Flambování a jak na něj

Flambování je velice pěkná podívaná, která se zároveň podepíše na jedinečném chuťovém zážitku na talíři. Patří k vyšším gastronomickým událostem, které si nedopřáváme každý den. **Jedná se o finální úpravu pokrmu ohněm (z francouzského flamber – hořet). Používá se při něm vysokoprocentní alkohol, kterým přelijeme jídlo před dokončením a zapálíme.** Může probíhat v kuchyni, ale také přímo na talíři nebo servírovacím stolku. K flambování přímo vybízí sváteční vánoční stůl, ale odepírat si ho nemusíte ani při letní grilovačce.

Zřejmě nejznámějším flambovaným pokrmem jsou palačinky. Tradiční úprava pochází z Francie a na jídelníčku je najdete jako Crepes Suzette. Tento lahodný dezert je vlastně palačinka připravená s omáčkou z karamelizovaného cukru a másla, mandarinkovou nebo pomerančovou šťávou a kůrou a flambovaná likérem Grand Marnier. Na tuzemských talířích se také stále více objevují dezerty s flambovanými banány, ananasem, jablky i višněmi.

K flambování se ale používá široká škála surovin. Hodí se k němu veškeré druhy jatečního masa. **Na tmavá masa používáme výraznější pálenky, jako je gin, borovička, režná, meruňkovice a slivovice. Ke světlým masům se hodí koňak, whisky, vodka, třešňovice či jablkovice.** Dokonce lze připravit i flambované teplé nápoje. Světově nejproslulejší je flambovaná káva s brandy.

DESATERO SPRÁVNÉHO FLAMBOVÁNÍ:

1. Používáme **dostatečně velké pánvičky a nádobí vhodného tvaru** (kulaté, s vyšším okrajem).

2. Před flambováním musí být **nádobí i používané suroviny dobře nahřáté**.
3. **Na jednu porci** počítáme zhruba **0,02 l lihoviny**.
4. **Po nalití lihoviny do pánvičky stáhneme okraj nakloněné pánvičky nad plamen**, aby uvolněné alkoholové páry vzplanuly.
5. **Lihovinu můžeme zapálit také pomocí lžíce nebo naběračky** a následně hořící lihovinou pokrm přelít.
6. **Pokud je potřeba hoření alkoholu ukončit, přelijeme pokrm** omáčkou či šťávou.
7. S ohledem na to, že se jedná o práci s otevřeným ohněm, je třeba dbát **zvýšené opatrnosti**.
8. Alkohol **zahříváme opatrně a pomalu**.
9. **Hořící pokrmy nikdy nepřenášíme**, ale upravujeme je na pevné podložce.
10. **Po ruce máme velkou poklici**, kterou usměrníme či udusíme příliš prudký oheň.

Flambovací pistole je další možností, jak pokrmy upravit před podáváním. Nepoužíváme přitom alkohol, ale pouze ruční hořák. Plní se plynem do zapalovačů a její používání není nijak složité. Oceníte ji při vytváření lahodné kůrčičky na dezertech i masu. Může se hodit i při loupání zeleniny, gratinování sýrů nebo pro očištění drůbeže i štětin z vepřových kolen.

Koktejl pro flambované ovoce

40 g jemného krystalového cukru, 60 g másla, šťáva z poloviny citronu, šťáva ze 2 pomerančů,

Cukr necháme lehce zkaramelizovat na větší pánvičce, promícháme s máslem a shrneme stranou. Opatrně přilijeme šťávu z citrusů a směs dobře promícháme, necháme rozpustit případné kousky karamelu a omáčku ohřejeme. Ovoce krátce dusíme na tomto základu, posypeme moučkovým cukrem, přidáme ovocnou pálenku a flambujeme.

TIP: K chuťově výraznějším druhům ovoce můžeme přidat také tmavý třtinový rum či likéry. Místo čerstvé pomerančové šťávy je možné použít kvalitní džus.

Flambovaný špíz

300 g vepřové panenky, 100 g čerstvé papriky, 100 g cibule, 100 g anglické slaniny, 40 g másla, 40 g hladké mouky, 2 lžíce hořčice, sůl, pepř, vývar na podlévání, olej, 4 cl koňaku

Vepřovou panenku nakrájíme na kousky, mírně naklepeme. Osolíme, opepříme, potřeme hořčicí,

okořeníme pepřem. Cibuli nakrájíme na širší kolečka, papriku a slaninu na stejně

velké kousky jako maso a připravené suroviny střídavě napichujeme na špíz. Připravené špízy opečeme na rozpáleném oleji dozlatova ze všech stran. Ve větší pánvi rozehřejeme máslo, zpěníme na něm mouku a zalijeme vývarem. Šťávu dobře provaříme a ochutíme solí. Ke šťávě přidáme opečené špízy a necháme společně prohřát. Flambujeme koňakem. Flambované maso ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou brambory, rýže nebo pečivo.