



Kuře,
V HLAVNÍ ROLI
DOMÁCÍ KUCHYNĚ

Filip Sajler



Excelentní šéfkuchař, táta dvou dcer a úspěšný automobilový závodník, je také spolujednatel denního bistra Perfect Canteen, kde řídí síť restaurací zaměřených na firemní stravování a cateringový servis. Vařil pro takové hvězdy, jako je Madonna, David Bowie, Bruce Springsteen a Sheryl Crow, sportovce formátu Tigera Woodse a Garryho Kasparova, a nakonec i pro tým Davida Copperfielda, Petra Čecha, Johna Malkoviche a další. Kromě toho jej určitě znáte z oblíbeného pořadu České televize Kluci v akci, jehož koncept stojí na maximální jednoduchosti, tradičních kuchařských postupech a čerstvých surovinách. Za sebou má praxi ve špičkových restauracích a cateringových společnostech v USA, Německu, Singapuru i v České republice a mnoho dalších zahraničních zkušeností z Thajska, Itálie, Španělska, Norska, Londýna a New Yorku. Tři roky byl také kapitánem Pražského regionálního týmu a další tři členem Českého národního kuchařského týmu. Získal řadu ocenění z kuchařských soutěží (FHA Culinary cup Singapore, IGEHO Stuttgart, ScotHot Glasgow, World Culinary Championship Basil) včetně té z Kuchařské olympiády v Erfurtu. Filip kromě vaření k životu potřebuje adrenalin a ten mu dodává trail bike, snowboard a automobilové závodění. Pravidelně startuje v českém i evropském mistrovství v závodech a na okruzích, v němž získal za svou kariéru už řadu cen.

BRÉSKÉ KUŘE PODLE FILIPA SAJLERA



ČAS PŘÍPRAVY
4 a 1/2 hodiny



PORCE
6-10

INGREDIENCE

KUŘECÍ VÝVAR

1 francouzské kuře z Bresse bez prsou
2 cibule
1 mrkev
3 řapíky celeru
1 stroužek česneku
1 lžička dvojitého protlaku
olivový olej
5 kuliček celého pepře
3 kuličky nového koření
3 bobkové listy
5 litrů vody dle velikosti kuřete

Pro všechny tyto recepty využijete celé kuře a ani kousek nepřijde nazmar. Přestože je kvalitní kuřecí maso o poznání dražší, je chutnější, zdravější a z jednoho kuřete dokážete vykouzlit hned několik jídel.

Bréské kuře očistěte a vyřízněte prsa s kůží a očištěnou kostí, aby vznikly dva kusy supreme (jde o prsa naporcovaná zároveň s křídlem) na upečení na pánvi.

Zeleninu nakrájejte nahrubo a na oleji opečte dozlatova, přidejte lžičku protlaku a zalijte vodou, vložte kuře bez prsou a koření.. Zavařte a táhněte - vařte zvolna na nízkém stupni 4 hodiny.

Scedte, opatrně vyjměte kuře a nechte ho zchladit.

Tažené vývary se sice připravují dlouho, ale v průběhu vaření se o ně vůbec nemusíte starat. Stačí je nechat vařit na velmi slabém plameni takzvaným táhnutím. Pokud vám vývar zbude, zamrazte jej. Bude se vám hodit jako základ do mnoha jídel.





KUKUŘIČNÁ POLÉVKA



DOBA PŘÍPRAVY
30 minut



PORCE
4-6

INGREDIENCE

100 g másla
2 lžíce kukuřičné mouky
300 g kukuřice
1 l vývaru
sůl, nejlépe maldonská
kokosové mléko dle chuti na zjemnění

K PODÁVÁNÍ

popcorn
čerstvý koriandr
cherry rajčata
zrnka kukuřice na másle
trhané kuřecí maso

Na másle připravte z kukuřičné mouky jíšku, přidejte kukuřici a vývar, krátce povařte a rozmixujte do hladkého a hustého krému, dle potřeby můžete naředít. Podávejte s rajčátky, kukuřicí, trhaným kuřecím masem vařeným ve vývaru, koriandrem a popcornem.

Na jíšku rozpustíte v hrnci máslo, přisypete mouku a necháte ji na mírném plameni jen lehce zpěnit. Jíška do polévky by měla být světlá, máslo by se tedy nemělo přepalovat.

CHICKEN SANDWICH



DOBA PŘÍPRAVY
25 minut



PORCE
2-3

INGREDIENCE

2 opečené krajíce chleba Tramezzini,
můžete použít také jemný toustový
3 vařená křepelčí vejce
trhané kuřecí maso
1 avokádo
200 g Philadelphie nebo creme fraiche
(můžeme nahradit tučnou zakysanou
smetanou) rozmíchaného s čerstvou
pažitkou a citronovou šťávou
1 masité rajče
klíčky nebo řeřicha
1 mini římský salát
olivový olej
citronová šťáva
maldonská sůl

Opečené krajíčky chleba potřete silnou vrstvou sýra nebo creme fraiche, případně hustou zakysanou smetanou s pažitkou, přidejte plátky avokáda a rajčete, pokladte trhaným kuřecím masem z vývaru a přiklopte, spíchněte, překrojte na 4 až 6 kusů a podávejte s křepelčím vejcem a půlkami salátu s olivovým olejem, citronovou šťávou a solí.

Kuřecí sendviče můžete podávat jako svačinu, lehký oběd nebo si je vzít s sebou na piknik. Kuřecí maso doplňujte ingrediencemi podle chuti. Pokud má někdo například alergii na mléko, stačí vyměnit zakysanou smetanu za arabský hummus.





RISOTTO S KUŘECÍMI PRSÍČKY



ČAS PŘÍPRAVY
50 minut



PORCE
4

INGREDIENCE

KUŘECÍ PRSA PEČENÁ NA PÁNVI S MÁSLEM

olivový olej
sůl, nejlépe maldonská
čerstvě mletý pepř
citron
tymián
máslo

RISOTTO

300 g rýže Carnaroli
hrst jemně krájené šalotky
olivový olej
tři stříšky suchého bílého vína
100 g strouhaného parmazánu
750 ml kuřecího vývaru
100 g másla
maldonská sůl a citron

Kuřecí prsa osolte a opepřete, přistrouhňte citronovou kůru, poiřete olejem a na rozpálené pánvičce pečte nejprve stranou s kůží dokřupava, poté otočte, ztlumte, přidejte máslo a tymián a za stálého přelévání máslem dopečte.

Oloupanou šalotku nakrájejte najemno a osmahněte na oleji jen tak, aby zesklivatěla (aby byla průhledná, ne více) a poté přidejte rýži. Lehce orestujte, zastříknete bílým vínem a nechte lehce vyvařit. Postupně zalévejte (po naběračkách) teplým vývarem a ochucujte solí, vždy nechte tekutinu odvařit a opakujte. Stále míchejte. Když je rýže uvařená „na skus“, vmíchejte máslo, dle potřeby dochuťte solí a citronovou šťávou a na závěr parmazánem. Vypněte a nechte odstát pod pokličkou. Risotto musí být tekuté a krémové.

Podávejte se sezonní zeleninou glazovanou v pánvi. Jedná se o krátké dušení na másle s trochou vody, aby zelenina změkla. My jsme použili chřest, ale chutná je například i glazovaná mrkev. Jídlo můžete dochutit silným masovým glazé s máslem a citronem, případně jemným hráškovým pyré.

Masové glazé si stejně jako vývar můžete připravit do zásoby například ve formě ledových kostek.



PASTA

Linguine con olio e peperoncino 5
Linguine al Ragù Bolognese in sintonia
con il vino 12,50

GRILL

DAILY MENU

STEAK

perfect
canteen
Filip Sufka





bréské kuře



Na tato kuřata jsou Francouzi právem pyšní. Pro svou křehkost a šťavnatost jsou oblíbená mezi těmi nejznámějšími šéfkuchaři světa. Bréské kuře je jednou z nejstarších odrůd ze všech francouzských plemen. Barvy na těle má seřazené jako na francouzské trikolóře. Právě bréské kuře však pochází pouze z Francie a musí mít registrační známku AOC (Appellations d'origine contrôlée). Jaké jsou další znaky modré chlouby? Má červený hřebínek, sněhobílé peří a modré běháky. Celé kouzlo je ale ve způsobu chovu a krmení. Hlavním zdrojem krmiva těchto kuřat je kukuřice, tráva a bílkoviny v podobě kozího nebo kravského mléka. Mají navíc dostatek pohybu na slunci a čerstvém vzduchu. Maso nešťastnějšího kuřete na světě voní, je křehké a šťavnaté. Tuková vrstva se zase postará o výraznější chuť. Jeho vůně je opravdu jedinečná a žádné jiné maso na světě takovou vůni nemá, i proto se stalo opeřeným symbolem francouzské gastronomie.