

Z kuchyně biochemika

... to snad ani není možné, už jsou tady opět Vánoce a novoroční svátky. Jsou spojeny s klidem a pokojem a také s množstvím návštěv a shledání s lidmi nám milými. Je také více času a příležitostí přichystat něco dobrého a méně obvyklého k pohoštění. Dovolují si dva recepty, které stojí za pozornost. O Vánocích by měla být ryba, tak tedy kapr trochu jinak, ideální pro pohoštění v kterémkoliv čase ... a kachna, která je velmi oblíbená a chutná, leč přece jenom je to „dutej pták“ jak praví přítel Spěváček a je to tak pro dva chlapy. Tento recept zachovává kvalitu kachny, kvantitativně přizpůsoben většímu počtu strážníků A to má u svátečního stolu být. A na závěr sladká tečka, resp. recept na ovocné chlebičky, které hravě zvládne i biochemik s akademickým vzděláním.

Kachna pro více osob

Potřebujeme: jednu vykuchanou a dobře očištěnou kachnu (důkladně i vevnitř), vykuchané z kůže stažené a vykostěné kuře, 25 dkg uzených krůtích prsou, křen nebo Krenex, čerstvou bazalku, sůl, kmín, lžíci medu a sojovou omáčku.

Kuře stáhneme z kůže a vykostíme (z kuřecího skeletu a drobů z kachny připravíme silnou polévku). Plát kuřete osolíme, potřeme po obou stranách křenem a nasekanou bazalkou a obalíme jím špalík uzeného krůtího masa. Kachnu uvnitř osolíme, vytřeme opět křenem a bazalkou a místo vniřností vycpeme připraveným naditým kuřetem. Kachnu zašijeme, potřeme směsí medu a sojové omáčky (1:2), pokmínujeme a klasicky pečeme asi tři hodiny. Podáváme esteticky naporcovanou s bramborovým salátem či knedlíkem a zelím dle libosti. V tomto případě plezňské pivo nebo dobré červené víno.



Marinovaný kapr

Rozpočet pro 6 porcí: 6 kousků kapra (cca po 25 dkg) - sůl, asi dcl oleje, 0,7 l vinného octa, 2 stroužky česneku, 6 zrněk pepře, 3 zrnka nov. koření, 3 hřebíčky, 1-2 bobkové listy, kůra z poloviny citronu, 2 cibulky, 1 kyselá okurka a trocha kaparů.

Čerstvého kapra (nejlépe hladkého) vykuháme a důkladně očištíme. Nakrájíme patričný počet dílů, vypereme, ořeme utěrkou a prosolíme. Díly necháme asi 2 hodiny v chladnu odležet. Poté rybu osušíme a prudce opečeme na oleji do červena. Opečenou rybu dáme do porcelánové misky bez pokličky zchladnout. Připravíme si marinádu takto: dobrý vinný ocet, sůl, cibulky a česnek v celku, citronovou kůru a veškeré uvedené koření v hrnci povaříme a ještě teplé nalejeme na připravené porce kapra. Jakmile vše vychladne přidáme nasekané kapary a kyselou okurku a překryjeme poklicí nebo utěrkou a necháme uloženo v chladnu po 2 dny. Třetí den upravíme kapra na mísu, ozdobíme nakrájeným citronem, zastříkneme olivovým olejem a citronovou šťávou.... Jako přílohu tousty z bílé večky a suché bílé víno.

Ovocné chlebičky

Na jedno pečení je třeba: 50 dkg hladké mouky, 25 dkg cukru krupice 4 vajíčka, mletá skořice a badyán, 12 dkg másla, případně Romy, 10 dkg nebo raději více kandovaného ovoce (kandovaný ananas, mango (ne papája!), sušené meruňky, někdy i několik sušených fíků) po 10 dkg, opět raději více, vlašských a lískových ořechů a hrozinek. Ovoce, ořechy i hrozinky se musí nakrájet na menší kousky. Kandovaného ovoce, ořechů a hrozinek má být hodně, na objem více než vlastního těsta, čím je ovoce více, tím jsou chlebičky lepší.

Pak se připraví těsto: do velké mísy za postupného míchání se dá nejprve rozpuštěné máslo, pak cukr a vajíčka, pak směs kandovaného ovoce, ořechů a hrozinek, 2 x na špičku nože kypřicího prášku, špetka mleté skořice a badyánu, vše se důkladně promíchá, přidává se postupně mouka, těsto se prohněte a nakonec rozdělí na čtyři přibližně stejné díly ze kterých se na moukou posypané podložce uválí bochánky, překryjí alobalem nebo folií a v chladu se nechají do druhého dne.

Lépe se peče v elektrické troubě při teplotě jen 180-190 st.C. Z každého bochánku těsta se vyválí váleček přiměřené délky, položí na vymaštěný plech a jemným tlakem se upraví na šíři cca 4 cm a výšku cca 1,5 cm, důkladně se potře rozšlehaným vajíčkem a opatrně se peče jen do jemně zlatova, lépe je nedopéct než přepéct. Ještě za horka se krájí na řezy o šířce cca 1-2 cm, které se uloží v chladu. Je lépe, když se peče s delším předstihem, aby chlebičky pěkně změkly.

-lm-

Přeji Vám všem opravdu klidné, pohodové, neuspěchané a krásné Vánoce a moc a moc zdraví v Novém roce ...

- mn -