



kvality jídla dokonce na místě druhém. Není to však žádné překvapení, protože Zátíši se umísťuje v Gurmánu v první desítku každoročně.

Jaké je tajemství úspěchu podle šéfkuchařky Markové? „Čerstvé suroviny si dnes už může pořídit každý a konkurence je velká. Důležité je, jak se s nimi naloží, co z nich kdo a jak dokáže připravit. Třeba i s takovou zdánlivě obyčejnou omáčkou si musíte vyhrát, do slova se s ní pomazlit. Teprve potom dostane jedinečnou a nenapodobitelnou chuť, kterou znalci dokáží vychutnat a ocenit. Nejúspěšnější je u nás odlehčeně zmodernizovaná česká klasika.“ V Zátíši upěčená křupavá kachýlnka nebo dobře vypečená husa s levandulovou omáčkou je toho důkazem.

Po vzoru špičkových světových restaurací si i V Zátíši můžete dopřát takzvané degustační menu, což je průřez tím nejlepším, co restaurace nabízí. Je to vstřícný krok

k hostovi i dobrý marketinkový tah, protože při jedné návštěvě může návštěvník ochutnat více jídel, které se podávají v menších porcích. Může jich tak během oběda či večere bez pocitu totálního přejedení pozřít víc a udělat si představu o úrovni kuchyně a jejích specialitách. V Zátíši nabízejí taková menu dvě. Čtyřchodové české s moravskými víny a menu nazvané To nejlepší ze Zátíši. Má pět chodů a ke každému jídlu se podává vybrané světové víno.

Snahou zdejších sommeliérů je doporučit hostům k vybranému jídlu to nejlepší víno, které s pokrmem dokonale ladí. Mají zde pěkný reprezentativní výběr domácích vín, a protože je znají stejně jako svá jídla, dovedou hostům dobře poradit a ne jenom vnucovat návštěvníkům to nejdražší, co je zrovna na skladě, jak se bohužel ještě někde děje.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Pečená křepelka na čerstvém tymiánu a špenátových listech

10 porcí:

- 10 křepelék
- 1/4 svazku rozmarýnu
- sůl
- pepř
- 1 dcl oleje

- 1 svazek koriandru
- 1/4 svazku tymiánu
- 100 g natě petrželky kudrny
- 1 l olivového oleje

příloha:

- 400 g špenátových listů
- 60 g šalotky

Křepelky vykostíme, naložíme do nasekaného rozmarýnu, soli a pepře, a potom na oleji kousky masa upečeme.

Dresink: Všechny bylinky posekáme na jemno, tymián oddělíme. Olivový olej zahřejeme a vsypeme tymián, necháme zchladnout a přidáme zbytek bylinek.

Šalotku zpěníme na bylinkovém oleji a podusíme se špenátem. Je třeba dbát, aby na talíř nevytékala šťáva ze špenátu.



Králík na česneku s pečenou cibulí plněnou štouchanými bramborami s parmezánem

10 porcí:

- 6 kg králíka
- 500 g cibule
- 80 g česneku
- 400 g slaniny

omáčka:

- 3 l silného drůbežího vývaru
- výpek z králíčího masa

plněná cibule:

- 10 větších cibulí
- 600 g loupných brambor
- 150 g parmezánu

příloha:

- špenát
- 250 g karotky
- 250 g navetky
- 100 g česnekového másla



Králíka rozčtvrtíme, opepříme, osolíme a podlijeme. Pečeme ho na cibuli, slanině a česneku při teplotě 220 °C asi 1,5 hodiny.

Cibuli neloupeme, jenom jí skrojíme vršek. Vnitřek vydlabeme a naplníme štouchanými brambory, do kterých vmícháme strouhaný parmezán. Potom cibule dáme zapéct a upečené je podáváme ke králíkovi jako přílohu.