

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Kachní játra na portském víně s mandlemi a teplým zeleninovým ragú

**Jehněčí kotlety se zeleninovou
polentou, rozmarýnovou
omáčkou a pečenými rajčátky**



mínali kulaté výročí alespoň v obnovené klubovni. Ta v posledných letech pred rekonštrukciou sloužila ve stavu poloruiny jako ubytovna zahraničných deľníkov. Pri jej opravě se muselo začít doslova od základů, protože vysoká spodní voda zničila i celé podlaží. Součástí rekonstrukce nebyla jenom obnova budovy a dobového interiéru, ale také vybudování špičkové moderní kuchyně. Uvnitř klubovny je k dispozici místnost s krbem, bar a zimní zahrada. Z té je pěkný výhled na cvičnou louku s driving range, chipping a putting greenem.

Nastal čas švestek

Vysokou laťku, kterou si nasadili v restauraci, nebude snadné dodržet především vzhledem

Vařte s námi

Pečené švestky z Forest Golf

Na pávní vytvoříte karamel z másla a hnědého cukru. Až zhnědne a zavoní, přihodí se hrst vypeckovaných švestek a lískových oříšků. Krátce se opraží a švestky pustí šťávu, která se spojí s karamellem. Přidáme kostky perníku, který šťávu natáhne. Horká voňavá směs se přenesne na velký dezertní talíř a na ni se přidá kopeček vanilkové zmrzliny. Vše se pokope malinovým sirupem.



Jehněčí kotletky se zeleninovou polentou

(pro 4 osoby)

- 800 g jehněčích kotlet • 200 g polenty • 150 g papriky (barevný mix)
- 50 ml oleje • 50 g šalotky • 300 g zeleniny (cuketa, paprika, mrkev, lilek)
- pepř, sůl

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku, přidáme na kostičky nakrájenou papriku, přisypeme polentu, osolíme, opepříme, podlijeme vývarem a vaříme do měkka. Vzniklou hmotu rozprostřeme na plech do výšky 3 cm a necháme zchladnout. Potom z ní vykrojíme kolečka, která po obou stranách opečeme na pánvi. Jehněčí kotlety očistíme, okořeníme a zprduka opečeme na pánvi ze všech stran. Zbylou zeleninu rozkrájíme na špalíčky a orestujeme na pánvi.

Akce

25. 10. Klánovice Night Open 2008 – začátek v 19 hodin, rozloučení s golfovou sezónou 2008, hra se svítícími míčky, louče, horké nápoje

ke známé fluktuaci personálu. Přesto se sem rozhodně nemusíte bát zajít na oběd nebo večeři. Kvalitou i vzhledem se dá zdejší kuchyně srovnat s těmi nejlepšími pražskými restauracemi. Z toho, co jsme ochutnali, se dalo snad vytknout jenom trochu tužší králíčí stehno. Ovšem švestky, které ho obklopovaly, byly skvělé. Všechna ostatní jídla, která představujeme na fotografiích, byla připravena s pečlivostí a elegancí a chuťovou vyvážeností. Předzvěstí švestkového týdne bylo nejenom zmíněné stehno, ale také vynikající moučník s pečenými švestkami kombinovanými s domácím perníkem, lískovými ořechy, třtinovým cukrem a vanilkovou omáčkou. I pro toho, kdo není zvláštním citem sladkého, tahle česká klasika rozhodně stojí za ochutnání.

Klánovice, které jsou součástí Prahy, patří k oblíbeným výletním místům, a proto slaví úspěch i zdejší nedělní brunch, stejně jako tematické večery s vinařem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Jaroslav Jiříčka

INZERCE

Postavte školu přes internet

www.edonation.cz

Právě jste koupili 3 cihly na stavbu školy v Nellore, v Indii

eDonation.cz
www.edonation.cz
konečně víte, na co přispíváte

ADRA