

RECEPT ŠÉFKUCHAŘE LUKÁŠE OTÁHALA

CHŘEST S HOLANDSKOU OMÁČKOU

Jemná chuť chřestu, která se perfektně snoubí s bohatou a krémovou holandskou omáčkou. Každé sousto přináší svěžest jara a evokuje vzpomínky na slunné zahrady, kde se chřest pěstuje. Tato kombinace je ideálním doplněním našich vybraných rakouských a německých vín, a nabízí lahodný zážitek, který osvěží vaše smysly.

SUROVINY PRO 4 OSOBY:

20 ks zeleného chřestu
125 g přepuštěného másla
2 vaječné žloutky

1 polévková lžice vinného
nebo estragonového octa

citronová šťáva na dochucení
špetka kajenského pepře
100 ml bílého vína
sůl
cukr



POSTUP:

Holandská omáčka: Do mísy na vodní lázeň dejte žloutky, ocet, sůl a 2 lžice vody. Mísu položte na hrnec s jemně vařící vodou a šlehejte měkkou metlou asi 3-5 minut. Do vyšlehané směsi pomalu přidávejte rozpuštěné máslo. Dochutíme kajenským pepřem a citronovou šťávou.

Chřest očistěte, tvrdou slupku oloupejte a odkrojte spodní zdřevnatělou část. Vložte do vroucí vody s bílým vínem, cukrem a solí a vařte 2-4 minuty (dle stáří chřestu). Chřest vyjměte, nechte okapat a zlehka pokapejte olivovým olejem. Na teplý talíř dejte 5 ks chřestu a přelejte holandskou omáčkou. Můžete doplnit plněným vejcem.