

Rodeo v Brně

V centru jihomoravské metropole otevřeli první skutečně originální americkou restauraci v České republice

Na pomezí podniků rychlého občerstvení zvaných fast food a klasické restaurace je nejnovější brněnská „občerstvovna“ nazvaná Rodeo Drive. Na rozdíl od různých „stejkhausů“ jde o dost autentický projekt, kde se vaří podle osvědčených amerických receptů, s kterými se setkáte v různých podnicích v USA od hranice s Kanadou až po Mexiko. Otevřeli ji v samém centru Brna na sklonku loňského roku. Ať se to milovníkům a vyznavačům stylu slow food líbí, či nelíbí, podniky rychlého občerstvení zaplavují svět a na tržby si stěžovat nemohou. Přitom to rozhodně není jenom o cenách. Za karbenátek bez chuti v nasládlé housce, s přeslazenou kolou a porcí promaštěných hranolků zaplatíte totéž nebo dokonce ještě víc než v dobré klasické „trojce“ za pořádnou kvalitní „hotovku“. Rodeo Drive sice vychází z líhně fast foodů, ale má i přes svůj americký původ, obsluhu u stolů a jídelniček přece jenom blíže ke klasické restauraci evropského stylu.

Vařte s námi

Texas combo směs předkrmů Rodeo Drive

2 osoby

- 2 kusy porce vepřových žebírek • 8 kuřecích křídel • 2 kusy obalovaného čedaru • nachos
- 3 omáčky • žebírka

Nasolená a opepřená žebírka dochucují tajnou směsí koření a potom je pečou z obou stran na lávovém grilu tak, až jdou kosti volně vytáhnout, a ještě horká je potírají omáčkou Buffalo, Sweet Chilli nebo BBQ.

Marinovaná křídla se upečou na grilu a potřou BBQ omáčkou, sýr čedar obalí v klasickém trojobalu a usmaží. Podává se s kukuřičkou tortilou nachos pečenou v oleji a přelitou čedarovou omáčkou. Masa se namáčejí ve třech čerstvě připravovaných omáčkách. SOS – z modrého sýra, majonézy, soli a pepře. Pažitkové připravené z nasekané pažitky, zakysané smetany, rozetřeného česneku, soli a pepře a omáčky marináry připravené z rajčat pellati, cibule, česneku, oregana a soli.



FOTO: ARCHIV

Restaurace má originální interiér navozující atmosféru Divokého západu.

Americká klasika

Z poklidného proudu brněnských „štatlařů“, valícího se kousek od místního společenského epicentra v České, se najednou ocitnete v jiném světě, v kulisách Divokého západu. Něco podobného vytvořili už před desetiletími filmaři na pražském Barrandově, když zde natáčeli slavného „Limonádníka“. Tvůrci brněnského American baru a grilu také neponechali nic náhodě. Sedla, dřevěný vůz, kaktusy a dobové obrazy, intimní osvětlení i oblečení personálu restaurace navozuje atmosféru originálního podniku někde na pomezí hranic s Mexikem.

Ovšem pohled do kuchyně, kam je z restaurace dobře vidět, návštěvníky vrací do tohoto století. Moderní vybavení a dominující masivní, takřka dva metry široký otevřený lávový gril a kmitající kuchtičky naznačují, že by se tady host nemusel svého kusu masa, například v podobě Rodeo Drive BBQ Ribs, domáhat s pistolí v ruce. Ostatně k dispozici je i bar, kde vám dokážou mimo jiné namíchat pět variací nyní i v těchto končinách populárního mojita. Pokud budou i servírky v ultrakrátkých džínových sukýnkách nadále tak vstřícné a kmitající jako při naší návštěvě, mohlo by jít o dobrý pří-

