

další zkušenosti a odkoukal mistrovské finesy řemesla na nejvyšší úrovni. Následovalo Řecko, a tak dnes U Kastelána můžete ochutnat jeho varianty inspirované francouzskou, italskou a řeckou kuchyní.

Většinu surovin do kuchyně si vybírám sám, kvůli stabilitě a spolehlivosti dodávek je většinou bereme z Prahy, která je přece jenom lépe zásobená než Brno. Měl jsem tady třeba objednaná prsíčka z holoubátek, všechno už bylo vymyšlené a stálí hosté se těšili, ale dodavatel zklamal a nic nepřišel. Rád připravuji čerstvé ryby, sladkovodní i mořské, mám spolehlivého dodavatele kůzlečího, králíčího i jehněčího. Lidé už se naštestí přejedli těžkých stejků a jídel z fritézy a oceňují jemné úpravy mladých mas.

Šéfkuchař Göth si už stačil vychovat schopného zástupce Jiřího Nedorostka, který je U Kastelána od 14 let, a mají i schopného sommeliéra Aleše Matuchu, který nabídku vín vždy konzultuje s šéfkuchařem, aby mohl hostům doporučit opravdu to nejvhodnější ke konkrétnímu jídlu. Snem mladého šéfkuchaře je malá hospůdka s maximálně dvaceti místy, kde by se hosté objednávali nejméně 14 dnů předem, protože by bylo pořád plno. Hosté by přišli, šéfkuchař by nabídl jídelníček, ale odpověď by zněla: Michale, my to necháme na vás. Což už se ostatně U Kastelána děje i dnes. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz



Šéfkuchař Michal Göth



Srnčí hřbet na rizotu s liškami a červeným vínem



Čokoládový fondant

Recepty

Vařte s námi

Hlavní jídlo:

SRNČÍ HŘBET NA RIZOTU S LIŠKAMI A ČERVENÝM VÍNEM

Očištěný srnčí hřbet opečeme do růžova. Na výpeku osmahneme šalotku, lišky a zalijeme červeným vínem a dlouho redukuje. Na závěr zašleháme

máslo. Rýži na rizoto osmahneme na másle a postupně zaléváme červeným vínem do doby, kdy je rýže pořád ještě tvrdká a nikoliv rozvařena. Vodu k vaření rýže nepoužíváme! Na rýži položíme srnčí filovaný hřbet a přeléváme ho šťávou s liškami. Zdobíme čerstvými bylinkami.

Moučník:

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

500 g černé čokolády opatrně rozpustíme, smícháme s 12 žloutky a 100 g mouky. 12 bílků vyšleháme a přimí-

cháme do směsi žloutku. Do dobře vymaštěné formy nalijeme směs a pečeme na 180 stupních 16 minut. Před podáváním přelijeme omáčkou, kterou připravíme z propasírovaných malin a cukru.

Gurmán

VÝBĚR
ČESKOMORAVSKÝCH
RESTAURANTŮ



Ročenka Gurmán je objektivním průvodcem po restauracích, které dle mínění hodnotitelů patří k těm nejlepším u nás. Hodnocení vychází z názorů 456 nezávislých, vzájemně se neznajících hodnotitelů, kteří ocenili 296 pražských a 83 českomoravských gastronomických podniků. Hodnotí se kvalita jídla, obsluha a celková atmosféra. V ročence 2002 je poprvé hodnoceno 10 absolutně nejlepších českomoravských restaurací.

Pokud se jídla týče, je brněnská restaurace U Kastelána suverénně nejlepší. Dokonce i kdyby se dělalo absolutní pořadí Praha a zbytek republiky podle jídla, dělil by se „Kastelán“ o druhé místo s Radisson SAS hotelem Alcron. Pořadí deseti absolutně nejlepších českomoravských restaurací v ročence Gurmán 2002.

1. – 2. U Kastelána, Kotlářská 51, Brno

1. – 2. U Červinků, Čistá u Horek 5

3. Šupina, Valy 155, Třebíč

4. Koliba, Tiché údolí 1679, Roztoky

5. Pupp Grandhotel, Mírové nám. 2, Karlovy Vary

6. Hacienda Mexicana, nám. Práce 1335, Zlín

7. Emassy, Nová louka 21, Karlovy Vary

8. Na louži, Kájovská 66, Český Krumlov

9. Cinema Palace hotel, Všenorská 45, Jíloviště

10. Papa's living restaurant, Latrán 13, Český Krumlov

Sleva!!!

U Kastelána budou mít od 8. do 14. 6. majitelé členské karty HN Klubu slevu 15 %.