

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

kteří sousedí s hlavní lázeňskou kolonádou, prodělal v průběhu let řadu zásadních stavebních změn, až se z něj díky nim zrodil dnešní honosný palác. Od počátku byl a znovu je v majetku řádu premonstrátů z Teplé, kteří se významně zasloužili o rozvoj Mariánských Lázní.



Kuchyně národně mezinárodní

„Už při zařizování a výzdobě interiéru nám šlo o navázání pocitu příjemného, domácího prostředí, kde se host cítí dobře“, říká spolumajitel restaurace Ilja Grosman. „Chtěli jsme v něm navázat na dobu slavné epochy lázní, kdy se sem jezdili léčit přední světové osobnosti, včetně hlav korunovaných, ale i v dnešním slova smyslu megastar kulturního nebe.“

Ovšem host nechodí do restaurace obdivovat interiér, ten je jenom dobrou nebo špatnou kulisou pro představení, které

se připravuje v zákulisí u sporáku. U Zlaté koule vsadili na kombinaci tradiční české kuchyně s kuchyní mezinárodní, aby si host tuzemský i zahraniční mohl vybrat a případně kombinovat jídla osvědčená, povědomá z domova, s méně známými specialitami. A tak na jídelníčku najdete mimo jiné jídla připravovaná jak z domácích sladkovodních ryb, tak i mořských.

„Snažíme se připravovat co nejvíce jídel z domácích surovin, protože to je pro zahraniční hosty zajímavé a čím dál víc to oceňují i lidé od nás. Máme výhodu v dobrém záze-
mí třeba se zvěřinou, protože Slavkovský les se zdá být nevyčerpatelný“ říká Ilja Grosman. A dlužno říct, že se jim záměr podařil. Svědčí o tom mimo jiné i dobré ocenění v ročence Gurmán, kde se dokonce v roce 2003 umístili na prvním místě. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Srncí hřbet marinovaný na čerstvém rozmarýnu s brusinkovou omáčkou a variací karlovarského knedlíku a divoké rýže

(pro 4 osoby)

- 1700 g srncího hřbetu
- 500 g brusinkové omáčky
- 120 g karlovarských knedlíků
- 700 g divoké rýže
- 200 g másla
- 2 dcl červeného vína
- 2 dcl olivového oleje
- 400 g míchané zeleniny – mrkev, brokolice, romanesco
- žampiony
- rozmarýn
- sůl
- koření na divočinu

Vykostěný a blan zbavený srncí hřbet omyjeme a osušíme, osolíme a posypeme kořením na divočinu. Lehce ho zastříkneme olivovým olejem, přidáme rozmarýn a necháme přes noc marinovat. Po domácí přípravě je jednodušší koupit hotovou cumberlandskou omáčku, kterou dále upravíme tak, že na pánvi rozpustíme máslo, nakrájíme čerstvé žampiony na osminky a na másle je orestujeme se snítkou čerstvého rozmarýnu. K tomu potom přidáme cumberlandskou omáčku a lehce ji zředíme červeným vínem a potom necháme zredukovat asi na jednu polovinu. Divokou rýži uvaříme běžným způsobem.

Na pánvi rozpálíme olivový olej a srncí hřbet na něm opečeme ze všech stran asi 3 – 5 minut. Potom maso vyjmeme a necháme chvíli odpočinout, aby nám při krájení nevytekla šťáva. Potom maso nakrájíme na filátka.

Karlovarský knedlík

Rohlíky nakrájíme na drobné kostičky a dáme je do mísy, kam přidáme nakrájenou petrželku, tři vejce, půl litru mléka, 100 g hrubé mouky, špetku muškátového oříšku, osolíme, promísíme a utvoříme klasické šišky a vaříme je v páře v utěrce asi 25 – 30 minut.

Na talíř uděláme z rýže malý kopeček a k němu přidáme dva silnější plátky knedlíku. Na střed nalijeme půl deci omáčky a na ni položíme filátka masa a talíř ozdobíme teplou zeleninou.

Rybí mísa z filetů z mořských ryb a mušlí s restovaným čerstvým koriandrem, smetanovou omáčkou a divokou rýží

(pro 4 osoby)

- 1500 g filetů z lososa
- 150 g modrohlava
- 20 mušlí
- 200 g másla
- 1 dcl olivového oleje
- 500 g brokolice
- 200 g žluté papriky
- 2 dcl smetany 33%
- 2 dcl bílého vína
- 700 g divoké rýže
- čerstvý kopř
- citrónová šťáva
- sůl

Omyté a osušené ryby lehce posolíme, zastříkneme citrónovou šťávou, přidáme snítky čerstvého kopru a necháme odležet. Papriku nakrájíme na drobné kostičky, dáme do pánve a zalijeme je smetanou a bílým vínem a necháme pomalu vařit, až se odpaří asi polovina obsahu. Potom vše rozmixujeme a přecedíme přes jemný cedník a dle chuti osolíme.

Divokou rýži běžně uvaříme v osolené vodě.

Do pánve dáme máslo a trochu olivového oleje a až se rozpálí, vložíme kusy ryb, které opečeme, a nakonec přidáme mušle, které také opečeme.

INFORMACE

Národní restaurant U Zlaté koule

Nehrova 26, Mariánské Lázně

Otevřeno denně 12 – 24 hod.

Tel.: 354 624 455, www.uzlatekoule.com

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: ● ● ●