



Toust Diana.



Plněný vepřový řízek.

hned při vstupu do haly s recepce. Lovecké trofeje na stěnách dávají tušit, že tady se s bohyní lovu Dianou obcuje se vši vážností a doopravdy. Trofeje totiž nejsou žádné atrapy, ani nepocházejí někde z bazaru. Ostatně i obrazy na stěnách jsou zasvěceny lovu. Vše vlastnoručně ulovil spolumajitel zařízení Pavel Vimmer, jehož manželka Marie dům vede. Lesnictví se věnuje po celý život, a tak není divu, že mimo jiné nyní obhospodařuje i vlastní honitbu a přispívá svými úlovky do restaurační kuchyně.

Dnes už není problém zvěřinu koupit, ovšem ta vlastnoručně ulovená a především správně rozbouřená a opracovaná pro potřeby kuchyně je jinou kávou, než anonymní kusy leckdy dlouhé měsíce ležící někde zmrazené. Navíc lovec dobře ví, jak byl kus starý a jak tedy s jeho masem nejlépe

v kuchyni naložit, protože příprava staršího kusu vyžaduje pochopitelně jiné postupy než zvěřina mladá. Přirozeně pokrýt vlastnoručně ulovenou zvěřinou celou spotřebu domu nejde, ale i při jejím nákupu nelze oko zkušeného lovce ošálit. Potěšitelná při naší návštěvě byla nejenom kvalita a chuť podávaných jídel a příznivá cenová hladina, ale i to, že obsluhující číšník přesně věděl, jaké nápoje k vybraným jídlům doporučit a jak je správně servírovat. Což bohužel u nás pořád ještě nebývá ani v luxusnějších restauračních pravidlech.

Lázeňský dům Diana ve Františkových Lázních slaví teprve roční výročí. Vyrostl místo ruiny bývalé jízdnárny a je dnes ozdobou okolí. Jde doslova o rodinný podnik, protože zde pracuje dcera i syn majitelů.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Zvěřinový salát

1 porce

- 100 g zvěřiny (srnčí, jelení, kančí atd.)
- 50 g anglické slaniny
- sterilovaná okurka
- jablko
- tvrdý sýr
- hořčice
- worcester



Maso nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme ho. Když je zvěřina měkká, necháme ji vychladnout a zatím si nakrájíme na kostičky anglickou slaninu, okurku, jablko a sýr. Po vychladnutí maso smícháme s ostatními surovinami a směs dochutíme hořčicí a worcesterem.

Vepřová kýta po myslivecku

1 porce

- 150 g vepřové kýty
- sůl
- pepř
- brusinky
- plátek citrónu
- šlehačka na ozdobu

Plátek vepřové kýty naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji po obou stranách. Když je maso měkké, přelijeme ho na talíři brusinkovou omáčkou, přidáme plátek citrónu a ozdobíme brusinkovým kompotem a kopečkem šlehačky. Podáváme s americkým bramborem, hranolky či kroketami.



FOTO: IVO GOLDBACH