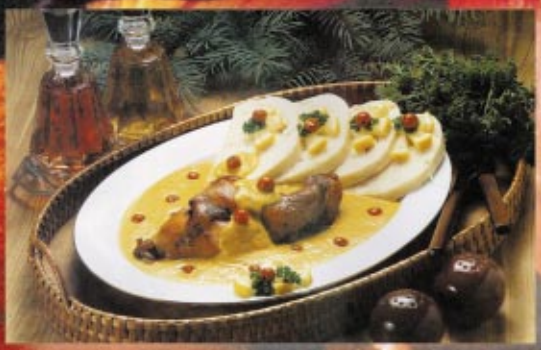
Z kuchyně biochemika



Doktor Franta Hiemer je nejenom šéfem laboratoře a ředitelem nemocnice ve Vítkově, ale i duší velmi poetickou s mnoha zájmy. Mimo jiné má kladný vztah i k požitkům tělesným a jeho kuchařské umění je mezi přáteli známo a opěvováno. Podělím se s Vámi o jednu z perel Františkovy kuchyně!

Králík s mysliveckou omáčkou

Mladého králíka naporcujeme, odblaníme a potřeme na sucho drceným jalovcem (asi jedna hrst). Ponecháme den v chladnu odležet. Je-li králík starší, dáme jej na dva dny do láku obvyklého složení (ocet, voda, zelenina) a po osušení s ním zacházíme jako by byl mlád. Po té jalovec otřeme suchou utěrkou. Porce králíka bohatě prošpikujeme, osolíme a zprudka na sádle opečeme po všech stranách. Po opečení porce masa vyjmeme a lehce opečeme na hrubo strouhanou kořenovou zeleninu (mrkev, petržel, celer). Když je zelenina opečená, podlejeme vodou či vývarem, vložíme porce králíka a přidáme do pláténka zavázané koření (asi 20 kuliček pepře, 5 kuliček nového koření, 20 kuliček jalovce a 2 větší bobkové listy). Za stálého podlévání dusíme do měkka. Je-li maso hotové, vyjmeme je z nádoby, stejně tak koření. Výpek uvolníme ze stěn, vypečeme na tuk, zamícháme a vlejeme smetanu v níž jsme rozkvedlali hladkou mouku. Připravíme tak omáčku v podstatě svíčkovou. Po cca 20 minutách zavaření omáčku dochutíme solí a citrónovou šťávou. Jsme-li s výslednou chutí spokojeni, přestaneme omáčku vařit a do takto hotové omáčky vmícháme po 1 polévkové lžíci velmi drobně krájené cibule, sladkokyselých okurek, nakládaných hříbků (ev. žampionů), pažitky, kávovou lžičku hořčice a kávovou lžičku nadrobno sekaných kaparů (není nezbytně nutné) a jednu skleničku bílého vína. Promícháme a již nevaříme! jako přílohu podáváme knedlík (nejlépe tzv. vídeňský).

Vídeňský knedlík

Dva dny staré rohlíky nakrájíme na stejnoměrně velké kostky (drobečky odstraníme), pokapeme mlékem, zmáčkneme a ponecháme, až se všechno mléko vsákne. Pak poprášíme moukou, přidáme vejce, jemně sekanou petrželovou nať, sůl a vše promícháme. Nesmíme těsto příliš intenzivně zpracovávat, aby kostky zůstaly celé. Z těsta tvoříme šišky jako na houskové knedlíky, zabalíme do vlhkých a tukem vymazaných ubrousků, které na obou koncích zavážeme provázkem, aby do nich nevnikla voda a vložíme do vařící vody. Po zavaření zmírníme var, aby se knedlíky nevařily příliš klokotem. Vaříme je nejdéle 20 minut. Pozn. ubrousky lněné nebo bavlněné.

Spotřeba surovin na cca 50 plátků knedlíků (50 je dle Franty tak akorát):
900g rohlíků nebo veky, 800 ml mléka, 150g hrubé mouky, 3 vejce, sůl, tuk na vymazání ubrousků (máslo) a petrželovou nať.

Pravda, příprava poněkud pracnější, ale chuťový zážitek o to bohatší. Dobrou chuť!
-mn-