

Toskánská kuchyně v brandýském zámku

VAŘTE S NÁMI

Tonno e Fagioli

Tuňák s velkými bílými fazolemi

(pro 1 osobu)

- 80 g čerstvého žlutoploutvého tuňáka
- 1 dcl sójové omáčky Kikkoman
- 50 g pórku
- 1 sušená chilli paprička
- 6 velkých bílých fazolí
- různé druhy listových salátů, aceto balsamico, pažitka a panenský olivový olej

Z tuňáka uřízneme hrano-
lek asi 2 x 2 centimetry
a dlouhý 10 cm. Zprudka
ho opražíme, aby střed zů-
stal syrový a růžový. Vále-
ček pak vložíme do sójové
omáčky s jemně naseka-
ným pórkem a rozdrcenou
chilli papričkou. Po dvou
hodinách ho vyjmeme a na-
krájíme na osm stejných
kousků. Listy salátu smí-
cháme s olivovým olejem
a balsamicem, přidáme na-
ložené a uvařené fazole
a kolem rozložíme na talíř
tuňáka. Zdobíme pažitkou.

Agnello Arrosto

Grilovaná jehněčí svíčková

(pro 1 osobu)

- 200 g jehněčí svíčkové
- 20 g oleje
- 10 g mletého česneku
- půl větvičky čerstvého rozmarýnu
- 1 rajče
- olivový olej, aceto balsamico, mořská sůl, drcený bílý pepř a pesto

Jehněčí svíčkovou naloží-
me na dvě hodiny do čes-
neku, oleje a přidáme čtvrt
větvičky rozmarýnu. Rajče
spaříme, oloupeme a seříz-
neme mu spodek a vršek.
Na vršek dáme bazalkové
pesto a rajče dáme do ro-
zehřáté trouby, aby se pro-
hřálo. Na talíři ho ozdobí-
me zbylým rozmarýnem.
Svíčkovou osolíme a zleh-
ka opečeme na pánvi nebo
na grilu. Potom ji rozříz-
neme a opéme o rajče. Na
talíř nakapeme olivový olej
a aceto balsamico.



FOTO: PETR STARY

Restaurátor Jan Rejlek ne-
čekal, čím ho bližší obla-
ží k narozeninám a k pa-
desátinám si nadělil zbrusu no-
vou restauraci. O jeho populár-
ní La Tratoria Turbanti v Hor-
ních Počernicích jsme psali
v IN č. 45/III. Nový projekt není
případem naplnění rčení s jíd-
lem roste chuť. Usmyslel si to-
tiž otevřít restauraci, která by
byla jinak zaměřená a naplño-
vala jeho kulinářské představy
o Toskánsku, kam rád jezdí,
ochutnává jídla i vína a nechá

se inspirovat. Oblast ležící ve
střední Itálii nedaleko Floren-
cie totiž patří ve světě gourmetů
k nejvyhledávanějším regio-
nům. Proto svůj nový projekt
pojmenoval La Tratoria Tosca-
na. Novou restauraci umístil do
přízemí zámku v Brandýse nad
Labem, který má na Toskánsko
historickou vazbu.

Znovuzrozený zámek

Zámek, patřící do souměstí
s nejdelším názvem v republi-
ce – Brandýs nad Labem –

Stará Boleslav – neměl po
roce 1918, kdy připadl státu,
příliš na růžích ustláno. Pat-
řil totiž nemilovanému rodu
Habsburků a postupně pustl.
Přitom po staletí patřil k nej-
honosnějším císařským rezí-
dencím na našem území. Rád
sem jezdil Rudolf II., Karel
VI. zde pořádali okázalé hony
a Marie Terezie a Ferdinand
V. odtud vyjžděli k pražské
korunovaci. Císař František I.
na zámku v Brandýse hostil
ruského cara Alexandra I.