

## Kapitola VIII.

### ***MasterChef Česko, můj kámen úrazu***

Nejdříve se musím vyznat. Do svého prvního přihlášení v soutěži *MasterChef Česko 2019* jsem se na tento a podobné kulinární pořady z produkce českých televizí nedíval. Připadaly mi nudné, nezáživné, ploché a, promiňte, značně amatérské. Ve srovnání s francouzskými, kterých jsem na svých četných služebních cestách do Francie v posledních pětadvaceti letech zhlédl v hotelových pokojích mnoho.

Musím také přiznat, že do nedávné doby, kdy jsem trošku přišel na chuť cukrařině, jsem byl v tomto oboru naprostým neznámkem. Můj přístup změnila až druhá řada *MasterChef Česko 2020*, kde jsem rovněž soutěžil. Do první řady v roce 2019 mě přihlásili přátelé a vyhecoval můj kamarád, kuchař z restaurace Hliněná Bašta v Průhonicích Hynek Vávra se svým kolektivem.

Třeba dodat, že rychlé vyloučení z první řady – vyhořel jsem v jednom z prvních kol na moučniku *moelleux au chocolat* (čokoládový dortík) – hluboce otřáslo mým sebevědomím. Vypadnout na snad

jediném moučníku, který umím, byla potupa. Nedal jsem do těsta vejce a spáchal tím kulinární zločin! Vymlouval jsem se z legrace na dr. Alzheimer, jak možná někteří pozorní diváci postřehli. Pravda však byla prostší. Vejce jsem v tom kalupu prostě přehlédlnl a nechal stát v misce vedle těsta.

Vezměme to ale popořadě. Domníval jsem se, že jde o soutěž, kde porota vybírá nejlepšího amatérského kuchaře v Čechách. To byla dostatečná výzva mé samolibosti. Nastoupil jsem na casting do ateliérů na Barrandově a podle pokynů si doma připravil studené jídlo – předkrm, abych je předvedl porotcům.

Pojal jsem to velkoryse a usoudil, že je třeba se blýsknout. Zvolil jsem libanonské *mezzé* s mezinárodní fúzí do kuchyně čínské, francouzské a marocké. Tradičně se *mezzé* musí skládat alespoň z osmi malých studených jídel. O tom jsme si povídali v jedné z předchozích kapitol. Přivezl jsem pojízdnou tašku plnou krabiček s polotovary a druhou, plnou servírovacích potřeb. Doma jsme s Jarmilou vymýšleli, jak budu jednotlivá jídla podávat a servírovat. Nevěděl jsem, kolik bude porotců. Proto jsem udělal od každého předkrmu čtyři porce. Porotě jsem připravil popis jídel i s recepty. Zde jej máte. Omlouvám se za opakování některých receptů, ponechal jsem je v zájmu autentičnosti dokumentu.

## MEZZÉ S VŮNÍ ORIENTU

VLASTNÍ RECEPTY INSPIROVANÉ POBYTEM V ALŽÍRSKU, MAROKU,  
LIBANONU, FRANCII A ITÁLII S LEHKOU FÚZÍ ČÍNY

### Tabouleh – ALŽÍRSKO

kuskus střední nebo jemný  
okurka  
cherry rajčata  
citron  
černé olivy  
olivový olej panenský nefiltrovaný

petržel nať  
koriandr nať  
římský kmín

*Napařím kuskus a nechám vychladnout. Vymačkám šťávu z jednoho a půl citronu a vyleji do kuskusu. Osolím, okořením několika špetkami římského kmínu a promíchám. Z poloviny oloupu okurku a nakrájím ji na drobné kousky. Neloupanou polovinu také. Rajčata rozčtvrtím a vše lehce vmíchám do kuskusu. Dám na hodinu do chladničky. Pak přidám vypeckované černé olivy a vše vydatně zaliji olivovým olejem. Promíchám. Uchovávám v chladu. Před podáváním nasekám koriandrovou a petrželovou nať, kterou vmíchám do hmoty. Pomocí tvořítka nebo sběračky udělám na talířku kopeček, ozdobím olivou a snítkou koriandru a podávám lehce chlazené.*

## Celér po šanghajsku – ČÍNA

řapíkatý celer  
sójová omáčka  
rýžový ocet  
cukr krupice  
voda  
sezamový olej  
sůl  
chilli papričky drcené nebo piri-piri

*Nejdříve si smíchám zálivku ze 3 lžic sójové omáčky, 3 lžic čínského rýžového octa, 3 lžic cukru, půl lžičky soli a 5 lžic vody. Řapíkatý celer rozeberu na jednotlivé stvoly, dobře je omyji a zahnědlá místa odkrojím. Každý stvol rozkrojím podélně na polovinu a pak napříč na kousky asi 1/2 cm. Dám do ploché misky, zaliji zálivem, promíchám a nechám v chladničce přes noc macerovat. Před podáváním zaliji lžící sezamového oleje, promíchám a rozdělím do malých misek. Každou lehce popráším drcenou chilli papričkou.*