P7124084/01

Má mlynárka holubičku?

To nevieme. Ale vieme že v Modre je mlyn – miesto nevšedných gastronomických zážitkov. Vstúpme do reštaurácie Mlyn 108.

Ozaj nevšedné miesto, táto zrekonštruovaná stavba zo 16. storočia v tichej uličke kráľovského mesta. Miesto na vaše stretnutie s obchodným partnerom či na labužnícke posedenie s priateľmi. Gastrozákutie oddelené od bežného života luxusnými múrmi s nádychom patiny. Vôkol nádherná záhrada, jazierko, kde si i kúpať dá. No a vnútri usadlosti fragmenty technologického zariadenia mlynu, starobylé trámy, kozubové kachle a na stenách zbierky artefaktov, ktoré odniesol čas... Mlyn 108 – priestory s geniom loci. Slepačia polievka pre dušu nádherne súzvučiaca s vychýreným kuchárskym umením Igora Čehyho. Mimochodom, reštaurácia je jeho „dieťa“, vlastní ju spolu s gastronómom Ottom Chrapčiakom.

Mlyn „melie“ pre hostí od marca tohto roku. Reštaurácia vychádza z princípu rodinných podnikov, po ktorých sa toľko volá. Nadobúdate ilúziu, že ste tu doma a všetci sa vám natierajú na chlieb. Apropo, pečú si vlastný, aj cestoviny robí gazdiná Majka domáce, veď sme v mlyne, no nie? Všetko je dovolené, mlyn zo všetkých strán obzerať, ba i do kuchyne nahliadnuť, svoje gastropredstavy s Igorom doladiť. Všetko je v cene, je to obed i exkurzia na zaujímavom mieste zároveň. V cene sú i úsmevy a pozornosť majiteľov, a keďže aj ceny sú tu nie hocijaké i starostlivosť o vaše blaho nepozná medze...

Do Mlyna 108 si nachádzajú cestu vskutku nároční hostia. Podnikatelia, politici, umelci, zahraniční turisti... Prečo nie? Prečo nie aj vy? Rekonštruovaný mlyn s chýrnou kuchyňou jedného z najznámejších slovenských šéfkuchárov. Musíte uznať, je to pokušenie...

Autor: Vladimír TURKOVIČ
Foto: Robo HUBAČ

Igorova srdcovka

Kde varí Igor Čehy, tam gurmán krochká blahom! No a teraz, keď Igor na „staré štyridsaťpäťročné“ kolená varí vo vlastnej reštaurácii, je nad slnko jasnejšie, že varí odušu...

„U nás v Mlyne sme stavili na jedálny lístok postavený na kvalite regionálnych surovín. Na ich čerstvosti, overení pôvodu, zvlášť z domácich farmárskych zdrojov,“ hovorí Igor. Jedným dychom však dodáva, že nijako sa nebráni osvedčenej svetovej kuchyni, napríklad francúzskej, či tutovkám à la steak alebo morským plodom. A nemá problém vypomôcť si ani dovozom kvalitných farmárskych surovín – trebárs z Rakúska.

Už sme naznačili, že v mlyne dostať i čerstvý chlieb z vlastnej pece a cestoviny z poctivej tvrdej slovenskej pšenice. Aj o sezónnosti surovín. Tak ako to bolo i cez Veľkú noc, keď v Mlyne kraľovala pečená kozľacina a rozvoniaval medvedí cesnak. Alebo také holúbätá, prípadne divé kačky, takisto nič mimoriadne. Alebo, mňam, srnček na tanieri. Ozaj, bude na jedálnom lístku začiatkom júna! Igor hovorí: „Srnček v máji strelený, odležaný, v páci naložený a začiatkom júna pripravený, niet nič lepšie na svete!“ Igora pri tvorbe jedálneho lístka nič nelimituje, obmieňa ho týždenne, no a hostia sú uzrozumení, že za kvalitu sa priplatiť oplatí...

V Mlyne 108 je vskutku všetko nevšedné. Ozaj, nedostanete tu komerčné nealko nápoje. Ale čerstvú vodu z prameňa áno, aj rôzne šťavy a, pozor, bazovú limonádu, prichádza jej čas!

Čo dodať? Pripime Mlynu 108 na zdravie. Trebárs modranským vínkom, veď fliaš je v tamojšej vinotéke od výmyslu sveta.

Apropo, otváracie hodiny reštaurácie Mlyn 108 sú takisto nevšedné. Od stredy do nedele cez obedy a večer od šiestej. Lebo majitelia chcú byť hosťom vždy osobne k dispozícii. Náš zákazník – náš pán, také ľahké neviete? ■

800 g kvalitnej odležanej sviečkovice
100 ml extra panenského olivového oleja
4 lyžice zeleného korenia v náleve
400 g rôznej jarnej zeleniny a byliniek z trhu alebo zo záhradky
šťava z jednej limetky
soľ
korenie

Hovädzia fileta pripravovaná technikou sous vide na jarnej zelenine s prelivom zo zeleného korenia

Očistené a odblanené mäso ochutíme soľou a korením a varíme sous vide asi deväťdesiat minút (záleží na hrúbke) na 55 °C, aby sme dosiahli stupeň prepečenia medium rare. Z očistenej, opláchnutej a nakrájanej jarnej zeleniny pripravíme šalát, ktorý vkusne naaranžujeme na tanier. Mäso po uvarení osušíme a krátko, ale prudko opečieme na oleji. Nakrájané porcie ukladáme do stredu taniera na zeleninu a prelejeme prelivom z rozpučeného zeleného korenia, limetkovej šťavy, olivového oleja a soli. Hustou časťou prelejeme mäso a redšou zeleninu. Nakoniec ozdobíme kúskami čerstvých byliniek.

Autor: Vladimír TURKOVIČ
Foto: Robo HUBAČ
Ingrediencie pre 4 osoby

Grilované mušle svätého Jakuba marinované vo vanilke so špenátom a s glazovanými reďkovkami

Oriešky z mušlí marinované vo vanilkovom oleji osušíme a prudko opečieme z oboch strán asi tridsať sekúnd. Špenát ohrejeme na masle, ochutíme soľou a korením a vytvarujeme na tanier. Potom naň poukladáme mušle a nakoniec pridáme jemne predvarené reďkovky obalené v masle ochutenom soľou a kryštálovým cukrom. Tanier ozdobíme pestom a lístkami verbeny citrónovej – alojzie.

12 orieškov z mušlí svätého Jakuba
300 g čerstvého blanšírovaného špenátu
lyžica vanilkového oleja
6 ks reďkovky
oriešok masla
lyžica pesta z medvedieho cesnaku
soľ
korenie

Vlažné jahody na včelovine s rozmarínom a vanilkovým krémom

Očistené a opláchnuté jahody prudko opečieme na rozpálenom masle s rozmarínom, pridáme med a včelovinu, krátko prehrejeme a okamžite servírujeme s krémom pripraveným z kyslej smotany a vyšľahanej šľahačky s vanilínovým cukrom. Zdobíme zvrškom mladého rozmarínu.

400 g jahôd
lyžica medu (podľa kyslosti jahôd)
5 cl včeloviny
4 oriešky masla
40 g kyslej smotany
40 g vyšľahanej šľahačky
lyžička vanilínového cukru
mladý rozmarín

Holúbä podávané s knedličkami, s foie gras, konfitovanými šalotkami a omáčkou z arónie

Prsia z holuba ochutíme soľou a korením a varíme sous vide asi tridsať minút pri 55 °C. Stehná konfitujeme v tmavej omáčke z kostí holuba asi dve hodiny do zmäknutia. Zemiakové cesto naplníme ochutenou kačacou pečeňou, vytvarujeme guľky a varíme, kým nevyplávajú na povrch vriacej osolenej vody. Obalíme v orechoch a servírujeme s prsiami, so stehnami a zohriatou šalotkou. Na záver pripravíme omáčku redukovaním vývaru z kostí, sirupom z arónie, ktorý zahustíme a zjemníme orieškom masla.

2 holúbätká
300 g zemiakového cesta ako na šúľance
100 g kačacej foie gras
za hrsť nahrubo pomletých vlašských orechov
12 ks konfitovaných šalotiek
100 g tmavej omáčky z pečených kostí z holuba
sirup z arónie
soľ
korenie