

# DŮVĚRNOSTI Z KUCHYNĚ



ANTHONY

BOURDAIN

**ANTHONY BOURDAIN**  
**DŮVĚRNOSTI Z KUCHYNĚ**  
PIKANTNÍ DOBRODRUŽSTVÍ ŠÉFKUCHAŘE

ČTE OTAKAR BROUSEK

TAHLE KNIHA JE PRO KUCHAŘE!

RECEPTY  
ANTHONYHO  
BOURDAINA

# BOEUF BOURGIGNON

PRO 6-8 OSOB

1kg **vykostěné hovězí plece nebo krku**, nakrájené na větší kousky (cca 4 cm)

**kuchyňská sůl** (bez přísad)

čerstvě namletý **černý pepř**

1/4 šálku **olivového oleje**

4 střední **cibule**, rozpůlené a nakrájené na tenké plátky

2 lžice **hladké mouky**

1 šálek červeného **burgundského vína** (například pinot noir)

6 středně velkých **mrkví**, oloupaných a nakrájených na centimetrové kousky

1 stroužek **česneku**

1 **bouquet garni** (svázaný svazek bylinek, obvykle tymiánu, bobkového listu a petrželky)

**voda**

**demi-glace** (možno vynechat)

nasekaná čerstvá plocholistá **petržel** na ozdobu

Maso důkladně osušte papírovými utěrkami a vydatně osolte a opepřete.

V dobře rozpáleném litinovém hrnci rozehřejte polovinu oleje, dokud se nezačne třpytit. V několika dávkách maso opékejte ze všech stran do zhnědnutí. Míchejte minimálně a podle potřeby přidejte další olej. (Pokud byste opékali velké dávky masa najednou, maso by se dusilo a zbledlo.) Jakmile máte maso dobře propečené, přendejte ho na talíř.

Snižte teplotu na středně vysokou a přidejte do hrnce cibuli a zbylý olej. Smažte cibuli za občasného míchání, dokud nezměkne a nezezlátne, asi 10 minut. Přisypte mouku a míchejte pár minut, až získá pěknou barvu a začne se chytat dna. Přidejte víno a vařečkou mouku do hladka rozmíchejte. Seškrabujte při tom všechny připečené kousky ze dna hrnce.

Jakmile začne víno vřít, dejte do hrnce všechno maso i s nahromaděnou šťávou a přidejte mrkev, česnek a bouquet garni. Přidejte 1 1/2 šálku vody (a asi 2 lžíce demi-glacé, pokud máte). Přiveďte k varu, pak snižte teplotu na středně nízkou a vše vařte odkryté, dokud maso nezměkne, 2 až 2 1/2 hodiny. Sbírejte pěnu nebo olej, který by se mohl nahromadit na povrchu. Každých 15 až 20 minut pokrm kontrolujte, míchejte a seškrabujte dno hrnce, aby se nepřipálil nebo nepřichytil. Podle potřeby podlévejte vodou (po 1/4 až 1/2 šálku) až do celkového množství 2 1/2 až 3 šálků, abyste zajistili dostatek tekutiny k vyvaření a zahuštění. Kdyby se pokrm chytal ke dnu hrnce, snižte teplotu na minimum. Cibule by se měla rozpadat a vytvářet hustou, bohatou omáčku, která pokryje maso.

Když je pokrm hotový, vyjměte bouquet garni, ochutnejte a podle chuti ještě dosolte. Ozdobte nasekanou petrželkou a podávejte.

# BOLŇSKÉ LASAGNE

3 lžice **olivového oleje**

1 velká bílá nebo žlutá **cebule**, oloupaná a nakrájená na kostičky

2 velké nebo 3 střední **mrkev**, oloupané a jemně nasekané

3 stonky **řapíkatého celeru**, nasekané

4 stroužky **česneku**, oloupané a nadrobno nasekané

½ lžičky čerstvého **tymiánu**

250 g **kuřecích jater**, zbavené tuku a blan, nasekané

375 g mletého **hovězího masa** (plec)

375 g mletého **telecího masa**

375 g mletého **vepřového masa**

180 ml **rajčatového pyré**

240 ml **bílého vína** (nejlépe Vermentino, Trebbiano nebo jiné z Toskánska)

350 ml plnotučného **mléka**

2 **bobkové listy**

75 g jemně nastrouhaného **parmezánu**

500 g sušených nebo čerstvých **lasagní**

170 g čerstvé **mozzarely** v tenkých plátcích

## PRO BEŠAMELOVOU OMÁČKU

6 lžící **másla**

6 lžící **mouky**

1 litr plnotučného **mléka**

špetka čerstvě nastrouhaného **muškátového oříšku** (volitelně)

Nejprve si připravíme boloňskou omáčku. Zahřejte na velké pánvi se silným dnem na středním ohni 2 lžíce olivového oleje a přidejte cibuli, mrkev, celer, česnek, tymián a špetku soli a pepře. Vařte za míchání dřevěnou lžící po dobu 7 až 9 minut, nebo dokud zelenina nepustí šťávu a nezměkne. Pak zvýšte na vysokou teplotu, vhodte do pánve játra a míchejte po dobu 2 minut. Pak přidejte všechny tři druhy mletého masa. Dochutěte solí a pepřem a za stálého míchání maso osmahněte, dokud nezhnědne.

Vmíchejte rajčatové pyré a vařte dalších 20 minut; pravidelně míchejte. Přilijte víno, přiveďte k varu, snižte teplotu na polovinu, poté přidejte mléko a bobkový list. Jakmile se vše začne vřít, snižte teplotu na minimum a omáčku nechejte vařit po dobu 1½ až 2 hodin; občas promíchejte. Omáčku můžete postupně ředit trochou vody (nebo kuřecího nebo telecího masa).

Mezitím připravte bešamelovou omáčku. Připravte si šlehač a dřevěnou lžící nebo špachtle, protože je budete potřebovat střídavě při výrobě jíšky - základu bešamelové omáčky.

Máslo zahřejte ve středně velkém hrnci na středním ohni. Vmíchejte mouku a míchejte dřevěnou lžící, až se s máslem spojí v pastu. Snižte teplotu na nízkou teplotu a míchejte, aniž by směs zhnědla.

Mezitím v dalším hrnci přiveďte mléko k varu. Pak ho postupně přilévejte k jíšce a dobře prošlehejte, dokud nezískáte hladkou omáčku. Dochutěte solí a pepřem podle chuti a malou špetkou muškátového oříšku. Ztlumte plamen na středně nízkou teplotu a míchejte, dokud nebude bešamelová omáčka dostatečně hustá, aby ulpěla na vařečce.

Nyní je čas ochutnat boloňskou omáčku a případně dochutit solí a pepřem. Sejměte pánev z ohně a krátce promíchejte, aby se uvolnila pára a omáčka se mírně vychladla. Tuk z povrchu seberte naběračkou.

Předehejte troubu na 180 ° C.

Zapekácí mísu o rozměrech 20 x 35 centimetrů vymažte zbývající lžící oleje, do misky nalijte vrstvu bešamelové omáčky a posypte ji parmezánem. Na sýr naložte vrstvu těstovin (předem je nevařte!), na ně vrstvu boloňské omáčky a dál vrstvěte ve stejném pořadí, dokud není mísa plná. Vrchní vrstvu by měla tvořit boloňská omáčka s několika cákanci bešamelu a tenkými plátky mozzarely.

Mísu dejte do trouby na 50 minut, nebo dokud se na povrchu nevytvoří zlatohnědá bublající kůrka. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout. Lasagne nechte 15 minut odpočívat, než je budete podávat. Nejlepší však budou, když je necháte vychladnou a dáte přes noc do chladničky. Následujícího dne předehejte troubu na 180 ° C, mísu volně přikryjte hliníkovou fólií a zahřívejte dokud lasagne nebudou teplé a nebudou bublat. Před podáváním je nechte 20 minut odpočívat na teplém místě.





# SEKANÁ S HOUBOVOU OMÁČKOU

PRO 6 – 12 OSOB

2½ lžíce **řepkového oleje**

1 velká žlutá nebo bílá **cibule**, oloupaná a velmi jemně nakrájená

3 stonky **řapíkatého celeru**, velmi jemně nakrájené

2 snítky čerstvé **majoránky**, pouze listy, velmi jemně nasekané

3 větvičky čerstvého **tymiánu**, pouze listy, velmi jemně nasekané

**sůl** a jemně mletý **černý pepř** podle chuti

1 kg mletého **hovězího masa**

600 gr mletého **telecího masa**

3 lehce rozšlehaná **vejce**

1 šálek **panko bread strouhanky** (Asijská hrubá strouhanka. Koupíte ji ve specializovaných obchodech nebo ji připravíte sami z toustového bílého chleba.)

¼ šálku **rajčatového protlaku**

3 lžíce **nesoleného másla**

500 gr **žampionů**, nakrájených na kostičky

2 velké nebo 3 až 4 **šalotky**, oloupané a nadrobno nakrájené (asi ½ šálku)

2 lžíce **hladké mouky**

1¼ šálku **telecího vývaru**

½ šálku husté **smetany**

## SPECIÁLNÍ VYBAVENÍ

teploměr s okamžitým měřením

Okrájejte krajícům kůrky a rozkrojte na třetiny. Vložte do vhodné nádoby a krátce 3 – 4 krát stiskněte tyčový mixér na nejvyšší obrátky (lze použít i elektrický sekáček). Vznikne hrubá strouhanka, kterou usušíte v troubě na 100 ° C zhruba 15 minut, po 5 minutách vždy prohrábněte.

Ve velké pánvi s těžkým dnem rozehejte na středním ohni 2 lžíce oleje a přidejte cibuli, celer, majoránku a tymián. Osolte a opepřete a za pravidelného míchání vařečkou vařte, dokud zelenina nezmečkně a nezprůsvitní, ale nezhnědne. Odstavte z ohně a přendejte do velké mísy, aby vychladla.

Předehejte troubu na 180 °C.

Jakmile zeleninová směs vychladne, přidejte hovězí a telecí mleté maso, vejce, strouhanku a asi 2 lžičky soli a ½ lžičky pepře a důkladně promíchejte rukama. Směs vytvarujte do tvaru bochníku. Zbývající ½ lžíce oleje vymažte pekáč (nebo jinou vhodnou zapékací formu) a směs do ní přeneste a jemně ji zabalte. Přikryjte hliníkovou fólií a položte ji na plech do trouby. Pečte 1 hodinu.

Pak odstraňte fólii a potřete horní část sekané rajčatovým protlakem. Pokračujte v pečení dalších 30 až 45 minut, dokud teploměr zapíchnutý do středu nedosáhne hodnoty 65,5 °C. Vyjměte sekanou z trouby a nechte ji odpočívat v pekáči na drátěné mřížce.

Zatímco sekaná odpočívá, připravte omáčku. Ve velké pánvi se silným dnem rozehejte máslo, dokud se nezpění. Přidejte na kostičky nakrájené houby a za občasného míchání je na prudkém ohni vařte, dokud se z nich neodpaří šťáva. Přidejte šalotku a podle chuti osolte a opepřete a pokračujte ve vaření, dokud houby nezhnědnou a šalotka není průsvitná nebo mírně zlatavá, 3 až 5 minut.

Houby posypte moukou a dobře promíchejte, aby se rovnoměrně obalily. Míchejte na mírném ohni asi 2 minuty, aby se vyvařila syrová chuť mouky, a poté přidejte vývar. Směs rozšlehejte a dbejte, aby se vše připečené k povrchu pánve dostalo všechno do omáčky. Pokud se vám směs zdá příliš hustá, přidejte ještě trochu vývaru nebo vody, pak snižte teplotu na minimum a vmíchejte smetanu. Ochutnejte a podle potřeby osolte a opepřete.

Sekanou podávejte nakrájenou na plátky a přelitou omáčkou nebo omáčku servírujte vedle ní. Jako příloha je nejlepší bramborová kaše.

## POZNÁMKY:

A series of 18 horizontal dotted lines for writing notes.

# SENDVIČ BODEGA

## NA 2 SENDVIČE

6 plátek **slaniny**

2 **kaiserky** (bez posypu), rozkrojené na sendvič

4 velká **vejce**

**sůl** a čerstvě mletá **černý pepř** podle chuti

4 plátky sendvičového **sýra** (nebo plátky jakékoliv sýra, který máte nejraději)

### SPECIÁLNÍ VYBAVENÍ

talíř vyložený ubrouskem nebo papírem

Rozpalte velkou pánev s těžkým dnem nebo litinovou pánev na prudkém ohni, přidejte slaninu a opékejte ji dozlatova a dokřupava. Pokud je třeba, upravte teplotu, aby se nepřipálila. (Když ji spálíte, začněte znovu.:-) Dřevěnou špachtlí nebo kleštěmi vyjměte slaninu na talíř vyložený ubrouskem nebo papírem. Obě půlky kaiserek položte na na 2 minuty do pánve lícem dolů, aby se prohřály a vstřebaly trochu slaninového tuku. Kaiserky vyjměte a do každé zaparkujte 3 plátky slaniny.

Vejsce rozklepněte do středně velké mísy, osolte, opepřete a dobře rozšlehejte. Pánev opět rozpalte a v horkém slaninovém tuku z vaječné směsi připravte omeletu. Navrch rozložte sýr v rovnoměrné vrstvě, a když se rozpustí, omeletu vyjměte z pánve. Omeletu přeložte, nakrájejte a rovnoměrně rozdělte do kaiserek ke slanině. Sendviče nejlépe chutnají s kávou.

# NEDELNÍ OMÁČKA S KLOBÁSOU A TĚSTOVINAMI RIGATONI

PRO 4-6 OSOB

1,5 kg **hovězí oháňky** nakrájené na kousky

**sůl** a **pepř** podle chuti

2 lžíce **olivového oleje**

1 kg až 1,5 kg **kostí** (třeba z vepřové krkovice)

1 kg jemných nebo pikantních **vepřových klobásek** typu salsiccia

1 velká nebo 2 střední bílé nebo žluté **cibule**, oloupané a nakrájené nadrobno

5 stroužků **česneku**, oloupaných a rozdrcených

3 lžíce **rajčatového protlaku**

1 lžička sušeného **oregana**

1 lžička **chilli** vloček nebo podle chuti

2 šálky suchého **červeného vína**

2 šálky **vývaru**

2 plechovky drcených **rajčat**

2 **bobkové listy**

2 snítky čerstvého tymiánu nebo rozmarýnu (zabalené do plátýnka a svázané provázekem jako **bouquet-garni**)

1 snítka čerstvé **bazalky**

0,5 kg suchých těstovin **rigatoni**

150 až 170 gramů **parmazánu** na strouhání

## SPECIÁLNÍ VYBAVENÍ

bavlněná utěrka, řeznický provázek



Předehejte troubu na 150°C. Hovězí oháňku osolte a opepřete. V litinovém hrnci nebo ve velkém hrnci s těžkým dnem rozehřejte olej na středním plameni, dokud se nezačne třpytit. Přidejte kosti a volskou oháňku, v případě potřeby po částech, aby se hrnec nepřelplnil, a opečte je na oleji ze všech stran. Opečené kousky vyjměte a odložte je stranou na plech nebo talíř, kde se bude shromažďovat jejich šťáva. Klobásy opečte a dejte stranou.

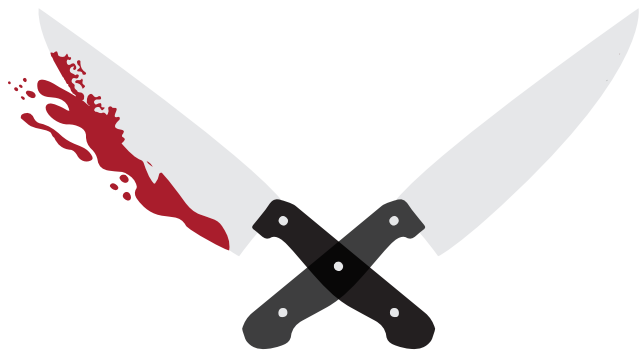
Jakmile máte hrnec prázdný, přidejte cibuli a smažte ji na středním ohni za častého míchání a seškrabování dna pánve dřevěnou lžící, aby se do ní dostaly připečené kousky. Cibuli mírně osolte, aby se uvolnila šťáva.

Vhodte česnek a po 1 minutě přidejte rajčatový protlak, oregano a chilli vločky a míchejte několik minut, dokud rajčatový protlak nezíská tmavě červenohnědou barvu a nezačne se přichytávat na pánev. Přilejte do hrnce trochu vína, abyste všechno dostali ode dna a nechte ho zredukovat na polovinu.

Přidejte vývar, rajčata a bobkové listy a snítky bylinek (bouquet garni). Vraťte volskou oháňku a kosti do hrnce. Osolte a opepřete a přiveďte k varu. Hrnec zakryjte poklicí a dejte do trouby, kde se bude péci asi 2,5 hodiny. Pak přidejte opečené klobásy a pečte dalších 30 minut. Ragú by mělo být husté, ale stále šťavnaté.

Vyjměte bouquet garni a kosti. Omáčku i klobásy uchovejte teplé. Ve velkém hrnci s těžkým dnem přiveďte osolenou vodu k varu. Rigatoni uvařte podle návodu na obalu, dokud nebudou al dente, to je na skus. Těstoviny slijte a vraťte je do hrnce. Na mírném ohni pak asi 30 sekund Rigatoni jemně přehazujte, aby se zcela vysušily. Přilijte tolik teplé omáčky, aby se těstoviny obalily, ale nepotopily. Těstoviny a klobásy servírujte na hlubokých talířích, na stůl dejte i zbylou omáčku a strouhaný parmazán na posypání.





Je rok 2000 a vycházejí Důvěrnosti z kuchyně. Kniha je nesmírně kontroverzní. Její příznivci jsou obveseleni a pobaveni, ovšem restauratéři povětšinou pobouřeni. Dozvídám se, že v knize často padne zmínka o mé restauraci Le Bernardin, a jsem z toho nervózní. Knihu si koupím a jsem uchvácený. Tonyho chvála Le Bernardinu mě překvapí. Tenhle maník je zároveň bezohledný a popisuje nelichotivé stránky kulinářského světa, o kterých jsem vůbec nevěděl. Je to skvěle napsané – jsem šokovaný a stejnou mírou ohromený. S tímhle člověkem se musím seznámit. Zatelefonuju do Les Halles, kde stále pracuje, a pozvu ho na oběd. Pozvání přijímá a do Le Bernardinu se dostaví i s televizní posádkou. Kameraman nás při obědě chvíli natáčí, pak nás nechá být. Čeká mě další překvapení. Muž sedící naproti mně, autor téhle bláznivé, drsné a provokativní knihy je uhlazený, přívětivý, neuvěřitelně zdvořilý, vnímavý a při osobním setkání ještě vtipnější.

Dva šéfkuchaři, dvě protichůdné zkušenosti. Chtěli jsme se líp poznat, a tak jsme se začali často scházet nad skleničkou a vyprávět si příběhy ze života. I přes zřejmé rozdíly vznikl mezi námi hned z počátku přirozený kamarádský vztah, z něhož se nakonec vyvinulo důvěrné přátelství.

Při našich společných večerech poznávám kousky Tonyho světa. Vezme mě do mé vůbec první putyky. Je to jeden z jeho nejoblíbenějších barů, Siberia, příhodně sídlící v hlubinách stanice. Podnik je tmavý. Dusný. Z jukeboxu hraje příšerná hudba. Tony je ve svém živlu. Pak se ozve písnička, kterou má očividně

rád, a začne se pohybovat v potrhle směsici imitace hry na kytaru doprovázené zuřivým potřásáním hlavou do rytmu?! V nezvyklém prostředí se okamžitě uvolním. Za nějaký čas se Tony skamarádil s majitelem a všichni ho tady znají. Pozorovat srdečné lidičky, co se sejdou v podzemí a vyprávějí si historky nad laciným pivem a při obskurní muzice, je svým způsobem nesmírně uklidňující. Záhy zjistím, že být kdekoli s Tonym je dobrodružství.

V roce 2002 začne Tony natáčet pro televizi seriál The Cook's Tour (Šéfkuchař na cestách), který má obrovský úspěch.

Čas běží a naše přátelství se prohlubuje. O pár let později, kdy je Tony v jednom kole, si příležitostně najdeme čas jeden na druhého. Párkrát se mi ho v létě podaří dostat do Hamptons, kde pro nás občas vaří. Na jídelníčku jsou linguine se srdcovkami a spousta rosé a skotské. Věděl jsem, že umí vařit, ale jeho jídlo bylo znamenité a jeho technika jedinečná, což jsem popravdě nečekal. Nadto byl jedním z organizačně nejschopnějších šéfkuchařů, s jakými jsem se kdy setkal. Neskutečný puntičkář.

Leckoho to možná překvapí, ale Tony byl introvert. Byl velmi ostýchavý, ovšem vůči mně vždy hluboce upřímný. Přestože se měsíce mezi našimi setkáními prodlužovaly, když jsme se přece jenom sešli, vládla mezi námi srdečnost dvou dávných přátel, kteří se vídají dennodenně. Snad to bylo tím, že jsme stárli a šedivěli – v druhém případě jsem ho předčil –, a proto bylo naše přátelství hlubší a

důvěrnější než kdy předtím.

Dobrodružství pokračuje. V Queensu okusíme živou chobotnici. Hrajeme pétanque, popijíme pastis a v Marseille obsluhujeme pojízdnu pizzerii. V Sečuánu zajdeme do kulinářské školy, kde Tony potrápí moji snášenlivost pikantních pokrmů a zasvětil mě do zdravotní prospěšnosti čištění uší na veřejnosti. Na ulicích Limy se dělíme o hovězí srdce, navštívíme starobylé muzeum erotických artefaktů a prochodíme Andy v honbě za nejvzácnějším druhem kakaovníku. Dojíme krávy, spořádáme tolik sýra, kolik vážíme, a s kocovinou po přemíře génépy se plahočíme po Alpách. Urazíme spoustu kilometrů – a klid, s nímž prosedíme hodiny bok po boku v letadle, ve vlaku nebo v autě často v naprostém a spokojeném mlčení, je dokladem našeho přátelství.

Nedá mi nevzpomenout slov Jeho Svatosti dalajlámy:

*„Dobrého přítele, který vás upozorní na chyby a nedostatky a vytkne vám hříchy, je třeba ctít, jako by odhalil tajemství skrytého pokladu.“*

Kamkoli teď Tony odcestoval, vím, že tam o sobě dává vědět svým nenapodobitelným způsobem.

*Z předmluvy kuchaře Érica Riperta k vydání v roce 2018*

## O AUTORovi:

**Anthony Bourdain** (1956 – 2018) byl americký šéfkuchař, autor a moderátor kulinářských pořadů. V roce 1978 vystudoval The Culinary Institut of America a po bouřlivých peripetiích zakotvil v Brasserie Les Halles na Manhattanu. V roce 2000 vydal knihu ze zákulisí haute cuisine *Důvěrnosti* z kuchyně, která se stala bestesellerem. Bourdain se stal mezinárodní celebritou a začal vystupovat v televizních kulinářských sériích, v nichž cestoval po světě a představoval speciality místních kuchyní. Při natáčení poslední z nich (*Part Unknown*) byl nalezen oběšen v hotelovém pokoji. Kromě knih o vaření je i autorem detektivky *Kost v krku*.

[WWW.TYMPANUM.CZ](http://WWW.TYMPANUM.CZ)