

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

Okouník mořský

ru. Znájí a oceňují také zdejší soukromí a party catering a sezónní nabídku jídel dodávaných take away.

Ve světě i u nás běžně nepatří hotelové restaurace k nejvyhledávanějším, protože i ubytování hosté rádi vyrazí za jídlem někam jinam. Uspěť ve velké konkurenci a především získat dokonce hosty zvenku, tedy ty, kteří jinak hotelové služby nevyužívají, není snadné. Café restaurantu Esprit se

to krok za krokem daří. Za úspěchem rozhodně stojí jeho šéfkuchař Martin Čížek. S jeho mistrovskými kousky se ostatně můžete seznámit nejenom na těchto stránkách, ale i ve Zlaté kuchařce, kterou vydal spolu s Evou Filipovou. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Více informací o mořských rybách, jejich zpracování a nákupu na straně 23

Pořadí deseti nejlepších hotelových restaurací v soutěži TOP 50, ročník 2004

1. Café Restaurant Esprit, Holiday Inn Prague
2. Alegro restaurant, Four Seasons Hotel Praha
3. Restaurant Zlatá Praha, Intercontinental Praha
4. Grandrestaurant, Grandhotel Pupp Karlovy Vary
5. Sarah Bernhardt, hotel Paříž Praha
6. – 7. Czech Haus, Hilton Prague, Triton Restaurant, Adria hotel Praha
8. – 9. Restaurace hotelu Palace, Lázeňský hotel Palace, Mariánské Lázně Rickshaw, Corinthia Towers Hotel Praha
10. – 11. Lucullus, International Brno, Oranžová restaurace, Interhotel Voroněž Brno

VAŘTE S NÁMI

Okouník mořský

pro 4 osoby

- 600 g čistého filetu okouníka mořského
- 400 g violety (francouzské divoké brambory)
- 100 g zeleného chřestu
- 50 g hráškových lusků
- 1 masité rajče
- 100 g šalvějového másla
- 50 g másla
- 2 dl olivového oleje
- půl litru kvalitního vína Sauvignon blanc
- 1 svazek čerstvé papriky
- sůl, nhrubo mletý pepř

Filety okouníka mořského naporcujeme na čtyři kusy zhruba po 150 gramech a vložíme je do keramické pečicí misky a přelijeme olivovým olejem. Přidáme bylinkové máslo a pečeme v předehřáté troubě asi 15 – 20 minut při teplotě 160 °C. Omyté brambory vaříme v osolené vodě společně s kouskem másla. Nakrájenou očištěnou zeleninu mírně povaříme v osolené vodě a zchladíme pod studenou vodou. Přidáme oloupané rajče a orestujeme na mírném ohni.

Uvařené brambory nakrájíme na jemné plátky. Omáčku z reduovaného vína zahustíme zbytkem bylinkového másla a přidáme pro chuť hrubě mletý pepř a čerstvě nakrájenou pažitku.

INFORMACE

Holiday Inn Prague Congress Centre

Na Pankráci 15, Praha 4

Tel.: 296 895 028, www.holidayinn.cz

Cenová kategorie:



Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

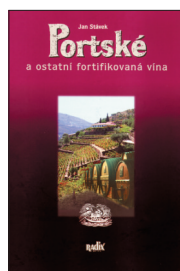
do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●

KNIŽNÍ TIPY

Portské a ostatní fortifikovaná vína

Jan Stávek

Kniha, která zaujme, poučí a rozšíří znalosti nejenom milovníků portského a jiných dolihovaných vín. Fortifikace totiž není v podstatě nic jiného, než přidání vinné pálenky do vína a vedle nejznámějšího portského se podobným způsobem „vylepší“ vína prakticky ve všech vinařských zemích světa včetně České republiky. Autor je podrobně a přehledně mapuje a vysvětluje jednotlivé odlišnosti přípravy těchto vinných specialit.



Cesty za moravským a českým vínem

Kamil Mařík, Luboš Bílík

Kniha vhodná především pro vinné začátečníky. Přináší v pěkné grafické úpravě řadu užitečných informací umožňujících základní orientaci v pestrém a pro laiky leckdy nepřehledném labyrintu vína, jeho historii a třídění. Je dobrým průvodcem po českém a moravském vinařském regionu. Vzhledem k novému vinařskému zákonu jde i přes letošní rok vydání už vlastně o publikaci historickou, protože mapuje naši republiku do vinařských oblastí podle už neplatné normy. Za povšimnutí rozhodně stojí fotografie Jiřího Machta, který z vinařských fotografií sestavil celou knihu.



Portské stojí 299 Kč a Cesty za Moravským vínem 288 Kč včetně DPH a můžete si je písemně objednat na adrese ECONOMIA a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: zdenka.mejzlikova@economia.cz nebo <http://knihy.ihned.cz>. Členové HN klubu, kteří na objednávce uvedou zákaznické číslo, obdrží 20 % slevu.