

Dobré je to!

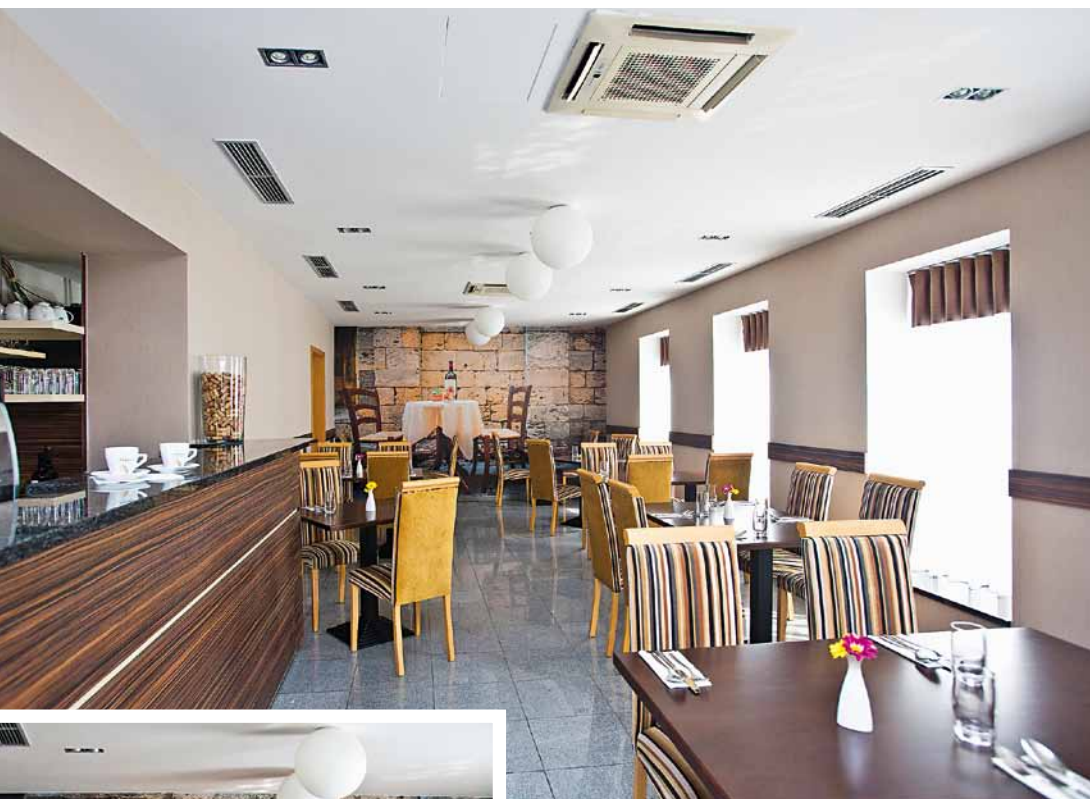
Va Bene značí, že niečo je dobré. Napovedzme: Dobré je v tomto prípade jedlo. Napovedzme ešte raz: Ide o reštauráciu VA BENE v Bratislave.

Pravidlopovediac, Riazanská ulica nie je gastropukom metropoly. Ale otvorenie spomínanej reštaurácie v máji tohto roku je ambiciózny pokus. Hlavný ťahák: poctivá kuchyňa. Čo je to domáca poctivá kuchyňa? To je domáci pečený chlieb, vlastnoručne vyrábané cestoviny, čerstvé mäso od renomovaných dodávateľov, sezónna čerstvá zelenina, staré dobré recepty dezertov, strekovské víno či talianske od dodávateľov, ktorých majitelia osobne poznajú a veria im...

Čo si budeme navrávať, neďaleko reštaurácie bujnie nákupné megacentrum... Nevýhoda? Ale možno aj výhoda, ak sa dobrý chýr VA BENE stane lákadlom pre ponevierajúcich sa hostí v nákupnom centre. Čo ak sa im zažiada domácej stravy a nie zošňurovanej do amorfnej gastrokazajky?

V reštaurácii je dvadsaťštyri miest, čiže individuálny prístup k hosťovi je zaručený. Na tanieri pokrmy precízne čerstvé, výrazovo presvedčivé, jednoduché, chuťovo prirodzené. Načo to tajiť, šéfkuchár a spolujiteľ Miro Heredoš bol na sťaži u Jamieho Olivera. Pred šiestimi rokmi sa motal okolo hrncov v jeho reštaurácii v Londýne a to v jeho kuchyni poznať. A to nemusí variť ani Miro osobne, lebo všetci kuchári vedia, čo také varenie à la Jamie obsahuje...

Reštaurácia VA BENE – približne dvadsaťminútová zachádzka z centra Bratislavy na Riazanskú ulicu. Ale na druhej strane, poctivá porcia, chute ako od mamičky, no i rafinované huncútske... A vzorná obsluha, samozrejme. No neprejdeš sa, človeče, keď začuješ mocný hlas hladného žalúdka? ■



Autor: Vladimír TURKOVÍČ
Foto: Robo HUBAČ



Prestreté PRE gurmánov

Predjedlá, polievky, minútky, omáčky, cestoviny, salsy, dezerty, skrátka všetko, čo na jedálnom lístku VA BENE figuruje, je podriadené jedinému cieľu – spokojnosti hosťa.

Miro Heredoš varí s láskou, to sa pozná. Hľadal sa, hľadal, pôvodne inú profesiu vyštudoval, až sa, chvalabohu, potkol o varešku. Spomínaná prax u Jamieho, postupom času šéfkuchárčenie v prestížnej bratislavskej reštaurácii Liviano či vedenie kuchyne vo štvorhviezdičkovom boutique hoteli Dubná Skala v Žiline. Ale bol tu aj sen – vlastná reštaurácia... Sen sa šťastí naplnil. VA BENE víta beznádejných labužníkov, ktorí sa vždy dajú

očariť pôsobivou melódiou sálajúcou z bublajúceho pekáča. Táto reštaurácia nemusí mať za klientov iba sterilných topmanažérov distingvovane štrngajúcich príbormi, vítaní sú všetci gurmáni, ktorí by sa otrávil z bujónov a polotovarov, čo im tu nehrozí. Ach, tá domáca vára! Či už je to hanger steak z hovädzieho boku, prípadne pstruh podľa tajnej receptúry, alebo dusené bravčové líčka na červenom víne. Každému hosťovi nech je jasné, že suroviny pochádzajú od vybraných slovenských, českých a rakúskych dodávateľov a že ak je to len troška možné, na jedálnom lístku figurujú aj sezónne jedlá. Isteže, i kulinárske tutovky, ale šmrncnuté šéfkuchárovou kreativnosťou, pretože rád tvorí vlastné recepty. Je to náročné varenie, ak sa nemá odfláknúť, ale cieľ je jasný. Musí to byť va bene a my už vieme, že to musí byť veľmi dobré! ■

500g kuracích pečienok
125 g bôčika
50 ml oleja
1 veľká cibuľa
3 strúčiky cesnaku
100 ml portského vína
50 ml šíľahačkovej smotany
75g masla
soľ
koreníe
100 g červenej cibule
150 ml červeného vína
50 ml balzamového octu
100 g kryštálového cukru

Paštéta z kuracích pečienok a bôčika s cibuľkovou marmeládou

Pečienky orestujeme na oleji s cibuľkou a cesnakom, pridáme bôčik. Do zmesi pridáme portské víno, smotanu a ochutíme soľou a korením. Vymixujeme na pastu, pred dokončením zašľaháme maslo. Necháme stuhnúť. Cibuľku orestujeme, pridáme cukor, červené víno a balzamový ocot a redukuje na miernom plameni. Hotovú marmeládu rozmixujeme a podľa potreby ochutíme.

Tortellini plnené lososom a krevetkami

Z múky, zo žĺtkov a z kvapky oleja pripravíme domácu pastu. Tvarujeme ju na spôsob tortellini, ktoré naplníme plnkou z orestovaného lososa, kreviet, citróna a kôpru.

Hotovú pastu povaríme a vložíme do omáčky z paradajkového pyré, zo soli, z korenia a cukru, kde pridáme zopár malých krevietok. Cestovinu preložíme omáčkou a na tanieri servírujeme s kôprom.

100 g žĺtkov
100 g múky
kvapka oleja
50 g lososa
20 g krevietok
100 g paradajkového pyré
50 g cukru
troška citróna
troška kôpru
soľ
korenje



Čokoládové guľky s tartarom z čerstvých jahôd

Všetky uvedené suroviny zmiešame do ľahkej čokoládovej zmesi a vylejeme na plech. Pečieme 25 minút pri teplote 160 °C. Vychladnutý koláč rozmrvíme na čokoládovú mrvenicu a vytvarujeme do guľiek. Obalíme v roztopenej čokoláde a podávame s nasekanými čerstvými jahodami.

180 g masla
140 g čokolády
100 g orechov
65 g hladkej múky
230 g kryštálového cukru
1 lyžička kypriaceho prášku
3 vajcia



Dusené teľacie pliecko na fenikli so sezónnou zeleninou

Teľacie pliecko odľahneme a nakrájame na štyri rovnaké kúsky. Na oleji opečieme, pridáme tymian, fenikel, biele víno a smotanu. Celé preložíme do pekáča, zakryjeme alobalom a dusíme päť hodín pri teplote 125 °C. Hotové mäso vyberieme, omáčku scedíme, zredukujeme s maslom a mäso je pripravené na podávanie.

Zeleninu podľa sezóny nakrájame, orestujeme a podávame ako prílohu.

1 kg teľacieho plecka
vetvička tymianu
30 ml oleja
100 g feniklu
100 ml bieleho vína
100 ml šľahačky
50 g masla
soľ
korenje
100 g cukety
30 g špargle
50 g karotky

