

## JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

Mlýnů na dýňový olej je v celém Štýrsku jenom třicet.

nebo na těstoviny a máte jídlo úplně jiné vůně a chutě, než běžně znáte.

### Z lesů, vod a strání

Nenajdete zde žádné jehněčí kotletky z Nového Zélandu, mořské potvory z Tichého oceánu, husí játra a sýry z Francie a sušenou šunku z Itálie. Ve správné štýrské restauraci je vše z místních zdrojů. Ovečky, kozy i krávy se pasou po okolních kopečcích, pstruzi a candáti jsou v každé příhodné vodě, v hlubokých lesích je dostatek zvěřiny a o kuřata, slepice, kachny, krůty ani husy není nouze na žádném statku.

Ochutnat bohatý výběr místních sýrů rozhodně stojí za to. Tatarák z pstružích filátek je lepší než z lososa a o sušené jelení kýtě,

nakrájené na průhledné plátky, ani nemluvě. Kdo chce skutečně hřešit, pochutná si na skvělých klobáskách, jitrnicích a jelitech, propečeném bůčku, husím sádle se škvarky či pěkně propečeném vepřovém kolínku. A sulcičky. A paštiky. A husí játra... K dochucení nakrájená čerstvá pažitka, cibulka, pórek, petrželka, křehčík. Jako příloha různě upravené brambory, čočka, hrách, fazole, na jaře pochopitelně chřest. A dokonalý výběr skvělých domácích chlebů s křupavými kůrčičkami. Využije se zde všech darů přírody přetvořených v dokonalé pochoutky. Dokonce tu umí udělat sósik i z jasmínu, když zrovna kvete.

Není divu, že se v každé malé vesničce dobře užívá několik penzionů s vlastními hos-

## Vařte s námi



### Kachní prsa s karamelizovanou zeleninou

4 porce

• 4 křehká kachní prsa • kořenící směs z nového koření, máty, anýzu, koriandru, chilli, soli a pepře • 1/8 litru červeného vína • šťáva z jednoho pomeranče • 1 lžíce rajčatového protlaku • 400 g nakládané dýně • 400 g cukety • 50 g hroznůvek • červená, zelená a žlutá paprika • lžíce cukru • lžíce balsamika

Kachní prsa opečeme při 180 °C na rozpálené pánvi ze všech stran, přidáme směs koření. Prsa dopečeme a vyndáme. Do pánve přidáme víno, rajčatový protlak, pomerančovou šťávu, dle chuti dosolíme a opečíme, přidáme cukr a balsamico a necháme karamelizovat. Na pánvi orestujeme zeleninu nakrájenou na kousky. Dáme na talíř a ozdobíme karamelizovanou šťávou.

půdkami a především vlastním vínem. Jižní Štýrsko je proslavené skvělým Sauvignonem. Chardonnay tady říkají Morillon, ale nejzajímavější vinnou specialitou, kterou nikde jinde nemají, je víno zvané Silcher. Dělá se především jako růžák. Je z modré odrůdy oficiálně nazvané Blauer Wildbacher a dělají z něho i červené. Růžová však převažují a dokonce jsou z něho k dostání i růžové sekty. Takový doušek po ránu ovšem probudí i mrtvého. Na první napití je totiž Silcher takřka čistá kyselina. Ovšem když jím zapijete to kolínko, bůček, žebírka..., jde to skvěle dohromady. Předci, bez složitých degustací, dobře věděli, co se s čím doopravdy nejlépe snoubí. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Hned po vylisování se dýňový olej ochutnává namočenou bagetou.

