

## Obsah

<b>JAK SE STÁT LABUŽNÍKEM</b>	5
<b>LABUŽNÍK U DOMÁCÍHO STOLU</b>	9
Dobrá rada na začátek	9
Hosté a hostitelé	10
Prostředí (a kuřáci)	12
Dvě drobné, ale důležité vsuvky	13
Květinová výzdoba	14
Prostírání	15
Osvětlení	17
Hudba	18
Oblečení, šperky a parfémy	20
Hovor u stolu	21
Labužník a flirt	26
Děti u stolu	29
Zvířata u stolu	29
Golfisté u stolu	31
Mobilní telefony u stolu	32

<b>LABUŽNÍK V RESTAURACI</b>	33
<b>LABUŽNÍK V KUCHYNI</b>	39
Nejdůležitější zásada	39
Kuchařské nádobí a náčiní	40
Nákup surovin	41
Maso, hlavně pak zvěřina	42
Drobná vsuvka	44
Další vsuvka, tentokrát pro krvelačné čtenáře	45
Ryby a všelike potvory mořské	46
Kaviár	47
Brambory a také trochu sýry	47
Vsuvka o labužnickém pojídání sýrů	49
Pečivo a máslo	50
O sýrech přece jen trochu důkladněji	52
Víno	60
Šampaňské	69
Voda, pivo a bohužel i jiné tekutiny	70
Digestivy	71
Whisky	72
Bowlé	73
Kakao a čokoláda	74
Koření	76
Lanýže	77
Polévky	78
Paštiky	79
Ragout čili ragú	80
Omáčky	81
Okurky a kupodivu také čaj	82
Dodatek o národních kuchyních	83

<b>Polévky, předkrmy a malá jídla</b>	86
1. Celerová krémová polévka	86
2. Cuketová polévka	87
3. Polévka z červené čočky	88
4. Dýňová polévka	89
5. Fenyklová polévka	90
6. Hříbková krémová polévka	91
7. Polévka z medvědího česneku	91
8. Avokádo s rajčaty a vejcem	92
9. Bílý chřest na másle s parmazánem	93
10. Bílý chřest s křepelčími vejci, přepuštěným máslem a parmazánem	94
11. Zelený chřest s rajčaty a gorgonzolou	95
12. Čočkový salát (nejen) s dýní	96
13. Salát z chřestu, brambor a medvědího česneku	97
14. Žampionový salát	98
15. Oeufs cocotte Mireille	99
16. Dijonská vejce	100
17. Canapes s liškami	100
<b>Bezmasá jídla, těstoviny, přílohy</b>	102
18. Gratinované brambory s reblochonem	102
19. Zapékaný fenykl	103
20. Zapékaný lilek	104
21. Houbová nádivka	105
22. Dýňový quiche s gorgonzolou	106
23. Quiche s kopřivami/Lorraine	108
24. Hříbky na smetaně s nudlemi	109
25. Řízky z muchomůrky růžové	110
26. Piemontské gnocchi	111

27.	Tagliatelle s liškami	112
28.	Špenátové knedlíky podle Füglmüllera	113
29.	Risotto con radicchio	114
30.	Fenyklové risotto	115
31.	Bramborový salát dle Miroslava Macka	116
32.	Dýňové zelí	117
<b>Hovězí, telecí, vepřové a skopové maso, vnitřnosti</b>		<b>119</b>
33.	Svíčková na smetaně	119
34.	Boeuf Bourguignon	120
35.	Ossobuco	122
36.	Telecí filety na zázvoru	124
37.	Vepřová panenka s kaparovou omáčkou	125
38.	Vepřové kotlety Alentejo	126
39.	Pilaf	127
40.	Jehněčí kotletky na rozmarýnu	128
41.	Cukety plněné jehněčím masem	129
42.	Roštěnky Esterházy	130
43.	Frikadely s tymiánem zapékané s Grana Padano	132
44.	Dušené řezy z jehněčí nožky po turecku	133
45.	Pórek v sekané	134
46.	Klasický szegedin	135
47.	Husí játra	136
48.	Telecí brzlík	137
<b>Drůbež, králík a zvěřina</b>		<b>138</b>
49.	Kuře s citronovou trávou	138
50.	Kuře z Bresse na červeném víně	140
51.	Kuře na paprice (paprikas csirke) s noky	141
52.	Kuře na estragonu	142
53.	Pollo alla sienese	144
54.	Řízečky z králičího masa	145

55. Divoký králík na žampionech	145
56. Zajíc par excellence	146
57. Zaječí paštika	148
58. Srnčí hřbet na smetaně	149
59. Tokáň ze srnčího	150
60. Knedlíčky z bažantích prsíček	151
61. Nadívané křepelky se šampaňským zelím	152
<b>Ryby a mořské potvory</b>	154
62. Pstruh na másle se šalvějí	154
63. Candát po uhersku	155
64. Candát po milánsku	156
65. Knedlíčky ze štičího masa	157
66. Mořský jazyk se špenátem	159
67. Humr Newburg	161
68. Zapečené svatojakubky se sauce Mornay	162
69. Slávky na bílém víně	163
70. Tuňákový tatarák s avokádem	165
71. Krevety v rajčatové omáče	166
72. Krevety na curry s avokádem	167
<b>Dezerty a moučníky</b>	168
73. Smetanový pudink se švestkovým kompotem	168
74. Jahodové knedlíčky Wampetich	169
75. Hrušky na víně	170
76. Panna cotta s malinovým přelivem	172
77. Panna cotta s kokosovým mlékem a jasmínovým čajem	173
78. Šalvějová zmrzlina	174
79. Flambované švestky se skořicovou zmrzlinou	175
80. Cheesecake	176
81. Jahodový dort s tvarohovou náplní	178
82. Kakaová roláda s jahodami a se šlehačkou	179

83.	Křehký rebarborový koláč	180
84.	Kynutá bábovka	182
85.	Tvarohové soufflé s jahodovým ragout	183
86.	Vanilkové soufflé	184
87.	Vanilkové rohlíčky	186
88.	Čokoládové řezy s podmáslím a malinami	187
89.	Jogurtovo-smetanové noky s meruňkovým přelivem	188
90.	Mohr im Hemd aneb Mouřenín v košili	189
91.	Dukátové buchtičky s vinným šodó	190
<b>Různé</b>		<b>192</b>
92.	Bešamel	192
93.	Máslová omáčka	193
94.	Sauce Velouté	194
95.	Sauce au vin blanc	194
96.	Sauce Mornay	195
97.	Curry omáčka k masu	196
98.	Bylinková omáčka na steak	196
99.	Cumberlandská omáčka	197
100.	Granité	198
101.	Malinové želé	199
102.	Šípková marmeláda	199
103.	Univerzální máslové těsto	200
104.	Kynuté sladké těsto	201
105.	Máslová drobenka	202
106.	Knedlíky tety Anny	202
107.	Hrníčkové knedlíky	203
108.	Briošky	204
109.	Cross buns	205
110.	Toast	206
111.	Pizza	206
112.	Tarte flambée	208

<b>MÁ CESTA K VÍNU</b>	209
<b>Cesty za vínem</b>	
<b>Kapitola pro milovnice a milovníky rakouských vín (napsaná jednou z nich)</b>	214
Niederösterreich	216
Burgenland	221
Steiermark	224
<b>Abecední seznam receptů</b>	227
<b>Obsah</b>	231