Napsal uživatel René Herzán
Sobota, 08 Srpen 2015 04:21



Každé z královských věnných měst zalovilo v pokladnici svých kulinářských skvostů a vybralo něco z dobrot, které rozhodně stojí za ochutnání. Dnes zveřejňujeme recept na Hradecké čokoládové dortíčky a Královnin losos v balíčku z Jaroměře.

{jathumbnail off}

Hradecké čokoládové dortíčky

Hradečtí měšťané měli jaksepatří mlsné jazýčky. To zajisté věděla i paní Anuše Kejřová, majitelka hradecké kuchařské školy, provozované už koncem 19. století. Vymyslela recept na miniaturní dortíčky, které by se nemusela stydět předložit ani "hradecké" královně Elišce Rejčce (13. a 14. století), pokud by ovšem měly obě dámy šanci se setkat.

Žloutky s tukem, cukrem a citrónovou kůrou utřete do zhoustnutí. Pak postupně po lžicích přidávejte do žloutkového krému další ingredience – čokoládu, pevný sníh ušlehaný ze čtyř bílků spolu se špetkou soli a hrubou mouku. Těsto nalijte na dobře vymazaný a moukou vysypaný plech s vyššími okraji a upečte v mírně vyhřáté troubě. Z vychladlého plátu vykrajujte koblihovým kroužkem malé dortíky, které potřete pikantní zavařeninou (šípkovou, angreštovou, rybízovou apod.) a nakonec polijte hustou čokoládovou polevou. Tu připravíte, když do kotlíku rozlámete tabulku tmavé čokolády na vaření, přidáte dvě lžíce rumu a kelímek šlehačky a za stálého míchání ohřejete ve vodní lázni. Do ještě vlažné polevy na povrchu dortíků urovnejte bílé mandličky. A ještě bonus navrch: těsto, které nám zbude po vykrájení dortíků, rozdrobte, zakropte rumem nebo griotkou a zředěnou pikantní zavařeninou, promíchejte a směs upěchujte do nádoby s rovným dnem, vyloženým pečicím papírem. Zatěžkejte, dejte vychladit a druhý den krájejte podlouhlé řezy a ozdobte je šlehačkou.

INGREDIENCE
4 vejce
10 dkg másla
5 dkg rostlinného tuku
15 dkg moučkového cukru
15 dkg hrubé mouky
12 dkg strouhané čokolády
lžička jemně strouhané citrónové kůry
pikantní zavařenina
loupané mandle
na polevu: tmavá čokoláda
33% šlehačka
rum

Královnin losos v balíčku z Jaroměře

Povinností královského věnného města Jaroměře bývalo odvádět několikrát do roka lososy do královniny dvorní kuchyně. V tehdejších dobách se u nás lososům dařilo. Snad se v budoucnu podaří vyčistit české řeky natolik, že se k nám tato ryba, která vždy kralovala slavnostním tabulím, ve větší míře vrátí. Jemná úprava růžového lososího masíčka na másle v tzv. papilotě je totiž famózní!

Z pečicího papíru nastříhejte obdélníky cca 50 × 30 cm. Přehněte na polovinu a tu potřete máslem kromě asi pěticentimetrových okrajů. Očištěné mrkve povařte 5 minut ve slané vodě a pak je nakrájejte na tenká kolečka. Domácí tenké nudličky uvařte do měkka v osolené vodě, nechte dobře okapat a promíchejte s mrkví, pepřem, trochou soli, částí drobně pokrájených jarních cibulek a šálkem husté smetany. Tuto směs rozdělte na čtyři papírové obdélníky a navrch položte po jednom plátku dobře osoleného lososa, pokapaného citrónovou šťávou. Rybu posypte zbytkem cibulky, sekaným čerstvým koprem, řeřichou, popř. petrželkou a obložte tenkými lístky másla. Celek zalijte lžící vína a papír postupným přehýbáním okrajů pevně uzavřete na kapsičku. Balíčky srovnejte na plech s vyššími okraji a dejte péct na 15 minut do trouby vyhřáté na 180 °C. Nechte rybu ještě 5 minut dojít v balíčku, který pak otevřete a celý obsah opatrně sesuňte na nahřátý talíř. Lososa ozdobte petrželkou, snítkou kopru a dílkem citronu. Můžete ale servírovat zavřenou papilotu na nahřátém talíři a dopřát strávníkovi požitek z vůní po otevření balíčku. INGREDIENCE 4 filety z čerstvého lososa cca po 20 dkg sůl a citrónová šťáva

3 dkg másla

4 mrkve

20 dkg domácích vaječných nudlí

šálek husté smetany

svazek jarních cibulek

sůl, pepř,

sekaný kopr, petrželka a řeřicha

sklenka bílého suchého vína

snítky kopru a dílky citronu na ozdobu

(Pozn. redakce - Věnná města jsou města, která čeští králové již od 14. století postupně věnovali svým ženám, královnám. Města byla svým královnám zdrojem bohatství, zábavy, ale i místem, kam se uchylovaly v těžkých chvílích. Mezi věnná města patří Dvůr Králové nad Labem, Hradec Králové, Chrudim, Jaroměř, Mělník, Nový Bydžov, Polička, Trutnov a Vysoké Mýto. Zdroj
www.vennamesta.cz
)

.pagenavbar{z-index: 0;}



zpět na článek

.pagenavbar{z-index: 0;}



zpět na článek