

Text: Honza Šmikmátor

Foto: Borgo Agnese



# Borgo Agnese

## Ráj (p)anenských požitků

*Od loňského léta mají brněnští gourmeti na svých mapách zanesenu další destinaci, kde se v kombinaci příjemného prostředí a vzorné obsluhy mohou oddávat prvotřídnímu jídlu a pití. I umístění v právě renovované lokalitě Starého Brna na konci Kopečné ulice dělá z restaurace Borgo Agnese favorita pro vaši návštěvu.*

Hosté mají téměř jistotu, že se přímo na místě setkají se spolujednatel a šéfkuchařem Borgo Agnese Michalem Prachařem, který je v kontextu brněnských luxusních restaurací pojmem. Před šesti lety zakládal první Brabander kousek od svého současného působení – na Pekařské. Prošel i tím druhým a nakonec si splnil sen – dělat „ve svém“. V práci bývá šest dní v týdnu.

„Jsme zaměřeni na středomořskou kuchyni s největší vahou na Itálii, Francii a Španělsko. Snažíme se, aby se u nás hosté cítili jako na dovolené, aby zapomněli na své každodenní starosti a rádi a se zvědavostí se k nám vraceli,“ popisuje svou filozofii Prachař.

### NOVÉ MENU ČTYŘIKRÁT ROČNĚ

Na zkušené byl původem olomoucký šéfkuchař hned ve čtyřech evropských zemích. „Vařil jsem v Itálii v krásném toskánském městečku Lucca, v Němcemku v jedné vesnici s šéfkuchařem Rialta

Martinem Němcem, v belgické metropoli Bruselu a ve Švýcarsku u Curyšského jezera – v jednohvězdičkové restauraci v Rapperswilu,“ podává výčet svých zkušeností Prachař. V Bruselu vystřídal během krátkých stáží více restaurací. „Jedna restaurace s michelinskou hvězdičkou se jmenovala Chez Marie, další byla Lola, a to byla asi zase nejúspěšnější restaurace, kterou jsem v životě viděl. Stály před ní pořád zástupy lidí, protože tam byl velmi dobrý poměr ceny a kvality. Majitel měl denní tržbu 35 tisíc Euro,“ vzpomíná na své belgické působení.

Pro své hosty připravuje Borgo Agnese čtyřikrát do roka stoprocentně obměněný jídelní lístek. Jediné, co se na něm nemění, je oblíbený dezert crème brûlée. Jarní vydání začne platit 15. dubna a hosté se mohou těšit na pokrmy z biopotravin. Velkou váhu budou v kuchyni klást na čerstvé ryby a mořské plody, a také čerstvou zeleninu, například listový špenát nebo medvědí česnek.

Výrazný a dobře znějící název restaurace vybral Prachař na základě své zkušenosti z Itálie. „Borgo je buď stavení nebo vesnice na kopci, a také něco, co má velký a historický význam pro to dané místo. Na místě, kde restaurace stojí, v devátém století vznikalo Brno. Agnese je pak italsky anenský. Název v sobě kombinuje staré místo a kopec, a zároveň je to krátké a výstižné,“ vysvětluje Prachař. Doufá, že restaurace svého ducha má. Snad k tomu přispívá i to, že uprostřed restaurace jsou za prosklenou vitrínou základy kostela ze 13. století.

### VIP: NEJEN POLITICI A TENISTÉ

Italského ducha doplňuje i to, že restaurace Borgo Agnese je vysvěcena. „Mám svou ‚svatou trojici‘: manželku a syna, Pána Boha a hosty,“ říká Prachař.

Na návštěvnost si nestěžuje, uvědomuje si ale, že ji do jisté míry způsobuje to, že je restaurace pořád ještě v záběhu. „Lidé nás hodně zkouší, je proto důležité nic nepokazit,“ zdůrazňuje šéfkuchař. A koho ze slavných hostů už tým Michala Prachaře hostil? „Z vrcholných brněnských politiků tu byli všichni, také jeden vrcholný politik České republiky, ze sportovců tenisté Cyril Suk, Radek Štěpánek, Lucie Šafářová nebo Jana Novotná, herec Martin Dejdar, motocyklista Michael Doochan nebo náčelník generálního štábu Vlastimil Píček,“ vyjmenovává Prachař s hrdostí v hlase slavné hosty, kterým v Borgo Agnese vaří. Mezi hosty ale nerozlišuje, každému se dostane stejné kvality.



Michal Prachař  
Borgo Agnese

### Trio tartarů

*Lososa bez kůže a hnědého masa nasekáme, smícháme s jemně sekanou šalotkou a crème fraîche. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.*

*Tuňáka nasekáme, přidáme bílý sezam a dochutíme solí, pepřem, sójovou omáčkou Kikkoman, citronovou šťávou a olejem extra virgine.*

*Krevety vyloupeme a zbavíme všech částí*



*krunýře. Vyčistíme od střívka a nasekáme. Přidáme jemně sekanou šalotku, sušená rajčátka a dochutíme solí, pepřem, olejem extra virgine a citronovou šťávou.*

*Při servírování tvoříme z tartarů nočky nebo použijeme tymbálky, které naplníme. Celý předkrm potom doplníme měsíčky citrusů, lístky salátů, popřípadě plátky bílého toustového chleba.*

### Filet z tuňáka se šafránovou omáčkou



*Tuňáka nakrájeného na špalíčky osolíme, opepříme a obalíme v černém sezamu. Červenou cibuli nakrájíme na kostičky*

*a orestujeme na olivovém oleji, přidáme na stejné drobné kostičky krájenou cuketu, lilek a papriku. Vše zprudka restujeme. Šafránovou omáčku připravíme tak, že orestujeme šalotku na másle, zalijeme smetanou, přidáme šafrán, sůl, bobkový list a nové koření a provaříme. Potom odstraníme koření a vyšleháme ponorným mixérem. Nakonec přecedíme.*

*Tuňáka zprudka opečeme po všech stranách a potom doděláme v troubě na požadovanou propečenost. Před podáváním rozkrojíme napříč, aby vynikl barevný kontrast. Řezy tuňáka opěieme o tartar vytvarovaný do tymbálku a podlijeme vyšlehanou omáčkou.*

INZERCE

Od března 2009  
NOVINKA!!!

SVĚTLÝ LEŽÁK  
Z PIVOVARU ČERNÁ HORA

# KAMELOT

Skutečné moravské pivo z pečlivě vybraných moravských surovin!

PO STALETÍ SRDCE ORÁ, BOŽSKÉ PIVO ČERNÁ HORA.



**Značkové prodejny:** Pivovarská prodejna, Pivovar Černá Hora, a.s., 679 21 Černá Hora 3/5 • Firma Baráček

Černá Hora, Baráček - obchod s nápoji, 679 21 Černá Hora 74 • Firma Baráček Brno, Baráček - obchod s nápoji, Hapalova ulice č. 44,

602 00 Brno • Brno-Vinohrady, Pálavské nám. 13, Brno-Vinohrady • Slavkov u Brna, Špitálská 752, Slavkov u Brna • Jedovnice, Havlíčkovo náměstí 572, 679 06  
Jedovnice • Letovice, U Kaštanu, Potraviny U Kaštanu, Albína Krejčího 9, Letovice • Tišnov, Nádražní 1797, objekt Penny Marketu • Hodonín, Budovičova Andrea,  
Rodinova 4, 695 01, Hodonín • čerpační stanice Krhov, Voděrády 176, 679 01 Skalce nad Svitavou • Kunštát, nám. Krále Jiřího 29, 679 72 Kunštát.

www.pivovarcernahora.cz