

Revue pro

HOTEL a RESTAURANT

Číslo 3/2013 • cena 79 Kč / 4,00 €

Nové myčky série PT
Top Performance

winterhalter



www.winterhalter.biz/pt-scout
www.winterhalter.cz

Top Performance: brilantní, rychlá, úsporná

Mám rád podniky, kde to voní, je tam hezky a čisto, je vidět do kuchyně - a miluji, když se kuchař objeví na place a přinese někomu jídlo, řekne o něm pár slov, nebo se jen poptá, jak chutná. Tohle vše jsme našli v Praze na Žižkově v designové restauraci MOOD, kterou spolu provozují šéfkuchař Jaroslav Zahálka a manažer Marek Hubka.

Jeho raketová kariéra šéfkuchaře nastartovala U Orloje, v Archivu či Letenském zámku, než na deset let zakotvil jako Executive Chef de Cuisine společností KVP Gastro a Gastro Group. Podílel se na otevření a úspěchu restaurace La Bodeguita del Medio, stál u zrodu restaurace La Casa Argentina, z pozice executive chefa řídil věvec kuchyní v El Torro Negro (španělská kuchyně), U Orloje (tex mex), U konvice (staročeská), U minuty (italská), Hotelu Salvator (mezinárodní), Mucha (česká), Erpet (mezinárodní), U Císařů (česká i mezinárodní), Oliva Verde (italská). „Pak už toho bylo moc, člověk nemohl uhlídat všechno a vždycky někde něco hořelo. A já rád vařím. Proto jsem se rozhodl opustit tenhle kolotoč a s kolegou jsme si otevřeli vlastní podnik MOOD - pro dobrou náladu z jídla i z prostředí.“

Jak se žije elegantnímu a svěžímu podniku kousek od Vystřeleného voka mezi žižkovskými výčepy?

„Hodně se na Žižkově změnilo, blízkost cen-



Jaroslav Zahálka *1977

Vyučen v SOU gastronomickém v Praze U krbu, odmaturoval na Střední škole gastronomické a hotelové v Braníci. Na tomto základu začal stavět v kurzech s michelinskými kuchaři Alexem Atalou, Vittorio Fusarim, Marco Fadigou, Christopherem Arcadeifen či Pavlem Pospíšilem, ve škole čokolády s Riccardo Magnim či kurzu Valrhony s Christophem Lindportierem. Má za sebou školení a stáže v Itálii, Německu, Francii, Španělsku či naposledy v Austrálii. Je lektorem Pražského kulinářského institutu a s Romanem Vaňkem spolupracuje na jeho kuchařských knihách. Od roku 2010 členem prestižního světového Club des Chefs des Chefs. Ženatý, dvě děti, třetí na cestě. Jeho koníčkem jsou všechny druhy sportu, hlavně squash a lyžování.



tra sem dovedla firmy, nová výstavba změnila složení obyvatel. Velký park za zády je rájem maminek s dětmi. Lidé žijí zdravěji a rádi využijí možnost změny. Tu u nás najdou v mnoha tvářích...“

Nějaký kuchařský vzor?

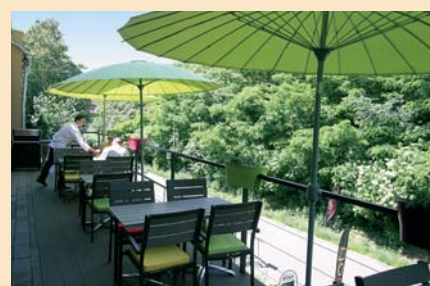
„Je jich hodně, ale nejvíc ze všech asi Joël Robuchon. Byl jsem v jeho restauraci v Paříži. V podstatě jednoduché věci dotažené do dokonalosti. Nejsou to kdovíjak složité chutě, ale dokonale poskládané dohromady s perfektně zvládnutou technikou. Snažím se u nás o něco podobného. Kuchyně v Moodu se hodně inspirovala ve světě, v asijské kuchyni, v tex-mex, v italské gastronomii. A letní terasa do parku přímo láká k letnímu grilování. Těším se na hosty, kteří přijdou ochutnat, co všechno a jak lze grilovat... U grilu může kuchař přímo komunikovat s hosty a to posouvá vzájemný vztah zase o kus dál.“

„Emocionální gastronomie, to nejsou jen želé a pěny. Ty nic neznamenají, když akci chybí pointa a především kuchařský základ. Emoce začínají u jídelního lístku, který by měl sice informovat, co si host může vybrat, ale současně by měl probouzet jeho obrazotvornost a nechávat prostor i pro určité překvapení.“



LETNÍ MINISOUTĚŽ

Kdo správně odpoví na otázku na náš mail redakce@e-sommelier.cz: „Jakou specialitu na terase chystá pro letošní léto Jaroslav Zahálka?“ a bude vylosován, dostane jeden ze tří voucherů do restaurace MOOD v Praze 3, Koněvova 28/29.



Hovězí svíčková sous-vide s hráškovým pyrém, rozmarýnovým olejem a parmezánem



Svíčková, olivový olej, máslo, šalotka, čerstvý cukrový hrášek, smetana, bílé víno, cherry rajčata, rozmarýn, pepř, sůl.



Svíčkovou vyjmeme po stanoveném čase ze sáčku a rychle osmažíme na přepuštěném másle za průběžného přelévání. Špalíček rozkrojíme, aby byla vidět jeho struktura, dochutíme rozmarýnovým olejem, hoblinkami parmezánu, nafiletovanými cherry rajčaty a oloupanými kuličkami zblanširovaného hrášku – kuličky u pyrém na jedné straně, na druhé měkké slupičky, které vypadají jako otevřené papulky z dávné počítačové hry packman...

s bílým balzamikem s využitím lecitinové textury.

Přirozený a lahodný luxus na talíři.



Osolený špalíček svíčkové se snítkou rozmarýny a olivovým olejem se zavakuje do sáčku a vloží k tepelné úpravě sous-vide na 9 minut do vody 60° C teplé.

Mezitím na másle lehce orestujeme jemně sekanou šalotku, zastříkneme bílým vínem a necháme odpařit. Přidáme kuličky hrášku, podusíme, přidáme smetanu. Rozmixujeme a propasírujeme, dochutíme solí. Tím jsme získali pyrém.

