

VAŘTE S NÁMI

**Polévka
à la Choucroute**

Kysané zelí s nakrájeným pórkem orestujeme na másle s kostičkami uzené slaniny. Zalijeme jablečným vínem Cider a dochutíme jablečným octem. Necháme vyvařit a zalijeme drůbežím vývarem. Servírujeme s nočkem kysané smetany a krutóny z anýzového chleba.

**Beekenhofle
ze zvěřiny**

Do vymaštěné zapékačské misky vložíme vrstvu brambor. Na ní položíme vrstvu na tenké plátky nakrájené srnčí kýty. Osolíme, opepříme a dochutíme muškátovým oříškem. Na okořeněné maso položíme tenké plátky cibule a další vrstvu brambor. Postup několikrát opakujeme. Na konec vše zalijeme bílým vínem a přidáme kostičky másla. Pečeme ve středně vyhřáté troubě zvolna asi 3 hodiny.

**Pstruhový losos
s krastou z lišek
a sušené šunky**

Opečená filátka z pstruhového lososa osolíme hrubou mořskou solí. Zvlášť na másle opečeme nejmenší nasekanou šalotku s kostičkami sušené šunky a jemně posekanými liškami. Zalijeme drůbežím vývarem a maximálně zredukujeme. Krastu z lišek dáme na porce ryby a necháme zapéct. Servírujeme s novými bramborami a petrželkou.

Tour de France se jede v Brně



Pstruhový losos s krastou z lišek a sušené šunky



Polévka à la Choucroute



Beekenhofle ze zvěřiny

INFORMACE

**Restaurant
U Kastelána**

Kotlářská 51a, Brno
tel.: 541 213 497
www.ukastelana.cz
e-mail:
info@ukastelana.cz
otvírací doba:
12.00 – 24.00

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●●

Brněnská restaurace U Kastelána patří především díky svému šéfkuchaři Michalu Göthovi k tomu nejlepšímu, co lze v našich restauračních luzích a hájích najít. Pravidelně a právem se umísťuje v první desítku nejlepších v ročence Gurmán. V letošním vydání je v absolutním pořadí pražských i mimo-pražských podniků hodnocených podle jídla na krásném šestém místě. Mohli by tedy

být spokojeni a v klidu si držet svůj vysoký standard. Šéfkuchař je však duše nepokojná a rád vymýšlí pořád něco nového. Na letošek připravil projekt skutečně grandiózní. S prázdninovou přestávkou se každý poslední prodloužený víkend v měsíci „jede“ U Kastelána jedna etapa Tour de France Gastronomique.

Zatím mají účastníci neobvyklého „závodu“ za sebou dvě úspěšné etapy. V lednu zdolá-

vali Pyreneje, v únoru stejně hornaté Savojsko. Od zítřka do neděle je na řadě Alsasko, na další měsíce se připravují etapy z údolí Rhony, Provence a Bordeaux. Co název, to pojem. Pochopitelně nejenom cyklistický, ale především a hlavně kulinařský a vinařský. Každé etapě předchází podrobná příprava při sestavování jídelníčku a výběru konkrétních vín ke každému z jídel. Pochopitelně vždy z příslušné oblas-