

Evidencijski broj / Article ID: 14263228
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section: Panorama





Gala večera i večer s Janezom Bratovžom

Bistro Appetit ugostio je poznatog slovenskog chefa Janeza Bratovža koji je za ovu priliku pripremio nekoliko jela čiji se okusi pamte



Mladen Rožanić, chef Janez Bratovž, Davor Prinčić i vlasnik Bistro Appetita Christian Cabalier



Knedlica od skute punjena nugatom

PIŠU **HRVOJE PETRIČ I MATEJA DOMITROVIĆ**

Prošli četvrtak Bistro Appetit ugostio je poznatog slovenskog chefa Janeza Bratovža iz ljubljanskog restorana JB. To je obiteljski restoran u kojemu uz Janeza rade i supruga Ema kao menadžer te kći Nina kao sommelier. Ponuda Restavracije JB-a sastoji se od tradicionalnog i inovativnog tasting menua. U oba je izražen duh Slovenije i bogatstvo tamošnje tradicionalne kuhinje, no vidljiv je i utjecaj francuske, mediteranske i talijanske kuhinje, ali sve se temelji isključivo na domaćim lokalnim namirnicama.

Inovativnost i tradicija

Ovaj chef ima preciznu kulinarsku filozofiju. U njegovim jelima nema lutanja. Okusi su čisto i precizno izbalansirani. Uvijek je jedna namirnica glavna, ostale je samo upotpunjuju ili ističu. Sve je kod njega promišljeno, tehnički pripremljeno do savršenstva, skladno, zaokruženo, bogato i često s efektom iznenađenja.

Janez je istovremeno moderan i tradicionalan i

neupitno na visokoj razini, što mu je 2010. godine potvrdio i San Pellegrino uvrstavanjem na svoju listu The World's 50 Best Restaurants na 89. mjesto, a prije nekoliko mjeseci njegovo znanje, talent i trud nagradio je i The Daily Meal visokim desetim mjestom najboljih europ-

skih restorana. Večera je počela jadranskom tunom na kremi od soje i algi s mladim lukom, uslijedili su kvarnerski škampi na pireu od pastrnjaka s umakom od sipina crnila, marakujom i želeom od Izabele. Potom su posluženi ravioli punjeni skutom i pistacijama u mesnom



U kuhinji je pomagao i chef Cabalier i pomoćnica Nastasja Fišter



Janez Bratovž je uz Anu Roš iz Hiže Franko lokomotiva slovenske kuhinje. Oboje puno čine za prezentaciju domaće nacionalne kuhinje.

umaku s gusjom jetrom, a nakon njih ždrebeći obrazi u umaku od korijandra. Za kraj, slijed koji je pripremio domaćin chef Christian Cabalier, knedlica od paške skute punjena nugatom i marcipanom na kremi od kestenja.

Vinska sljedba

Sva jela su pratila vina Mladena Rožanića i Davora Prinčića. Večera je rasprodana u gotovo dva sata, što znači da Hrvati cijene ono što Janez radi. A oni koji se još nisu upoznali s njegovom kuhinjom neka svakako potegnu do Ljubljane u JB. S ciljem promocije raznolikosti i bogatstva vrhunske regionalne kuhinje, večere ovog karaktera će se nastaviti, poručuju nam iz Bistro Appetita. □