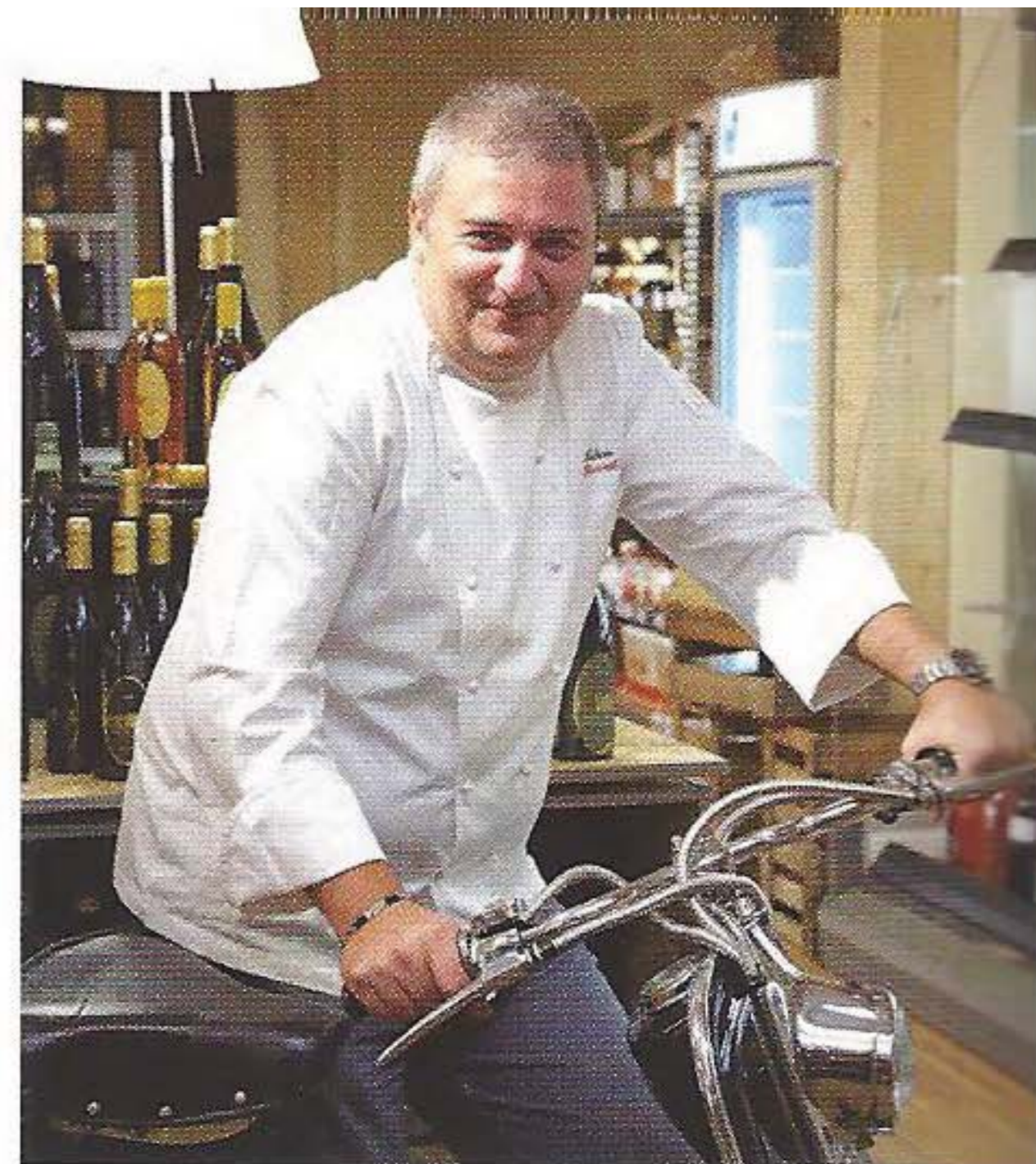


Nové hranice lanýže

Moderní trendy v práci s klenotem gastronomie



Fulvio Siccardi

Lanýže - jedna z nejdražších gastronomických ingrediencí. Houba, která si vysloužila přezdívku diamant mezi potravinami. Pár gramů strouhaného čerstvého lanýže může posunout zážitek z pokrmu do zcela jiné úrovně, ale také značně zahýbat s výší konečného účtu. Přeprava i skladování čerstvých lanýžů jsou problematickou a rizikovou záležitostí, navíc vždy riskujete, že drahocenný produkt nespotřebujete včas celý, nebo je jeho koupě pro domácí využití prostě nerentabilní. Nové trendy, které využití lanýžů značně zjednodušují a umožňují jejich využití i v restauracích, kde není zaručen vysoký obrat této drahé komodity, či dokonce možnost použití v domácích podmínkách, představila firma Tartuflanghe. Společnost Tartuflanghe zabývající se lanýží a produkty z nich sídlí nedaleko piemontského městečka Alba, které je centrem nejlepších bílých lanýžů na světě. Tuto společnost založil slavný piemontský kuchař Bepe Montanaro, který je jedním z nejuznávanějších italských specialistů na lanýže. O lanýžových olivových olejích či mořské soli s kousky lanýžů se mluví již dlouho. Spolu s michelinovým šéfkuchařem Fulviem Siccardim zde však představili ve skvělých a především poměrně nenáročných receptech dvě horké novinky: lanýže No H₂O, tedy mrazem vysušené lanýže, které ztratily veškerou vodu a při použití dokonale využijí přirozenou vlastnost houby, tedy vodu opět absorbovat. Tyto tenké lanýžové plátky lze bez problémů uchovávat, důležité je, že si zachovávají svou původní aromatu a konzistenci, a po opětovném nasáknutí vodou jsou téměř nerozeznatelné od čerstvého lanýže. Naprostým překvapením však byly lanýžové perličky „Perlage di tartufo“, zcela inovativní produkt společnosti. Vypadají jako kaviár a chutnají jako černý zimní lanýž. Vyrábějí se velmi sofistikovanou metodou na bázi molekulární kuchyně ze šťávy z černých zimních lanýžů. Vzniká produkt se stejnou barvou a texturou jako má kaviár, který však konzumenty překvapí intenzivní lanýžovou chutí a vůní. Představujeme sadu receptů s využitím těchto inovativních produktů, které čtenářům časopisu WINE & Degustation šéfkuchař Fulvio Siccardi laskavě poskytl.



LANÝŽOVÉ RIZOTO:

rýže Carnaroli (max. 100g na osobu)
kvalitní máslo
smetana
parmazán
lanýžová drť Brissure di tartufo od Tartuflanghe
redukce: lanýžová šťáva Succo di tartufo od Tartuflanghe,
hovězí vývar (1:1)

Postup: Dopředu si připravíme redukci z lanýžové šťávy a hovězího vývaru. Na másle necháme rozpustit lanýžovou drť Brissure, poté přidáme trošku smetany, celé rozmixujeme do hladka a stáhneme z ohně. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme rozmixovanou směs s lanýžovou drtí, rozpálíme. Vhodíme rýži a promícháme. Postupně lehce podléváme vroucí vodou a neustále rizoto mícháme. Jakmile je rizoto hotové al dente, vhodíme dostatečné množství másla, smícháme se strouhaným parmazánem, promícháme pečlivě, poté stáhneme z ohně. Podáváme pokapané lanýžovou redukcí.



TUŇÁK TATAKI S LANÝŽOVÝM MÁSLEM

Ingredience pro 4 osoby:

100 g filetu z tuňáka nakrájeného na obdélníky
20 + 20 g lanýžového másla Tartuflanghe
20 g mascarpone ochuceného solí a pažitkou, kapkou citrónové šťávy a 2 kapkami oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem Tartuflanghe
Lanýžové perličky Tartuflanghe
1 svazek pažitky

Nechte tuňáka zatáhnout na másle na rozpálené pánvi po obou stranách, poté ho rychle zchladte na ledu a osušte. Tuňáka potřete zbylým máslem.

Dokončení:

Nakrájejte 4 kousky tuňáka a otočte ho na talíř řezem nahoru. Na lžičku dejte ochucený mascarpone, lanýžové perličky a dozdobte 4 snítkami petrželky.

BRAMBOROVÁ PĚNA Z HUB A LANÝŽŮ

Ingredience na 1 litr sifonu:

200 g loupaných brambor nakrájených na kostičky
1 šalotka
50 g krému z hříbků a lanýže Tartuflanghe
0,25 l vody
0,25 l tekuté smetany
40 g másla
40 g nastrouhaného parmazánu

Rozpusťte máslo na pánvi, přidejte šalotku a nechte ji zesklivatět. Poté přidejte brambory a povařte je 5 minut. Přidejte vodu a smetanu a vařte, dokud nejsou brambory měkké. Pak přidejte krém z hříbků a lanýžů, sůl, pepř a nastrouhaný parmazán. Promíchejte, poté vložte směs do sifonu a zapněte ho.

Dokončení:

Podávejte v teplé sklenici s lžičkou lanýžových perliček na straně. Drobné crostini se mohou dát na krém do skleničky.



TELECÍ NA TŘI ZPŮSOBY

Ingredience pro 4 osoby:

1) TELECÍ TATARÁK

160 g telecího masa (nakrájeného na tatarák)
20 ml citrónové šťávy s trochou olivového oleje
2 g krému z ančoviček
50 g měkkého sýra ricotta
10 g strouhaného parmazánu
1 kapka oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe
sůl, pepř, olivový olej
celerová nať, mrkev, ředkvička (vše nakrájené na drobno)
baby špenát na ozdobu

Maso nakrájejte ostrým nožem na drobno, ochuťte citrónovou šťávou, krémem z ančoviček, špetkou soli a pepře. Vytvarujte tatarák do malých masových kuliček a vyplňte je sýrem ricotta obaleným ve strouhaném parmazánu, soli a lanýžovém oleji.

2) MARINOVANÉ CARPACCIO

160 g marinovaných telecích plátků
(naloženo 2 dny v koření, soli a cukru)
20 g salátu
20 g hoblin parmazánu
60 ml limetkové šťávy se strouhaným parmazánem
nasekaná pažitka
1 kapka oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe, olivový olej
mrkvové julienne na dekoraci

Počítejte 4 tenké plátky telecího carpaccia na osobu. Položte je na talíř, přidejte sůl, hoblinky parmazánu, list salátu a vytvořte rolku.

3) TELECÍ MASO „RŮŽE“

120 g telecího masa pečeného v troubě na 68°C
Než jej dáte do trouby, pokapejte olivovým oleje. Pečte asi 10 minut až do teploty 56°C.
4 plné lžičky omáčky Cavour (majonéza a bílý vinný ocet, sůl, 1 celé vejce, kapka lanýžového oleje, kapary, okurky, malá cibulka, petrželka, 1 najemno nakrájená ančovička)

Upečené maso nakrájejte na plátky, počítejte 5 tenkých plátků na osobu a vytvarujte je do růže.

Dokončení:

Na hranatý talíř položte několik listů baby špenátu a na drobno nakrájenou zeleninu, pak umístěte masové kuličky z tataráku. Pokapejte vše olivovým olejem a přidejte špetku soli. Na vrch dejte lanýžové perličky. Vedle kuličky dejte hovězí carpaccio a julienne. Pokapejte šťávou z limetek a parmazánu. Jako poslední přidejte telecí růži s trochou omáčky Cavour. Dozdobte kaparami.

Text a foto: Michal Šetka
Recepty a styling jídel: Fulvio Sicardi
Produkty a suroviny poskytla společnost Wine Food Market

"VEJCE V KLECI" SE SMETANOVÝM KRÉMEM A ČERNÝM LANÝŽEM NoH₂O®

Ingredience pro 6 lidí:

6 čerstvých vajec
0,3l smetany
0,2l plnotučného mléka
50g parmazánu
2g sušeného černého lanýže NoH₂O®
3 kapky oleje „Oro in Cucina“ s černým zimním lanýžem od Tartuflanghe
sůl
4 čtverce tepluvzdorné fólie 20x20cm
kuchyňský provázek
4 kalíšky na pudink z alobalu

Uvařte celá vejce v troubě s párou po dobu 50 minut na 62°C a poté je zchladte na ledu.

Na malé pánvi nechte rozpustit máslo, přidejte sušeného lanýže a krátce povařte. Smíchejte tekuté ingredience společně s 50g parmazánu, solí, 1 lžičkou kukuřičného škrobu a přidejte lanýžové máslo. Přiveďte k varu a poté stáhněte z ohně. Vložte fólii do alobalových kalíšků, na dno dejte lžičku smetany, poté vyloupejte uvařená vejce a dejte je tam také. Osolte, přidejte opět lžičku smetany a trochu strouhaného parmazánu. Uzavřete fólii a zavažte provázkem.

Tip šéfkuchaře:

Podávejte na talíři s crostinami, tím dodáte k receptu křupavou tečku.

Dokončení:

Předehřejte troubu na 200°C a povařte vejce 7 minut. Ihned poté je podávejte na polévkových talířích. Rozvažte provázek a nechte hosty, aby pak rozbilí překvapení, které se skrývá uvnitř.

