

## Vařte s námi

### Studený předkrm:

#### CARPACCIO Z CHŘESTU

Bílý oloupaný chřest nakrájíme na co nejtenčí plátky a krátce je marinujeme

#### Marináda:

- 0,2 l drůbežního vývaru
- 0,1 kg oloupaných, na kostičky nakrájených rajčat
- 0,1 kg jarní cibulky
- 0,1 l bílého vinného octa
- sůl
- 1 pol. lžice olivového oleje

po krátkém marinování servírujeme s opečeným toustem z bagety

### Teplý předkrm:

#### CANDÁT NA CHŘESTOVÉM POLŠTÁŘI S KRASTOU

Filety z candáta osolíme, opepříme a opečeme na arašídovém oleji. Na výpeku orestujeme šalotku, nakrájený chřest a zalijeme drůbežím vývarem, zredukujeme zhruba na polovinu na správnou hustotu. Křastu si nachystáme z chřestu, den starých rohlíků, olivového oleje a bylinek. Vše rozmixujeme a necháme gratinovat s candátem



# U Kastelána v Brně je to »špica«



Carpaccio z chřestu



Candát na chřestovém polštáři s křastou

v rekreačním zařízení, které skončilo po divoké privatizaci. V roce 1991 si v Brně otevřeli běžný snack bar. Postupně v něm začali připravovat zajímavá jídla, rádi vyhověli speciálním přáním hostů a o Kastelánovi se začalo vědět. Zájem rostl a původní prostory se stávaly těsné. Proto v roce 2000 najali architektonicky zajímavé přízemí budovy na Kotlářské, kde byla původně spilka pivovaru a později nejrůznější provozy včetně restaurace a tiskového klubu. Od samého začátku je úspěch Kastelána spojen a založen na pracovitosti, nápadech a kuli-nářském citu šéfkuchaře Michala Götha. Ke Kastelánovi nastoupil už jako učeň a dnes je ve svých 25 letech skutečným mistrem, který se s kuchyní snad přímo oženil.

Cesta k dokonalosti není nikdy jednoduchá a být samoukem bez kontaktu se zahraniční špičkou prostě nejde. Proto Michal Göth v roce 1994 jel na rok na zkušenu do severní Itálie, aby se naučil teorii a praxi skutečně na špičkové úrovni. Oblíbil si ho šéfkuchař Kaufman, který patří mezi světovou špičku kuchařského cechu. „Mohu se k němu kdykoliv vracet a poznávat novinky a trendy světové gastronomie. Největším přínosem pro mne i Kastelána byla možnost odpozorovat a naučit se tamnímu umění jak zacházet se surovinami a jak přistupovat k zákazníkovi. To u nás zatím žádná škola neumí, tady se většinou bohužel pokračuje v duchu socialistické uniformní gastronomie. Pro mne byla školní jídelna v učilišti nejotřesnějším zážitkem a už tam jsem se zařekl, že něco tak hrozného rozhodně vařit nechci.“

V roce 1996 Michal Göth vycestoval do Paříže, aby u tamních mistrů nasbíral

## Informace

### Restaurace U Kastelána

Kotlářská 51, Brno  
info@ukastelana.cz  
tel.: 05/41213497  
Otevřeno Po – So 12 – 23  
Možnost parkování  
cenová kategorie pro 2 os.:



#### Poznámka:

Cenové kategorie pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ●●

nad 1500 Kč: ●●●

Cenová kategorie byla určena z průměru útraty hodnotitelů knihy Gurmán 2002 za hlavní jídlo a nápoj

Jeden můj pražský známý, vyhlášený advokát a ještě vyhlášenější labužník, nechal hospitalizovat svou těžce zraněnou ženu v brněnské nemocnici jenom proto, aby za ní mohl jezdit z Prahy na návštěvy. Byla pravda nejbližší místu neštěstí, ale po pár dnech nic nebránilo převozu. Ten po dohodě s lékaři však nedoporučil. Byla to samozřejmě záležitost, protože tak spojil příjemné s užitečným a každou

návštěvu manželky v nemocnici korunoval lukulskými hody v restauraci U Kastelána. O jejich křupavých grilovaných vepřových ouškách se zálivkou vinagret nebo restovanými se žampiony dodnes dokáže pět doslova ódy.

Věhlas brněnské restaurace se tak šíří tou nejspolehlivější cestou – dobrozdáním spokojených hostů. Začátky byly víc než skromné, paní Lembartová a její manžel před rokem 1989 pracovali

Snímky: archiv