfkuchařem Lukášem Soukupem. Protože jestli opravdu vaří tak, jak se o něm po Praze povídá, byla by škoda nevytáhnout z něj nějaký ten „tajný“ recept. Pověsti nelhal, i když jsme nakonec stejně skončili u jedné z českých hitovek. Do Kulaťáku se ale určitě ještě vrátíme v některém z dalších čísel. Hodláme tady totiž podrobně otestovat nový podzimní lístek zaměřený na sezonní suroviny. Tipuju to na nějakou zvěřinu...



PEČENÉ SELÁTKO

po staročesku

- 3 kg kýty ze selete
- 800g brambor
- 2 vejce
- 150g parmezán
- 150g hladké mouky
- 100g másla
- 500g cibule
- snítka tymiánu, sůl
- 200g cherry rajčátek
- olivový olej
- 100g šalotky
- 20g česneku
- 150g slaniny
- 300ml smetany

- ▶ **Sušená rajčata:** cherry rajčátka spařte na deset vteřin ve vroucí osolené vodě, poté je přendejte do ledové vody, vyjměte a oloupejte. Oloupaná rajčata dejte na plech, pokapejte je olivovým olejem, osolte a posypte tymiánem. Rajčata sušte v troubě na 90 °C asi hodinu.
- ▶ **Noky:** brambory uvařte ve slupce, oloupejte je a prolisujte. Do studených brambor zapracujte vejce, parmezán a sůl. Z těsta vytvarujte lžící nočky, které uvařte ve vroucí osolené vodě.
- ▶ **Kýtu osolte** a položte na plech, na něj jste předtím dali rozčtvrcenou cibuli se třemi stroužky česneku. Vše dejte do trouby rozpálené na 200 °C, po deseti minutách snižte teplotu na 160 °C. Pečte do doby, než je maso měkké – asi hodinu až hodinu

- a půl. Maso vykostěte a nakrájejte na kostky.
- ▶ **Cibulové pyré:** v kastrolu zpěňte máslo, přihodte nakrájenou cibuli se snítkou tymiánu. Při nízké teplotě duste do měkka. Pokud se začne cibule připalovat, můžete přilít do hrnce i trochu vody. Hotovou cibuli rozmixujte do hladka.
- ▶ **Slaninová pěna:** slaninu vyškvařte na malém plameni, přidejte nakrájenou šalotku s česnekem, zarestujte a přilijte smetanu. Svařte do hustší konzistence a přecedte.
- ▶ **Na talíř nejprve** naservírujte cibulového pyré, noky a teprve poté kousky selete. Vše přelijte slaninovou pěnou a na závěr ozdobte sušenými rajčátky. Můžete podávat.

LUKÁŠ SOUKUP

šéfkuchař
Restaurace
Kulaťák



Je mu teprve devětaadvacet let, ale už má za sebou několik zkušeností z londýnských restaurací ověřených michellinskými hvězdami. V jedné z nich dokonce zastával funkci zástupce šéfkuchaře. Že se chce vypracovat mezi kuchařskou špičku, pochopil už krátce po studiu, kdy začal pracovat pod Zdeňkem Pohlreichem v pražském hotelu Radisson Blu. A zatím se mu to rozhodně daří. Do restaurace Kulaťák nastoupil před třemi měsíci s cílem představit světovou kuchyni v té nejlepší formě (ale za přijatelné ceny) i lidem, kteří běžně do luxusních restaurací nechodí.