

Stolní gril Teppanyaki

Japonská kuchyně „Teppan Yaki“ = horký stůl byla vytvořena japonskými přistěhovalci do Spojených států jako jejich náplast na na stesk po domově.

Když přišli do nového světa, našli zde zcela jiný způsob stravování a jinou kuchyni než byli dosud zvyklí. A tak se ke stesku po domově ještě přidala touha po jim známých specialitách. Pomohli si tak, že si dostupné pokrmy z nového světa připravovali na kovové či ocelové desce.

S roky se tento způsob přípravy jídla neustále zdokonaloval a také v Japonsku se kuchyně Teppanyaki stávala

stále známější a oblíbenější. Dnes je v japonských restauracích Teppan-vaření velkým kulinářským zážitkem pro hosta, který smí zblízka přihlížet přípravě chutných jídel.

Ale také v domácnostech se tento způsob vaření již ustálil a dnes se servíruje toto jídlo při příležitosti rodinných a přátelských setkání.

Nejčerstvější přísady a potraviny jsou prazákladní podmínkou pro dobrý výsledek. Dip-sauces /dip-omáčky pak nabízejí nejrůznorodější pocity slasti pro gurmány: od ostré chuti, přes jemnou až po ďábelsky ostrou či sladkou. Pro japonské ženy či muže v domácnosti je potěšením vymýšlet neustále nové a nové variace. Odměnou je jim chvála hostů.

Stolní gril se rozpálí přiloženými hořáčky. Než je deska dostatečně rozpálená, trvá to pár minut. Na rýhované desce můžeme grilovat plátky masa i zeleniny.

Když je deska patřičně rozpálená (poznáme když kapka vody zasycí), potřeme plát jemně tukem či sesamovým olejíčkem, máslem nebo rostlinným krémem.

Kovový kryt – víko, slouží k dušení či k udržování hotové porce v teplém stavu. Přívod tepla je regulován poklicí na hořácích.

Pomocí přiložených dřevěných špachtlí a kleští se jídlo obrací a servíruje. Zbylý tuk se před novou várkou odsune do drážky, která je k tomu určena.

Pozor: Po ukončení přípravy jídla a před čištěním by měla deska nejdříve vychladnout.

A takto snadno to jde ...

MASO:

K tomuto způsobu grilování se hodí všechny druhy masa s krátkou dobou přípravy (filety): hovězí svíčková, vepřové panenky, karé, či telecí panenky, kuřecí či krůtí prsíčka. Vše se nakrájí na tenké plátky (ca ½ cm) a dekoruje se na servírovací místu. Porce se koření až před každým hostem nakonec. Dle libosti solí, pepřem – nejlépe čerstvě mletým – originál čerstvý ze Silit-mlýnku, nebo můžete použít různé bylinkové směsi.

RYBY

Hodí se všechny ryby s „pevnějším“ masem: losos, kabeljau, tuňák, ale také mořské plody – scampi, garnáty, chobotničky nebo jakobské mušle, atd. Důležitá je jejich absolutní čerstvost – takže nakupujte zboží až v den jejich zpracování a přímo ve specializovaných prodejnách.

Ryby porcijte na kousky ca 1 x 5 cm veliké, a naaranžujte je na servírovací mísu. Krevetám odstraníme krunýře a .. Z chobotniček použijte nejlépe tělíčko, zbytek můžete nechat v chladnu pro přípravu např. salátu z mořských plodů. Jakobské mušle vyloupněte ze skořápky, růžový korál může být grilován také.

Scampi a mušle můžete – pokud neseženete čerstvé – použít také hlubokomražené. V tom případě je ale nechte několik hodin předem volně rozmrazovat při pokojové teplotě. Ryby kořeníme velmi šetrně až úsporně, aby se neztratila jejich vlastní přirozená příchut. Trochu čerstvého citronu, soli a čerstvě mletého pepře by měly zcela stačit.

ZELENINA

Při přípravě zeleniny na grilu můžete zcela popustit uzdu své fantazii. Vhodné jsou téměř všechny druhy – nakrájené na tenké plátky, proužky např: cukety, lilky, karotka, pórek, jarní cibulka.

Vyzkoušet můžete i bílou ředkev nakrájenou na tenké plátky, nebo syrové, krátce blanžirované plátky brambor. U přípravy zeleniny je důležité, aby zůstaly tzv. pevné „na skus“ .

HOUBY

Velmi chutné jsou grilované plátky např: žampionů bílých, čerstvé shitake, a hlavně čerstvé hlavátky ústřední. Čerstvé žampiony a shitake očistíme jen utěrkou a odstraníme nožičky. Hlavičky nařízneme na povrchu křížem, hlavátky pokud jsou příliš velké rozdělíme napůl.

Tip:

- **Hovězí grilované s houbami shitake a jarní cibulkou:**
Z jarních cibulek použijte jen bílý díl. Kdo má rád velmi pikantní jídlo, může použít při grilování i čerstvý, na jemné plátky nakrájený česnek. Nejdříve grilujeme maso, pak teprve cibulku a houby.

- **Kabeljau se žampiony, cuketou a karotkou:**
Nejdříve ogrilujeme plátky karotky a cukety, pak teprve rybu a žampiony.

- **Scampi/krevety, garnáty nebo jakobské mušle:**
Mořské plody společně s kroužky póru, mrkve a brambor.
Nejdříve grilujeme plátky brambor a kolečka či plátky mrkviček, pak teprve garnáty a mušle.

Přílohy:

- Restovaná rýže – s jemně nakrájenou zeleninkou a restovanými kešu-oříšky.
- Bílá ředkev – nakrájená na tenké plátky. Ochucená octem, solí, pepřem a olejem nebo pikantní nakládanou směsí ředkve z obchodu.
- **Růžový naložený zázvor:**
Na tenké, jemné plátěčky nastrouhaný čerstvý zázvor společně s horkou zálivkou složenou z rýžového octa, vodys, trošky cukru a přelitým kouskem červené řepy (pustí šťávu do růžova). Zálivka vydrží v ledničce i týdny. (Místo rýžového octa je možné použít také octovou esenci, tato se musí ale dostatečně zředit!).

Omáčky:

- Světlé – sojové, smíchané s Wasabi:
Japonská zelená ředkev – asijské obchody
Pozor: šetrné dávkování – je velmi ostré
- Světlé sojové – se saké a suchým sherry:
Čerstvě mletý zázvor, česnek a citronovou trávou
- Sladkokyselé omáčky- hotové z obchodu
- Sójová omáčka smíchaná s limetkovou šťávou a najemno nasekanou natí z jarních cibulek
- Ústřicová omáčka – zředí se vodou, ochutí limetkovou šťávou

Tip:

Zázvor jemně nahoblovat můžete pomocí Gourmet-hoblíku z řady Sinus.

