



OBSAH

PŘEDMLUVA Marcus Wareing 9

PORTRÉTY ŠÉFKUCHAŘŮ Jill Normanová 11

UŽITEČNÉ INFORMACE 19

OMÁČKY A DRESINKY PAUL GAYLER 23

Základní techniky přípravy omáček; Jak zahustit omáčku; Emulgované omáčky; Další máslové omáčky; Bílé omáčky; Hnědé omáčky; Zahuštěné šťávy; Recept autora: Srnčí s třešněmi, skořicí a ořechy; Zeleninové a bylinkové omáčky; Ořechové omáčky; Recept autora: Grilovaná makrela s pomerančovou omáčkou romesco; Pikantní ovocné omáčky; Ostré a kořeněné omáčky; Dipy; Salátové zálivky; Teplé a smetanové dresinky; Recept autora: Bresaoia se zálivkou z kozího sýra.

PĚNY FERRAN ADRIÀ 59

Jak připravit pěny; Husté pěny; Tekuté pěny; Recept autora: Cappuccinovo-mandlová pěna s lanýžovým krémem; Šlehané krémy.

VÝVARY A POLÉVKY SHAUN HILL 71

Kuřecí, telecí a rybí vývary; Polévky bez zavářky; Polévky s pevnou vložkou; Zahuštěné polévky; Krémové polévky; Recept autora: Cizrnový krém s mořskými ráčky; Studené polévky.

CHUŤOVÉ PŘÍSADEY PETER GORDON 89

Bylinky; Bylinkové směsi; Koření; Kořenící směsi; Kořeněné krusty; Kořeněné marinády; Chilli papričky; Recept autora: Rajčatový džem s chilli; Slané přísady; Citrusové a kyselé příchutě; Sladké přísady; Čokoláda; Vanilka; Recept autora: Kachní vývar s vanilkou a rýžovými nudlemi.

LATINSKOAMERICKÁ KUCHYŇ NORMAN VAN AKEN 113

Salát z mořských šneků se „salsou života“; Hallaca; Kuře marinované v omáčce mojo s congri a banány.

VEJCE A MLÉČNÉ PRODUKTY MICHAEL ROMANO 123

Základní příprava vajec; Tepelná úprava vajec; Recept autora: Tortino s baklažány, cuketami a parmezánem; Vaříme se sýrem; Recept autora: Gratinovaný salát z kozího sýra s fazolemi a polníčkem; Vaříme se smetanou; Recept autora: Dýňový cheesecake s čokoládovými lupínky a smetanovým krémem.

RYBY A MOŘSKÉ PLODY CHARLIE TROTTER 151

Kuchyňská úprava ryb; Recept autora: Poke z tuňáka se sójovou omáčkou, juzu a koriandrem; Příprava plochých ryb; Příprava měkkýšů a korýšů; Recept autora: Jikry z ježovky s kaviárem osetra, smetanou s vodkou a ředkvi daikon; Recept autora: Mořští ráčci se zelenou karí omáčkou a jarní cibulkou; Tepelná úprava měkkýšů a korýšů; Jak vařit plody moře; Recept autora: rajčatové koláčky s gravadlaxem a kaparovou zálivkou; Recept autora: Losos poširovaný v olivovém oleji s pórkovou polévkou.



JAPONSKÁ KUCHYNĚ HISAJUKI TAKEUČI 201

Červená polévka miso se zaděnkami a Sanšo; Carpaccio z lososa s juzu; Krevetová tempura s pivem; Klasické nigiri suši; Kachní prsa s badyánovou omáčkou a filky; Suši z levého břehu se žlutou papájou.

DRŮBEŽ A PERNATÁ ZVĚŘ SHAUN HILL 211

Příprava drůbeže v celku; Pečení; Recept autora: Pečená křepelka se salátem a ořechovou zálivkou; Pošírování; Porcování; Vykostění; Recept autora: Pošírovaná bažantí prsíčka se smrži; Smažení; Fritování; Dušení a pečení; Recept autora: Kuřecí bourride; Grilování; Konzervace drůbeže; Marinování drůbeže; Recept autora: Kuřecí kebab marinovaný v koriandru; Vnitřnosti; Recept autora: Kuřecí játra s těstovinami, citronem a česnekem.

INDICKÁ KUCHYNĚ ATUL KOČHAR 257

Tandúří murg; Rájša; Cibulové bhadžis; Karáší dhžínga; Panír a baby kukuřice se zázvorem; Tarka dál; Bhuna góšt; Mín múl.

MASO MARCUS WAREING 267

Způsoby tepelné úpravy; Pečení; Zapékání; Recept autora: Tourte de viande; Dušení; Recept autora: Královský zajíc; Recept autora: Bůčkové medailonky; Vaření a vaření v páře; Recept autora: Karamelizovaná vařená slanina; Smažení; Grilování; Recept autora: Pošírované a grilované telecí filé; Rožnění.

ČÍNSKÁ KUCHYNĚ KEN HOM 325

Ryba vařená v páře s jarní cibulkou a zázvorem; Restovaná brokolice; Červená kachna očiou-čchou; Zelené fazolky po sečuánsku; Macerované kuře s kantonskou omáčkou.

ZELENINA CHARLIE TROTTER 335

Listová zelenina; Košťálková zelenina; Cibulová zelenina; Tykve; Kořenová zelenina a hlízy; Recept autora: Ravioli ze syrové řepy s bylinkovým kešú sýrem a hořčičným octem; Řapíkatá a stonková zelenina; Lusky a semena; Houby; Plodová zelenina; Raw; Recept autora: Studená okurková polévka s vodním melounem, jablky a jakonem; Vaření; Vaření v páře; Pečení v papilotě; Příprava v mikrovlnné troubě; Sous vide; Recept autora: Černý kořen, salátová řepa a mrkev pošírované metodou sous vide; Pečení a grilování; Zeleninové pyré; Plněná zelenina; Soté; Dušení zeleniny; Recept autora: Dušená zelenina s karí, listy mauricijské papedy a rýží basmátí; Smažení; Fritování; Grilování; Nakládání; Zeleninové teriny; Recept autora: Chřestová terina s kozím sýrem, polníčkem a koprem.

TĚSTOVINY A KNEDLÍČKY MICHAEL ROMANO 379

Příprava čerstvých těstovin; Podávání čerstvých těstovin; Plněné těstoviny; Recept autora: Raviolini se sýrem ricota, houbami, salátem a mátou; Zapékané těstoviny; Příprava knedlíčků; Recept autora: Houbové gnocchi s parmskou šunkou a parmazánovým krémem.

ASIJSKÉ NUDLE A KNEDLÍČKY CHRISTINE MANFIELDOVÁ 399

Nudle; Recept autorky: Kuřecí čaj s černým pepřem, nudlemi a řeřichou; Knedlíčky.



THAJSKÁ KUCHYNĚ DAVID THOMPSON 411

Vepřové nasladko s kořeněnou lilikovo-krevetovou omáčkou; Restovaná thajská řeřicha se žlutou fazolovou omáčkou, česnekem a chilli; Krabí polévka s tykví hadovkou a vejci; Hovězí maso se zelenou kari pastou, kukuřicí a thajskou bazalkou.

OBILOVINY A LUŠTĚNINY PAUL GAYLER 421

Rýže; Recept autora: Supplí al telefono; Kukuřice; Pšenice; Recept autora: Letní ovocný salát tabbúla; Recept autora: Pečené kuřátko s kuskusovou nádivkou; Základní příprava luštěnin; Recept autora: Ostrý asijský salát se zálivkou z tofu.

CHLĚB A PEČIVO DAN LEPARD 455

Kynutý chléb; Pečení s přírodním kváskem; Recept autora: Anglický kynutý chléb s bramborami; Žitný chléb; Těsto na pizzu; Nízké druhy chlebového pečiva; Recept autora: Plochý chlebiček s dýní, zelenými olivami a šalotkou; Křupavé ploché nepšeničné chleby; Rychlé nekynuté chleby; Pečivo z litého těsta.

MEXICKÁ KUCHYNĚ RICK BAYLESS 487

Loďky z kukuřičné mouky plněné cuketovými květy; Tortilová polévka s chilli, sýrem a avokádem; Pečené vepřové maso v červené chilli omáčce; Limetková zmrzlina s cajetou.

SLADKÉ PEČIVO A SLADKÁ TĚSTA PIERRE HERMÉ 497

Sladké pečivo; Recept autora: Křupavý koláč s pistáciemi a třešněmi; Recept autora: Arlettes; Sladká těsta; Sušenky; Recept autora: Vídeňské čokoládové sablé.

KUCHYNĚ BLÍZKÉHO VÝCHODU GREG MALOUF 537

Lososový kibbe nje; Labne; Holubí bistija; Mrkvový salát; Kúsa mahší; Muhallabja; Turecká káva.

DEZERTY PIERRE HERMÉ 547

Cukrové sirupy; Krémy a pudinky; Zmrzliny; Recept autora: Růžový sorbet s ličí; Pěnové pečivo; Piškotové moučníky; Čokoláda; Recept autora: Lanýže z mléčné čokolády s plody mučenky.

DORTY A KOLÁČE STEPHAN FRANZ 579

Piškotové moučníky; Speciality; Tvarohové koláče; Recept autora: Stephanův tvarohový dort; Kynuté moučníky; Recept autora: Drážďanská štóla; Malé zákusky.

OVOCE A OŘECHY SHAUN HILL 613

Příprava čerstvého ovoce; Ovocná pyré; Želé; Tepelná úprava ovoce; Recept autora: Dušené hrušky se skořicovou zmrzlinou; Pečené ovoce; Smažené ovoce; Pudinky v páře a vařené moučníky; Recept autora: Pomerančový pudink vařený v páře; Sladké pokrmy z ořechů; Pikantní pokrmy z ořechů.

SLOVNÍČEK 634

REJSTŘÍK 638 PODĚKOVÁNÍ 648