

Třeboňská rybí polévka s máslovými krutóny

od šéfkuchaře Davida Šaška

Cca 7-9 porcí (zpracování z jedné ryby)

Vývar:

- 1 x kapří hlava
 - 1 x kapří kostra
 - 2 bobkové listy
 - 10 kuliček nového koření
 - 30 kuliček čemého pepře
 - 3 L studené vody
 - trochu soli
1. Kapří hlavu a kostru propláchneme studenou vodou, vložíme do hrnce přilijeme vodu a pozvolna přivedeme k varu.
 2. V průběhu sbíráme pěnu, která se tvoří a chvíli po dosažení bodu varu, kdy už se tvoření pěny téměř zastaví, přidáme koření včetně trošky soli.
 3. Velmi pomalu vaříme asi jednu hodinu, pak vyndáme hlavu, kostru a později po zchladnutí z nich důkladně obereme maso, které pokrájíme na drobné kousky.
 4. Vývar scedíme přes husté síto a necháme k dalšímu použití.

Vložka:

- srdce
 - očištěné vnitřnosti
 - mlíčí nebo jikry
 - trochu soli
 - 0,3 L studené vody
1. Vše vložíme do malého hrnce, přidáme studenou vodu a pozvolna přivedeme k varu.
 2. V průběhu sbíráme pěnu, která se tvoří, a vaříme asi půl hodiny.
 3. Poté scedíme, vývar později taktéž použijeme do polévky. Vnitřnosti pokrájíme na menší kousky (cca 1 x 1 cm).

Krutónky :

Housku, veku nebo toustový chléb nakrájíme na kostičky, smícháme s rozpuštěným máslem a za občasného promíchání pečeme v rozpálené troubě dozlatova

Rybí polévka:

- 100g řapíkatého celeru
- 120g očištěného celeru
- 120g očištěné kořenové petržele
- 200g očištěné mrkve
- 200g oloupané cibule
- 270g jihočeského másla
- 70g hladké mouky
- 3 hvězdičky celého badyánu
- Cca 2,5 L rybího vývaru
- Obrané maso a vnitřnosti z kapra
- Lžíce nahrubo pokrájené listové petržele
- Sůl, čerstvě mletý černý pepř, muškátový květ (nebo oříšek) k dochucení

1. V hrnci rozehejeme máslo, přidáme na nudličky nakrájenou mrkev, celer, petržel a na kostičky řapík s cibulí. Vše pomalu dusíme, přidáme badyán a pokračujeme až do doby, kdy má základ krásně žlutou barvu, tuk se viditelně odděluje a dochází k velice mírnému smažení (cca po 10-15 minutách).
2. Pak přidáme mouku a ještě chvíli restujeme, dokud se mouka úplně nerozmělní.
3. Poté přilijeme vývar, osolíme, opepříme a za občasného míchání přivedeme k varu. Vaříme asi 20 minut, přidáme maso s vnitřnostmi a dále vaříme dalších 10 minut.
4. Pak přidáme lžíci nasekané listové petržele, špetku muškátového oříšku a dosolíme.
5. Podáváme a zároveň zdobíme křupavými krutóny, pokrájenou petrželí a hvězdičkou badyánu.

