

in.ihned.cz/jidlo

o které jsme už v magazínu IN (IN 09/200) psali. Tam dál suverénně vládne a odolává pražským lukrativním nabídkám jeden z nejlepších kuchařů v zemi Michal Göth. Brabander není jeho přímou konkurencí ani kopií, ale rukopis šéfkuchaře Kastelána je v Brabanderu patrný. Však také jeho zakladatel, třicetiletý Michal Prachař, rád přiznává, že U Kastelána začínal. A na restauraci, kterou udělal podle svých představ, a především na nabízených jídlech je vidět, že učednická léta U Kastelána neproflákal. „Je pravda, že Kastelán stál nepřímo u zrodu Brabandera i jinak. Majitel domu, v kterém je naše restaurace, totiž ke Kastelánovi rád chodil. Tam jsme se seznámili, slovo dalo slovo a v červnu loňského roku jsme otví-



Čerstvé slávky se zeleninou

rali vlastní restauraci. Pochopitelně nechceme být pouhou kopií Kastelána. Snažíme se provozovat restauraci, která nabízí příjemné prostředí a v níž se můžete za přijatelné ceny dobře najíst a napít, set-

kat se a posedět s přáteli, pobavit se a prožít příjemné chvílky. V zahraničí se takovému typu restaurace říká living restaurant,“ říká Michal Prachař. To je ostatně i širší význam starofrancouzského slova brabander.

Základem jídelníčku je francouzsko-středomořská kuchyně. Nechybí na něm jídla z čerstvých mořských ryb, přímo v restauraci připravované těstoviny, zelenina, maso drůbeží, jehněčí, vepřové i hovězí v nejrůznějších úpravách. Jídelníček není přepřádaný, protože nechťejí hosty oslovit množstvím nabízených jídel, ale jejich kvalitou. Podle roční doby pravidelně obměňují nabídku jídel. Proto pochopitelně v době loví na jídelníčku nechybí zvěřina a nyní se chystají na chřest a jarní jídla.

Součástí restaurace je také dobře zásobená a pečlivě ošetřovaná vinotéka. Protože většina Brňáků se považuje za velké znalce vín a tvoří hlavní část klientely, věnují jejich výběru zvýšenou pozornost. V nabídce mají 120 vín z Moravy i zajímavosti z vinařského světa. Michal Prachař je sám vybírá a proto ví, jaké, kdy a k čemu je hostům doporučit. Slušné víno správně považuje za nedílnou součást jídla. Dobře ví, že kvalitní a dobře vybrané víno ještě zvýrazní požitky z jídla, stejně tak jako horší může pokazit i tu nejexkluzivnější kuchařkou symfonii. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Čerstvé filé z lososa pečené v parmské šunce se šalvějovým máslem podávané na zelenině Juliens s ústřičnou omáčkou

FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Jehněčí kolínko na rozmarýnu a česneku se zeleninovým kuskusem a fazolovou otepku v tyrolském špeku

Jehněčí kolínko prospikujeme česnekm a rozmarýnem, osolíme, opepříme, dáme na pekáč, podlijeme červeným vínem a dáme péct pod pokličkou při 180°C asi dvacet minut. Potom pekáč odkryjeme a dál pečeme, až se šťáva zredukuje a maso je měkké. Potom kolínko pokapeme balsamikovým olejem, který podtrhne chuť jehněčího.



Čerstvé filé z lososa pečené v parmské šunce se šalvějovým máslem, zeleninou Juliens a ústřičnou omáčkou

1 porce

- 180 g filetu z čerstvého lososa
- sůl
- pepř
- 2 plátky parmské šunky
- mouka

Filet obalíme lehce v mouce. orestujeme ho ze všech stran na pánvi s rozpáleným olivovým olejem. Potom ho pečeme asi čtyři minuty, opečený zabálíme do parmské šunky a na minutku ještě dáme zapéct.

Šalvějové máslo

Nahřáté máslo utřeme s nadrobno nasekanými černými olivami a čerstvou šalvějí.

Zeleninu Juliens připravíme z karotky, cukety a bílé ředkve. Vše nasekáme na drobné plátky, přidáme ústřičnou omáčku a na trošce másla rychle orestujeme, aby zelenina zůstala křehká.