Recepty
s příběhem 13

RUNNING CHEFF
MAXIM
SEMENCHUKOV

Running Cheff

RUNNING CHEFF MAXIM SEMENCHUKOV

NARODIL SE V KAZACHSTÁNU A KUCHAŘSKOU ČEPICI NOSÍ UŽ 18 LET. SVÉMU ŘEMESLU SE UČIL V RUSKU, KAZACHSTÁNU I ARMÉNII A NYNÍ SVÉ ZKUŠENOSTI UPLATŇUJE V ČESKU. PŘI VAŘENÍ SE INSPIRUJE U MISTRŮ ČESKÉ I ZAHRANIČNÍ KUCHYNĚ A VE SVÝCH RECEPTECH NEJVÍCE SÁZÍ NA RYCHLOST A JEDNODUCHOST.

Jako malý hodně cestoval. Chvíli po rozpadu Sovětského svazu, když mu bylo 7 let, se jeho rodina odstěhovala do Ruska. „S tátou a kamarádem jsme chodili lovit krevety. Lovili jsme je holýma rukama a jedli je syrové. Byla to pochoutka," vzpomíná na život v přístavním městě Nachodka. Ve 13 letech se stěhoval znovu, tentokrát do Arménie. „Jí se tu spousta čerstvých bylin. Lidé se díky nim dožívají vysokého věku, " říká Maxim. Ani v Arménii se ale s rodinou neusadili na trvalo a po 2 letech se vrátili zpět do Kazachstánu. Maxova maminka zde začala pracovat jako kuchařka a on s ní v práci trávil mnoho času. V té době už bylo jasné, jakým směrem se bude ubírat jeho kariéra.

Jednoho dne, když byl Max zase zpět v Kazachstánu, za ním přišel kamarád, který plánoval odcestovat do Prahy. Maxe kamarádův nápad zaujal a v roce 2006, když jim bylo 20 let, poprvé přijeli do Prahy. V Čechách mohli studovat na univerzitě zadarmo, jen k tomu potřebovali znalost

češtiny. „Nakoupil jsem si spoustu českých knih a učebnic, poslouchal jsem rádio, televizi i jak si lidé povídají v metru," vzpomíná na své začátky. Základy jazyka se díky své píli naučil za 3 měsíce. Přesto nebylo jednoduché se v Praze uchytit.

Svou českou kariéru Max odstartoval v hotelu Green Garden, pracoval v restauraci Mucha, hotelu Kings Court, King David a designovém Hotelu Boho. Nyní pracuje jako šéfkuchař v restauraci Amaryla, která se zaměřuje na zdravý životní styl, vegetariánské, bezlepkové a bezlaktózové pokrmy. Při vaření dává přednost rychlým a jednoduchým receptům, které v surovinách uchovávají maximální množství vitamínů a živin.

Pokud Maxim zrovna nevaří, rád běhá a pravidelně ho můžete potkávat na maratonech po celé republice, proto si také vysloužil svou přezdívku „Running Cheff".

SALÁT S ŘAPÍKATÝM CELEREM

Recepty pro cca 4 osoby
Řapíkatý celer 1ks – očistit, umýt, nakrájet na malé kostičky
Mandle plátky 100g – opečené
Petrželka plocholistá 50g – nadrobno
Rozinky 100g – umýt
Citrónová šťáva
Olivový olej

Vše smíchat dohromady, osolit, opepřit, dochutit citronovou šťávou a olivovým olejem.

BRUSCHETTA S MODRÝM SÝREM, FÍKY A PROSCIUTTEM

Bageta světlá 1 ks – nakrájet a opéct
Modrý sýr 100 g
Pomazánkové máslo 50 g
Fíky 4 ks – nakrájet na plátky
Prosciutto 40 g
Ocet balsamico 100 ml
Agar 1,5 g
Rukola 50 g
Olej 200 ml

Modrý sýr smícháme s pomazánkovým máslem. Olej dáme do mrazáku. Ocet smícháme s agarem a zahřejeme. Nabereme ocet do stříkačky a po kapkách vypouštíme do oleje – vzniknou nám perly. Na opečenou bagetu namažeme sýr, položíme fíky, prosciutto, rukolu a ozdobíme perlami.

KUŘECÍ PRSO SUPREME SOUS VIDE S LIŠKOVOU OMÁČKOU A DÝŇOVÝM PYRÉ

Kuřecí prsa 800g – nejlépe Supreme
Tymián 10g
Máslo 100g
Lišky 100g – opláchneme
Smetana 200g
Dýně hokajdo 1000g – vydloubat a nakrájet na kostky
Cibule šalotka 100g – nadrobno
Med 30g
Bílé víno 50ml
Demi glace 50ml
Olej 30ml

Kuřecí prsa osolíme, opepříme, přidáme tymián a máslo, zavakuujeme a vaříme v sous vide – 63 stupňů, 70 minut. Lišky oprásknеme na oleji, přidáme šalotku, přelijeme vínem, přidáme par větviček tymiánu, zredukujeme, přidáme demi glace a smetanu, osolíme, opepříme – Hotovo. Dýně dáme na vymaštěný plech, osolíme, opepříme, přidáme tymián a med. Pečeme v troubě do zlatova. Pár kostek necháme na ozdobu, ostatní rozmixujeme v mixeru. Případně přidáme trochu smetany na zjemnění – Hotovo. Uvařené kuřecí prsa orestujrme na rozpálené pánvi kůží dolu. Na talíř dáme slzu pyré a par kostek dýně. Položíme nakrájené kuřecí prso a přelijeme omáčkou.

ANANAS SOUS VIDE S KARAMELEM, KOKOSOVOU ZMRZLINOU A PUSINKAMI

Ananas 500g – očištěny
a nakrájený na podlouhlé kusy
Cukr třtinový 150g
Vanilkový lusk 1ks
Skořice cela 2ks
Badyán 1ks
Cukr moučka 100g
Vejce 4ks – bílek
Zmrzlina kokosová 4 kopečky –
dobré kvality

Vyšleháme z bílku sníh a postupně přidáváme cukr, vyšleháme bílý krém. Nastříkáme pusinky na plech s pečicím papírem a upečeme na 90 stupňů, 90 minut. Třtinový cukr s troškou vody dáme do rendlíku a uvaříme karamel, přidáme ananas a chvilku podusíme, pak necháme vychladnout a zavakuujeme s karamelem a se skořicí a badyánem. Vaříme sous vide 65 stupňů, 60 minut. Pak ananas vyndáme a šťávu zredukujeme. Na talíř dáme vlažný ananas, polijeme karamelem, vedle dáme zmrzlinu, ozdobíme pusinkami.

SDRUŽENÍ ASSOCIATION PRO INTEGRACI FOR INTEGRATION A MIGRACI AND MIGRATION

PRAHA PRAGUE PRAGA PRAG

WWW.MIGRACE.COM

Sledujte náš Foodblog
WWW.FOODBLOG.MIGRACE.COM

Recepty s příběhem vznikly v rámci projektu „Crossing borders mezi Pražany“, který realizuje Sdružení pro integraci a migraci, o.p.s. za finanční podpory Magistrátu hl. m. Prahy.