Stroganov @ Stroganov

Já jsem se se Stroganovem prvně setkal v Moskvě asi tak v roce 1954, a od té doby jsem ho jedl jak v Sovětském svazu tak i jinde ve světě nesčíslněkrát. @ jídla a jídelní lístky

Věděl jsem z čeho a jak se Stroganov dělá, ale dlouho jsem nevěděl že Stroganov byl vynalezen Sergejem Stroganovem, dvorním kuchařem na carském dvoře za vlády ruské carevny Kateřiny Veliké která byla dcerou pruského vévody z Anhold-Zervst, narozená v 1729.

Byla to právě ona která pobízela ruské kuchaře jako byl Stroganov k tomu, aby se jednak naučili francouzskému kuchařskému umění, ale také aby vytvářeli ruská jídla.

Původní recept na hovězí maso podle Stroganova nepoužíval žampiony a rajčatový protlak už vůbec ne, tak jak je tomu v některých případech dnes, ale také nepoužíval vařenou mrkev tak jako v restauraci Novoměstský pivovar v Praze.

Stroganov je pod názvem Beef Stroganov, Stroganoff, nebo Bifstroganof, rusky Строганов populární po celém světě, ale ne všude se připravuje ze svíčkové a ne všude se připravuje na objednávku.

V Americe se kupříkladu připravuje i jako hotové jídlo a dokonce i v závodních a školních jídelnách, a to z hovězího zadního, které je ale v Americe tak kvalitní, že svíčková ani není potřeba.

Popularita tohoto jídla dostoupila v Americe takového stupně že se připravují dokonce Meatballs à la Stroganoff, což jsou ve skutečnosti masové kuličky v krémové omáčce která je známá pod názvem Stroganoff sauce.

V Americe se všechny tyto formy Stroganovů podávají s nudlemi nebo s rýží, ale pravý ruský Stroganov se podává s hranolkami, zvanými "French fried potatoes".

Já vím, že tomu nevěříte a tak vám k tomu jako obyčejně musím napsat případovou studii...

Asi tak v r. 1976 jsem pracoval jako Executive Chef v Evanstonu na severu Chicaga v hotelu Sheraton, kde se každoročně na jaře pořádal mezinárodní hudební festival.

Jednoho dne mi volali z kanceláře že prý mají v hotelu skupinu asi 11 ruských hudebníků, a ti že by si přáli, abych jim uvařil nějaké typické ruské jídlo.

Osvobození Československa vojsky USA, rozuměj (Udatnou Sovětskou Armádou) v r. 68, bylo u mě ještě v živé paměti, a tak jsem jim řekl, že pro Ruské SOB nic nevařím a praštil jsem telefonem.

Volali mi ještě asi třikrát, ale scéna se pokaždé opakovala. Nakonec mi ale volal sám ředitel, s tím, že se jedná o velice populárního ruského čelistu Mstislava Rostropoviče, který byl zrovna jmenován dirigentem washingtonské filharmonie a že jemu by moc záleželo na tom, abych jim vyhověl.

Řekl jsem řediteli, že to měl říci hned o koho se jedná, protože pro Rostropoviče, který v době druhého "osvobození" Československa byl v zahraničí, a který na protest se do Sovětského svazu nevrátil, a tudíž, že pro Rostropoviče udělám na co si vzpomene.

Mistr Rostropovič když mu řekli, že jsem Čech, řekl, že to nechá na mně a abych mu po koncertu připravil něco podle sebe.

Měl jsem v hlavě ještě několik receptů z mé Ruské kuchařky kterou jsem napsal v roce 1968 krátce před odchodem do Ameriky (která nakonec pod mým jménem ani nevyšla) a tak jsem si řekl, že ho možná nějakým ruským jídlem uctím.

Připravil jsem pro něj po koncertu nějaký typický ruský předkrm který si již ani nepamatuji, ale i ukrajinský boršč, a Beef Stroganoff.

Ten boršč, jak mistr Rosropovič údajně prohlásil byl "Out of this world".

Jinak i při večeři všechno probíhalo v pořádku až do okamžiku když jsem vydával ten Stroganoff s hranolkami.

Číšník který skupinu Rostropoviče obsluhoval totiž odmítal ten Stroganoff s těmi hranolkami podávat a domáhal se nudlí nebo rýže, tak jak je to v Americe zvykem.

Já jsem vám ale asi ještě neřekl, že Executive Chef v Americkém hotelu je hned po pánu Bohu ten nejvyšší pán, a tak milému číšníku nezbylo než to podávat tak jek jsem mu to dal, neboli s hranolkami.

Jakmile ale mistr Rostropovič ten Stroganov dojedl, si mně nechal zavolat, a začal mně objímat jako žádný jiný host nikdy před tím, a přitom mi řekl, že procestoval téměř celý svět, ale že nikde, včetně Sovětského svazu, neochutnal tak dobrý Stroganov, a že nikde mimo Sovětského svazu mu ho nepodali tak jak to má být a sice s hranolkami.

Mistr Rostropovič byl tak nadšený že mně pozval ku stolu na "stakančik" jeho osobní Rostropovič vodky, a po několika sto gramech, mně požádal, abych mu říkal Slavo, což bylo jméno kterým ho nazývala jen jeho manželka a jen jeho nejbližší přátelé. No, a on mi začal říkat Míšo takže z toho vznikla pravá ruská družba.

Od té doby jsem na toto přátelství velice pyšný a ještě pyšnější jsem na kompliment na ten můj Stroganoff který mi Slava vyslovil.

Jak jsem se již zmínil, tak Stroganov by se měl dělat à la minut a v tom případě by se mohl dělat ze svíčkové. Svíčková v Americe není tak drahá jako všude jinde na světě, ale také se tam všechno dělá ve velkém a proto se ten Stroganov dělá z hovězího ořechu nebo ze špičky, což ale na objednávku dělat nelze.

Jak víte, tak recepty na těchto stránkách nikomu nedávám, protože jsem s psaním kuchařských knížek skoncoval, nehledě k tomu, že na českém trhu je kuchařských knížek jako nikde jinde na světě, ale občas udělám výjimku.

Přikládám vám tudíž můj americký Stroganoff a způsob kterým ho můžete během 30 až 35 minut udělat jakékoliv množství. Přiložený recept jsem úmyslně napsal na 100 porcí ale neměl by být problém ho přepočíst na 800 nebo i více porcí.

# Na sto porcí

15 kg hovězí špičky nebo ořechu krájené na nudličky (Julienne); 80 gramů soli; 10 gramů mletého bílého pepře; 1 ½ šálku oleje; 1 ½ kg drobně krájené cibule; 4 litry kyselé smetany, 2 litry mléka 2 kg hladné mouky; ½ šálku hořčice; 1 lžíce mletého kmínu; ½ lžíce Worcesterové omáčky; 1 kg nakládaných okurek krájených na nudličky; 2 kg na plátky krájených čerstvých žampionů; ½ lžíce strouhané citrónové kůry; ½ šálku citrónové šťávy.

Uvedené váhy v tomto případě, obzvláště pro použití v českých podmínkách, jsou více méně přibližné a slouží hlavně pro připadnou kalkulaci FC.

Například americké maso z ořechu nebo ze špičky je v zásadě dosti prorostlé tukem, neboli mramorované (marbled) a uzrálé (aged), čímž je to maso chutnější a křehčí a proto potřebné množství tuku k jeho orestování je mnohdy minimální.

Také velikost porcí masa je v Americe jiná. U dušených mas se pohybuje od 100 až 150 gramů na porci, ale záleží zda se jedná o oběd nebo večeři.

Také váha okurek je odvislá od toho jak šťavnaté a jak kyselé ty okurky jsou, apod. Prostě zkušenost, praxe a místní zvyklosti hrají velkou roli.

# Postup

Použité technice se říká "Assembly cooking", což je jakési stavebnicové vaření.

Napřed si uděláme tak zvaný kvásek (whitewash) kterým zahustíme později omáčku.

V kotlíku smícháme ¾ dávky kyselé smetany s moukou, což zabrání tomu, aby se ta omáčka případně srazila. Přimícháme hořčici, mletý kmín, eventuálně trošku Worcesterové omáčky. Kvásek rozředíme trochou mléka a dáme stranou.

Nakrájené maso, osolíme, opepříme a orestujeme na pomaštěném gridlu nebo ve velké sklopné pánvi a dáme na teplo. Ve velké kuchyni můžeme maso dát v tenkých vrstvách ne plechy (sheet pans) o opéct ho dozlatova v konvektomatu nebo v horké troubě.

Mezitím ve sklopné pánvi zpěníme cibuli a dříve než stačí pouštět šťávu přidáme orestované maso, a na prudkém ohni dobře promícháme.

Dříve než maso začne pouštět šťávu a ztrácet na váze, přimícháme kvásek a vše přivedeme do varu. Přidáme ¾ dávky okurek i s jejich šťávou, nakrájené žampiony a při občasném zamíchání dusíme na mírném ohni asi 20 minut (což je odvislé od kvality masa).

Nakonec pokrm ochutíme citrónovou šťávou.

Před podáváním každou porci ozdobíme lžící husté kyselé smetany a posypeme přiměřeným množstvím na nudličky krájených okurek.