

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

rá byla otevřena teprve pár měsíců, se prakticky nešlo dostat. Přesto dokázala přežít, což o mnoha jejích pražských konkurentkách, sídlících v mnohem dostupnějších lokalitách, říci nejde.

Zahrada pro všechny smysly

Kdo zná prostory bývalého Federálního shromáždění, nevyjde z údivu, jaké prostory lze vykouzlit ve stejné budově. Počin architektky Barbory Škorpilové byl v době svého vzniku skutečným překvapením, které se dnes snaží vesměs neuměle napodobovat v řadě dalších interiérů. Byla to její první velká restaurační interiérová realizace a pomohla jí nastartovat obdivuhodnou kariéru. Ovšem sebezajímavější interiér bez dobré nabídky jídel a pozorné-

ho personálu dobrou a oblíbenou restauraci neudělá.

V Zahradě v opeře najdete zajímavou nabídku skvěle připravených jídel. Jde o dílo šéfkuchaře Radka Příhonského, který v kuchyni kraluje od samého počátku. Dokáže perfektně zužitkovat vše, co poznal na svých cestách, ať už to byla Jihoafrická republika nebo Indonésie. Dokáže kombinovat jídla a chutě tak, že odpovídají dnešním světovým gastronomickým trendům. Ty přináší zajímavé kombinace tradiční francouzské kuchyně s mezinárodními včetně asijských specialit. Velice dobře v zahradě vyhlíží i nabídka vinného lístku, který zahrnuje jak kvalitní domácí vína, tak i solidní průřez vinným světem. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Kachní prsa marinovaná s pomeranči, podávaná s brusinkovou omáčkou

- 1 porce kachních prsou
- 0,05 l červeného vína
- dílek citrónu
- olej
- petrželová nať
- 50 g brusinek
- čtvrtka pomeranče
- pomerančový džus
- bílý pepř a sůl
- snítka rozmarýnu

Omytá kachní prsa osušíme a kůži nakrájíme na malé kousky. Naložíme je do marinády připravené z pomerančového džusu, rozmarýnu, bílého pepře, soli a oleje. Prsa pak opékáme z obou stran na pánvi do stadia medium-rare a potom je necháme vychladnout. Brusinky zalijeme červeným vínem a svaříme je, zahustíme solamylem rozmíchaným ve vodě a znovu necháme přejít varem. Kachní prsa nakrájíme na plátky, které složíme na talíři do vějířku, ozdobíme měsíčky pomeranče, citrónu, petrželky a zalijeme brusinkovou omáčkou.

Grilovaná butterfish v krustě z mandlí a papriček

- 200 g filetu z modrohlava
- 1 červená feferonka
- chilli omáčka
- nať petržele kudrnky
- pórek
- hladká mouka
- mletá sladká paprika
- 20 g loupaných mandlí
- 1 vejce
- citrón a limetka
- bazalka
- máslo
- olivový olej
- bílý pepř a sůl

Odkrojíme 200gramovou porci filetu z modrohlava (butterfish) osolíme ho. Hladkou mouku smícháme s bílým pepřem a kouskem másla, rozšleháme s vejcem. Filet obalíme v mouce, ve vejci a opět v mouce a položíme ho na plech potřený olivovým olejem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20 minut dozlatova. V polovině pečení filetu přelijeme rozpuštěným máslem. Najemno nasekanou bazalku smícháme s olivovým olejem a limetkou nebo citrónovou šťávou. Omytý pórek nakrájíme na velmi tenké, asi 10 cm dlouhé nudličky, které v oleji osmažíme dozlatova a potom necháme odkapat.

Na střed talíře položíme dozlatova upečený filet z modrohlava a na něj dáme usmažený pórek. Jako přílohu dáme kolem malé brambůrky opečené ve slupce a vše zalijeme bazalkovým sósem.



INZERCE

HLEDÁTE VHODNÉ MÍSTO ?

kongresy
prezentace
společenské akce
ubytování

PRÁVĚ JSTE HO NAŠLI !

hotel ****
Voronež brno
Congress Centre

INTERHOTEL VORONEŽ a. s.
Křižkovského 47, 603 73 Brno, Czech Republic
tel.: +420 543 141 111, fax: +420 543 212 002
e-mail: accom@voronez.cz, http://www.voronez.cz

OREA
HOTELS

IN-000060