



Husí játra s perníkovým chlebem

ti. Tady Michalu Göthovi pomáhá Hynek Vích, který vinnou Francii dobře zná. Díky tomu jsme mohli připravit dnešní dvoustranu, protože po víkendů se zapomeno na Alsasko a U Kastelána začnou dumat nad další etapou.

Francouzská kuchyně je sice pojem, ale záleží na tom, co si kdo pod ním představí. Je totiž stejně pestrá a kraj od kraje jiná jako francouzská vína. Pochopitelně něco jiného se jí a pije v Savojských Alpách a něco jiného u Středozemního moře nebo na pobřeží Bretaně. Všude mají přednost místní suroviny a místní vína. A to se právě U Kastelána snaží svým hostům přiblížit. Píse-



Šéfkuchař Michal Göth

mný úvod ke třetí etapě stojí za ocitování:

„Každá vráska na tváři alsaského vinnohradu, opředená pravěkou pověstí, je rodištěm vzrušujícího vína. Každý alsaský pokrm je chuťovým obrazem dvou kultur nerozlučně spojených s bájným Rýnem. Není divu, že z hlediska gastronomie se zde výrazně prolíná francouzská lehkost a jiskřivost s německou těžkostí a důkladností.“

Alsasko je proslavené především bílými víny. Nádherné Gewurztraminery a petrolejové Rieslingy nemají jinde obdoby. Zajímavé je, že ač sami Francouzi velice dbají na ochranu svých specialit, tady ještě používají pro některá vína označení Tokay, které mohou užívat pouze Maďari a Slováci v Tokajské oblasti, která zasahuje do obou těchto zemí. V kuchyni je oblíbené kyselé zelí. Pověstné je jídlo Choucroute (šukrut), různé klobásy a pěkně „voňavý“ sýr Munster. Pro každou etapu jsou U Kastelána připravena tři menu. Největší gurmáni i gurmety neváhají přijít každý ze tří dnů, aby ochutnali všechny kombinace.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

3. ETAPA TOUR DE FRANCE

Start ve čtvrtek 27. 3., finiš v neděli 30. 3. Na Alsaský víkend pánové Göth a Vích nabízejí tyto varianty, kde je stejná jenom aperitivka, kterou rozepisujeme pouze u prvního menu.

I. Menu.

Aperitivka – křehká pusinka plněná uzeným pstruhem, Crémant d'Alsace A.O.C.

Husí játra s perníkovým chlebem, Gewurztraminer Zinnkopfle 1996, Alsace Grand Cru A.O.C.

Alsaské světničkové kuřátko – Poussin, Riesling Hatschbourg 1999, Alsace Grand Cru A.O.C. Duo ze sýru Munster, Gewurztraminer Goldert 1999, Alsace Grand Cru A.O.C.

II. Menu

Aperitivka. Polévka á la Chocroute, Riesling Hatschbourg

1996, Alsace Grand Cru A.O.C. Baekoeffe (Gratin ze srncí kýty), Tokay – Pinot Gris 2001 Alsace A.O.C. nebo Pinot Noir 2001 Alsace.

Hruškový sorbet s hruškovici Poire Williams.

III. Menu

Aperitivka. Cibulový koláč, Muscat d'Alsace 1999 Alsace A.O.C.

Lososový pstruh s krastou z lišek a sušené šunky, Riesling Hatschbourg 1999, Alsace Grand Cru A.O.C. Alsaský jablčný desert, Crémant d'Alsace A.O.C.



Cibulový koláč



FOTO: IVO GOLDBACH

Alsaské světničkové kuřátko – Poussin