

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



sbíral je ve špičkových restauracích doma i v zahraničí. Když už bylo menu připravené, začala se k jednotlivým jídlům hledat ta nejvhodnější vína. Právě díky dokonalému spojení vybraných jídel s vhodně zvoleným vínem lze umocnit výsledný dojem a dosáci dokonalého gastronomického zážitku.

Ani při sestavování vinného lístku tvůrci neopustili základní koncept. Vždyť země bývalého Rakousko-Uherska poskytují dostatek velice zajímavých vín. Navíc po staletí připravovaných právě k jídlům z místních surovin. Přizvali do restaurace našeho nejlepšího sommeliéra Ivo Dvořáka a společně vybrali vína, která se k vybraným pokrmům nejlépe hodí. A potom už zbývalo najít jenom vhodný název restaurace. Franc Josef se přímo nabízel.

Letos slaví osmdesátku

Dnes pětihvězdičkový Grand Hotel Bohemia letos slaví 80 let. Postavil ho v roce 1927 hoteliér Steiner a jeho jméno také nesl. Slavným u pražské smetánky se stal především rokokový sál Boccaccio. Za druhé světové války zabrali hotel Němci, Steinerům se vrátil jenom do roku 1948, kdy ho pro změnu zabrali komunisté a až do roku 1989 sem normální smrtníci nesměli. Tady se v noci z 20. na 21. srpna 1968 jejich nejvyšší bossové hádali, kdo z nich pozval do Prahy okupanty. Po restituci v devadesátých letech minulého století koupila hotel společnost Austria Hotel Internacional, která jej rekonstruovala a dala mu i současné jméno. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Šéfkuchař restaurantu Franc Josef Martin Čížek

Informace

Restaurant Franc Josef

Grand Hotel Bohemia, Královská 4, Praha 1, tel.: 234 608 111
www.grandhotelbohemia.cz

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: ● ● ● ●

Vařte s námi

Gratinovaný pistáciový cream Brulé s mandlovou tyčinkou, ovoněný lístky máty

(pro 4 osoby)

- 500 ml smetany 31%
- 10 g cukru
- 10 žloutků
- pistáciové aroma dle chuti
- hnědý třtinový cukr

Oslazenou smetanu na mírném ohni zahřejeme na 80 – 90 °C. Nesmí začít vařit. Sundáme z plotny a přidáme žloutky, které je třeba do smetany dobře vmíchat. Poté vše krátce povaříme (3 – 5 minut) a hotový krém přecedíme přes jemné sítko do porcelánových misek. Dáme je do vyhřáté trouby a zapečeme při 90 °C přibližně 50 minut. Po upečení necháme vychladnout a posypeme hnědým třtinovým cukrem, dáme znovu do trouby a zapečeme při 250 °C, až cukr zkaramelizuje.



I rybu lze připravit dle tradic, a přesto v souladu s moderní gastronomií.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA