

JOHANNES / 35
& HENNING / 40

PAN TEPLOMĚŘ & FANOUŠEK MRAMOROVÁNÍ

PŘEDKRM

Uzená kachní prsíčka s divokým chřestem
a salátem

HLAVNÍ CHOD

Sous vide hovězí steak s bramborovým pyrém,
divokým chřestem a sladkou mrkvičkou





J

ohannes a Henning se nedoplňují pouze v práci (oba pracují jako kreativní ředitelé), sehraný tým tvoří i v kuchyni. Spojuje je mnohem víc než láska k dobrému masu – navzájem se zasvěcují do tajemství nejrůznějších metod vaření, mluví o ideální teplotě pokrmů, porovnávají velikosti porcí a filozofují o takových úlovcích z dovolených, jako jsou mačety či sekáčky. V jisté věci jsou zajedno: Vaření se neobjede bez pořádného kusu másla.

Když se rozhlédnete po Johannesově kuchyni, můžete si všimnout mnoha zajímavých věcí. Mezi množstvím kuchařek a gastronomických časopisů se skrývá i jedno vydání *Modernist Cuisine* – dílo, které čítá 2500 stránek a je určené všem horlivým amatérským kuchařům, analyzuje jednotlivé techniky vaření a obsahuje množství receptů z profesionální kuchyně. „Pokud jste tuto knížku celou přečetli a věci si sami vyzkoušeli, pak už vlastně umíte všechno!“ říká Johannes a otáčí se k masu, které má ve vlastnoručně vyrobeném sous vide vařiči. „Nikdy se nesplete o víc než jednu desetinu stupně, ani když běží celý den!“







Když je v kuchyni Henning, jde mu spíš o produkt než o metodu vaření. „Mojí parčetou je skvělé maso, například vepřové filety s estragonem a šalvějí. Mám rád i jiné pečeně – ale většinou je dělám jen jednoduše s mrkvičkou.“ Nejlepší maso vždy sežene v osvědčeném řeznictví v Kreuzbergu, které se nachází přímo vedle Görlitzer Park. Jindy si zase přinese nějaký dobrý kousek z řeznictví Garbode v Göttingenu, kam jezdí navštívit svého otce. „Tam kupovala maso už moje máma, proto vím, že je dobré!“ Vysoký roštěnec z osmnáctiletého španělského býka s tou nejjemnější strukturou sehnal Johannes v nenápadném krámku s názvem Delikatessen Discounter v Schönebergu. V obchůdku mají chladicí pult se skvělou nabídkou regionálního masa.



