

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JÍŘČKA

svým pánem a za přijatelné ceny předváděl pravou francouzskou kuchyni. „Měla by to být opravdová brasserie, jakou najdete v každém větším francouzském městě,“ zasnul se tehdy Jean-Paul.

Uplynulo asi víc času, než si tenkrát představoval, ale svůj sen dokázal naplnit skutečně velkolepě. Laická představa jakéhosi bistéria se díky Manzanově vytrvalosti a znalostí proměnila ve velkou, perfektně stylově zařízenou restauraci. Je umístěna v přízemí Českou pojišťovnou zrekonstruovaného domu ve Vladislavově ulici. Majitel, ředitel, šéfkuchař a hlavní účetní v jedné osobě se jen usmívá. „No, je to trochu v architektonickém pojetí netradiční brasserie, ale přece nebudu dělat nějakou šedivou repliku. Co je opravdu

tradiční, je originální francouzská kuchyně a snažím se, aby i obsluha nebyla po českém způsobu vůči hostům přehlíživá.

Celému prostoru vévodí otevřená, ze všech míst u stolů dobře viditelná kuchyně. Vtipně rozčleňuje velký prostor, zabírá celý jeho střed a stoly jí obklopují ze tří stran. Tady se nic necmouští někde v zákulisí, ale vše kuchaři dělají přímo před zraky hostů. Můžete tak sledovat celý postup přípravy vyhládnutého jídla od předání objednávky až po okamžik, kdy vám hotový pokrm nesou na talíři.

Žádné zbytečné ozdoby

„Základem dobré kuchyně jsou prvotřídní čerstvé, šetrně připravené suroviny. Naštěstí



už v Praze funguje několik spolehlivých firem, které vám v požadované kvalitě dodají to, co chcete. Včetně mořských ryb a mořských plodů,“ říká Jean-Paul. „Proč jste tam dali ty větvičky rozmarýnu,“ ptá se, když vidí jak bylo dozdobeno jeho jídlo kvůli fotografování. Nezapře svým temperamentem gaskoňský původ. „Nedávám na talíř nic jen tak pro ozdobu, všechno musí být k snědku,“ vysvětluje.

V Brasserii M si můžete dát denně obměňované menu nebo si vybrat z jídelníčku. Ve středu, čtvrtek a pátek jsou od 19 hodin tematické večery – paella, couscous, plody moře a v neděli je pravý francouzský brunch. Samozřejmostí je velmi dobře zásobený vinný sklep, protože co by to bylo za francouzskou restauraci bez nabídky kvalitních vín. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Salát Nicoise s tuňákem

4 porce

- 320 g ledového salátu
- 80 g brambor grenaille
- 40 g zelených a černých sterilovaných oliv
- 2 rajčata
- 40 g kešských fazolových lusků
- 4 vejce
- 160 g tuňáka ve vlastní šťávě
- 8 ančoviček nakládaných v oleji
- 2 červené cibule
- olivový olej, červený vinný ocet
- sůl, pepř

Uvaříme brambory ve slupce a vejce, spaříme kešské fazolové lusky. Nakrájíme rajčata, cibuli, neloupné brambory a vařená vejčka. Vše dáme do misky, přidáme natrhaný ledový salát, olivy a fazolky, dochutíme olivovým olejem, octem, solí a pepřem a promícháme. Přendáme na talíře a nahoru dáme kousky tuňáka a ančovičky.

Konfitovaná kachní stehna

4 porce

- 4 kachní stehna
- 200 g kachního sádla
- 400 g brambor grenaille
- 50 g hlívy ústřičné
- 50 g hub shiitake
- 5 g česneku
- tymián
- bobkový list
- sůl, pepř

Omytá a osušená kachní stehna marinujeme v rozdrceném česneku, tymiánu, bobkovém listu a hrubé soli alespoň 12 hodin. Potom je očistíme od marinády, naskládáme do kastrolu a zalijeme sádlem. Za nízké teploty je necháme asi tři hodiny táhnout, až jsou měkká. Potom je vyndáme a servírujeme na brambory s houbami. Brambory nakrájíme na čtvrtky a dáme na pekáč s trochou sádla, opepříme je a osolíme a opečeme do poloměkka. Přidáme houby (sušené předem namočíme) a pečeme až jsou brambory měkké.

