Ryby a houby v jihočeské kuchyni

POLÉVKY :

Kapří polévka s houbami

*250 g kapřího masa, 120 g másla, 50 g cibule, 150 g čerstvých hub (světlé druhy hub – nemění barvu polévky – hřiby, žampióny, májovky...), sůl, mletý pepř, kmín, zelená petrželka, 40 g hladké mouky, 1 litr vody nebo vývaru z ryb, 2 dl sladké smetany, 6 lžic bílého vína a pažitk*a

Rybí maso se nasolí a na 70 g másla se opeče. Následně je vykostíme a nakrájíme na kousky. Na zbylém másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a jemně rozsekanou petrželku, k tomu přidáme očištěné a na plátky pokrájené houby, mírně osolíme, opepříme, okmínujeme a zhruba 5 minut podusíme. Podušené houby zaprášíme moukou, osmahneme podlijeme vodou nebo vývarem z ryb a smetanou, dobře rozšleháme a asi 10 minut povaříme. Nakonec do polévky přidáme opečené, nakrájené kapří maso, víno, podle chuti přikořeníme, necháme přejít varem a podáváme.Jednotlivé porce polévky posypeme jemně rozsekanou pažitkou nebo petrželkou.

Myslivecká houbová polévka

350 g čerstvých hub (hřiby i jiné druhy hub), 1 menší cibule, 2 lžíce oleje, 60 g slanina nakrájené na kostičky, 60 g hladké mouky, 1 ¾ l vývaru z hovězího masa nebo vývaru připraveného z kostky masoxu, 1/8 l smetany, mletý pepř, lžička cukru, zelená petrželka

V kastrolu rozehřejeme olej, přidáme slaninu, mírně ji rozškvaříme a necháme v ní zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme očištěné nadrobno pokrájené houby a krátce je podusíme. Podušené houby zaprášíme moukou, osmahneme, postupně podléváme vychladlým výše uvedeným vývarem a vaříme na mírném ohni za občasného míchání, zhruba 20 minut. Potom do připravovaného jídla vmícháme smetanu, osolíme, osladíme a okořeníme.Jednotlivé porce polévky posypeme jemně rozsekanou petrželkou. Chuť polévky můžeme vylepšit přidáním 1dl portského vína.

Jihočeská kulajda

2 dkg sušených hub nebo 25 dkg čerstvých hub, 4 velké brambory, 1 menší cibule, ¼ l sladké smetany nebo 6 dkg másla a 4 dkg hrubé mouky, 2 vejce, 1 bobkový list, kopr, kmín, sůl, mléko

Čtyři velké, očištěné a na kousky nakrájené brambory dáme vařit do 1 l osolené vody s kmínem a menší nakrájenou cibulí. Sušené houby namočíme na dvě hodiny do mléka, nadrobno nakrájíme a dáme vařit s brambory. Rozkvedláme ¼ l smetany a 2 polévkové lžíce mouky, přidáme trochu teplé vody z brambor a vlijeme za stálého míchání do brambor. Rozklepneme vejce a dáme je do polévky povařit. Přidáme trochu kopru a bobkový list. Máme – li čerstvé nebo mražené lišky, uvaříme je spolu s brambory. V tom případě dáme místo sladké smetany, smetanu kyselou. Smetanu můžeme nahradit máslovou jíškou.

HLAVNÍ JÍDLA:

Kapr na houbách

400 g směsi čerstvých hub, 1 kapr, 6 stroužků česneku, 60 g másla, 200 ml světlého piva 10°, sůl dle chuti

Očištěného kapra naporcujeme, jednotlivé porce osolíme, potřeme prolisovaným česnekem a po jedné straně opečeme na rozehřátém másle. Když maso otočíme posypeme ho očištěnými a nakrájenými houbami, po chvilce podlijeme pivem a dusíme pod pokličkou doměkka.Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

Kapří houbový kuba

40 g sušených hub, 1 kapr, 400 g krup, 50 g slaniny, 60 g sádla, mouka na obalení, 1 cibule, 3 stroužky česneku, voda dle potřeby, sůl, mletý černý pepř, mletý kmín dle chuti

Houby i kroupy asi na hodinu namočíme do studené vody. Polovinu hub uvaříme a druhou polovinu osmažíme s drobně pokrájenou cibulí na sádle. Očištěného kapra naporcujeme, prošpikujeme proužky slaniny, osolíme, obalíme v mouce a po obou stranách osmažíme na sádle s houbami. Kroupy uvaříme doměkka, opepříme, okmínujeme a promícháme s vařenými houbami a prolisovaným česnekem. Rozložíme je do pekáče a na ně dáme porce masa, posypeme houbami, pokapeme rozehřátým sádlem. V troubě zapečeme pod pokličkou dozlatova.

Kapr se žampióny

4 porce (cca 800 g) kapra, 200 g očištěných žampiónů, 40 g oleje, 40 g másla, hladká mouka, sůl.

Očištěné porce kapra osolíme, oblíme v mouce a opečeme po obou stranách v rozehřátém oleji. Po opečení porce kapra přeložíme na nahřáté talíře. Do oleje po opékání porcí kapra přidáme máslo, na plátky nakrájené žampióny a podusíme je. Při podávání doplníme porce kapra žampióny a polijeme je šťávou.Pokrm podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.

Houbovec z jižních Čech

500 g různých čerstvých hub, 4 žemle, 4 vejce, 60 g másla, 3 dl mléka, majoránka, mletý černý pepř, kmín, sůl, tvrdý sýr, máslo a strouhanka na vymazání a vysypání misky

Očištěné, oprané houby nakrájíme na menší kousky, osolíme, okmínujeme a dusíme doměkka. Žemle nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem. Žloutky utřeme s máslem, přidáme zvlhčené žemle a houby. Osolíme, okořeníme a vmícháme sníh, pevně ušlehaný ze čtyř bílků. Těsto rozestřeme do zapékací misky, vymazané máslem a vysypané strouhankou. Mírně pečeme v troubě dočervena. Upečený houbovec posypeme strouhaným sýrem a podáváme se salátem z rajčat.

Jiří Mika