

# Reštaurácia Apani: Matcha Fondant

Občas mi v schránke pristane pozvánka na návštevu reštaurácie alebo gastro udalosti. Ak mi to povinnosti dovoľia, rád sa zúčastním, pretože veľakrát stretnem zaujímavých ľudí alebo ochutnám jedlá, ku ktorým by som sa len tak sám od seba nedostal. To bol prípad pozvania na workshop od reštaurácie [Apani](#), ktorá sa nachádza v Šamoríne. Konkrétne ako súčasť športového komplexu *x-bionic sphere*.

Ani som netušil, aký zaujímavý areál sa nachádza pár minút od Bratislavy. Chvíľu som mal pocit, že ani nie som na Slovensku. Hoci nebol čas na prechádzku po areáli, z auta pôsobil v prízemnej decembrovej hmle veľkolepo. Nachádzajú sa v ňom športoviská, na ktorých sa dá zapotiť na 27 spôsobov, hotel, wellness, kino, reštaurácie a všeličo ďalšie. V lete získal rezort štatút Slovenského olympijského tréningového centra. Čo je fajn, môže tam prísť aj bežný človek a na chvíľu sa cítiť ako olympionik na sústreďení. Možno si prídem v lete zabehať. Podľa môjho hesla „Športujem, aby som mohol jesť“, poďme k jedlu :)



Koncept reštaurácie Apani spočíva v japonskej kuchyni. Vede ju šéfkuchár Alexander Illeš. Sympatický chlapík, ktorý sa s vami rád porozpráva a podelí o svoje vedomosti. V čase mojej návštevy bola v reštaurácii na hostovaní šéfkuchárka z Dubaja. Eleni Ioanna Manousou pracuje v japonskej reštaurácii Nobu Dubai, ktorá sa nachádza v hoteli Atlantis The Palm, na samom cípe známeho palmového ostrova.

Usadili nás hneď oproti otvorenému grilu s výhľadom do priestrannej kuchyne. Workshop viedla veselá Eleni, ktorá porozprávala o svojich kuchárskych cestičkách a zážitkoch z Dubaja. So svojim šéfom a majiteľom siete reštaurácií *Nobu Matsuhisom* majú vraj výborný vzťah a je ako jej otec. Dozvedeli sme sa o používaní japonských surovín, ktoré som videl prvýkrát v živote... a samozrejme nám pred očami spolu s Alexandrom pripravili degustačné menu pri ktorom sme všetci ochkali. Bolo naozaj výborné. Veď už na pohľad ide o sústa nabité kyslo-sladkými chuťami. Na matcha koláčik sa mi podarilo vydrankať aj recept :)

### **Sake tataki**

Prudko pečený losos marinovaný v karashi horčici s miso wakame omáčkou a zeleninovým šalátom



### **Hotategai**

Prudko pečené mušle Svätého Jakuba so zeleninovým tambule a čerstvým koriandrom



## Uramaki suzuki

Obrátená rolka s avokádom, uhorkou, morským vlkom a kimchi maslom



## Sea bass

Grilovaný filet z morského vlka s maslovou ponzu omáčkou,

wasabi kašou a chrumkavým špenátom

### **Gyunikku no tataki**

Hovädzí steak s domácou teriyaki omáčkou, wasabi zuke a hijiki riasy so sezamom



### **Matcha fondant**

Teplý koláčik z bielej čokolády, zeleného čaju matcha, ryžovej múky s malinovou omáčkou

Matcha lávový koláčik, ktorý mal byť bodkou za výbornými japonskými špecialitami, sa nepodaril :) Nedopiekol sa, ale ochutnali sme ho aj tak a bol skvelý! Pripomenul mi dezert od najlepšieho šéfkuchára sveta Massima Botturu – *Oops I just dropped a lemon cake*, ktorý taktiež vznikol nešťastnou náhodou a teraz ho predávajú ako nadčasový dezert.



## MATCHA FONDANT

*500 g bielej čokolády  
100 g práškového cukru  
20 g matcha zeleného čaju  
7 vajec  
120 g nelepivej ryžovej múky  
120 g maslo*

Rúru predhrejeme na 190°C.

Vajíčka s cukrom vyšľaháme do bielej peny. Zelený čaj a múku preosejeme cez jemné sitko. Čokoládu a maslo roztopíme vo vodnom kúpeli.

Za stáleho miešania všetko spolu spojíme a plníme do maslom vymastených okrúhlych foriem. Formy plníme iba do 2/3 a pred podávaním pečieme 9 minút.

Po upečení jemne odstránime formičku. Dezert môžeme poprášiť práškovým cukrom a servírujeme s ovocím.

