# KAMPA PARK RESTAURANT

Nils Jebens přišel do Prahy na počátku devadesátých let se zkušenostmi z královského vojenského námořnictva a titulem z Vídně. Praha byla láska na první pohled, která trvá dodnes. Jeho dětský sen otevřít si vlastní restauraci se splnil v roce 1994 slavnostním otevřením Kampa Parku.

Barokní areál je svou historickou architekturou rozdělen do čtyř individuálních prostor s osobitým kouzlem, designem a výhledem. Kampa Park restaurant a její dechberoucí výhled z terasy na Karlův most a řeku Vltavu je od začátku místem, kam se chodí nechat hýčkat místní i mezinárodní celebrity a také další osobnosti.

Restaurace splní všechna vaše přání: kouzelné prostředí, jedinečná atmosféra, delikátní menu, pečlivě sestavený vinný lístek, moderně klasický design interiéru a skvělá obsluha. To vše z ní dělá unikátní místo, které jinde v Praze nenajdete, a proto se hosté vracejí znovu a znovu.

Pokud jste opravdový romantik, můžete návštěvu restaurace začít šampaňským a plavbou naším soukromým motorovým člunem Skinny Bitch.

Srdcem restaurace je kuchyně pod vedením Marka Raditsche, který je od počátku nedílnou součástí týmu. Marek je také oblíbený televizní šéfkuchař a byl porotcem MasterChef Česko. Jeho kuchyně má svůj základ ve francouzských technikách se skandinávskými akcenty, ale nebojí se vydat ani do jiných částí Evropy, USA a Asie. Zaměřuje se na kvalitu surovin a používá nejlepší dostupné produkty na trhu. To vše promítá i do nejrůznějších cateringových akcí, které restaurace během roku zajišťuje.

Restaurace Kampa Park má také novou sestru v kitzbühlských Alpách. Gasthof Auwirt je restaurační komplex s terasou a výhledem na řeku, prostornou zahradou, tradiční Ski-Stube s barem a moderní hlavní restaurací, navrženou Ferdinandem Porschem.

Gasthof Auwirt má osm apartmánů s kapacitou 20 lůžek, což z něj dělá perfektní prázdninovou destinaci pro menší skupiny zaměřené na sport a dobré jídlo. Kontakt: www.auwirt.at, tel.: +43 5356 54512.

## Marek Raditsch

**šéfkuchař**

*U nás doma se to vždy točilo kolem dobrého jídla. Nejvíce vzpomínek mám na babičku, která trávila polovinu roku na chalupě, kde pěstovala zeleninu a ovoce. Chodili jsme do lesa sbírat, co zrovna rostlo, a pak se vše zpracovávalo, čistilo, zavařovalo, aby byly zásoby na zimu. A samozřejmě vzpomínám na maminku, která mě od dětství vedla k dobrému, ale zároveň i zdravému vaření. Špagety nebyly s kečupem a eidamem, ale s rajčatovou omáčkou, parmezánem a bazalkou. Nezapomenu, jak mi vždy ráno před školou připravovala čerstvou pomerančovou šťávu! Já sám jsem první jídlo uvařil už v šesti letech, byla to míchaná vajíčka.*

*Po střední škole jsem sbíral zkušenosti různě po světě. Restaurace Nobu a Daniel v New Yorku, Era Ora a Kong Hans Kælder v Kodani a Oro a Bagatele v Oslu. Pobyt venku mi dal hodně, viděl jsem správný přístup k práci, měl jsem vůli učit se novým věcem a odhodlání postavit se výzvám. Byl jsem na všechno sám, nikdo mi nevyšlapal cestičku, nestál za zadkem a neříkal, co mám dělat. Naučil jsem se samostatnosti, zodpovědnosti a umění rozhodovat se sám za sebe. Hlavně to bylo o vůli a vytrvalosti. Když mě strčili první den do suterénu a vykrajoval jsem kuličky asi z padesáti kil mrkve – byl to masakr. Ale po dvou dnech už jsem se ocitl v kuchyni a po pár týdnech jsem byl nedílnou součástí týmu.*

*V Kampa Parku jsem skoro dvacet let. Je to vývoj, snažím se o vlastní rukopis a připravuji hostům ta nejlepší jídla ze špičkových a nejkvalitnějších surovin. Mým cílem je mít plnou restauraci spokojených a vracejících se hostů, kvalitní tým kolem sebe a nadále se podílet na rozvoji gastronomické scény.*

Na Kampě 8b, 110 00 Praha 1
+420 296 826 102
kampapark.com

# Mušle sv. Jakuba s květákovým pyré, kokosovými chipsy a sečuánskou máslovou omáčkou

## Suroviny na 4 porce

**Mušle**

16 ks mušlí sv. Jakuba
2 lžíce přepuštěného másla
2 stroužky česneku
tymián
citron
lžíce másla
sůl, pepř

**Květákové pyré**

1/4 velkého květáku
lžíce přepuštěného másla
250 ml smetany 30%
5 kafírových listů
citron
sůl

**Pasta ze sójové omáčky**

90 g přepuštěného másla
20 g česneku
2 lžíce hnědého cukru
1 lžíce čínské sójové omáčky
30 ml čínského rýžového vína

**Máslová omáčka**

250 ml bílého vína
4 ks šalotky
lžíce smetany 30%
120 g másla
tymián
celý černý pepř

**Kokosové chipsy**

80 g kokosových chipsů
sušené chilli lupínky
hnědý cukr
sůl

## Postup

1. **Květákové pyré:** Nejprve svaříme smetanu s kafírovými lístky, následně přidáme květák a vaříme doměkka. Listy vyjmeme, květák rozmixujeme dohladka a dochutíme.

2. Ze zbylého květáku odkrájíme drobné růžičky a zkaramelizujme na másle, dochutíme citronem a solí.

3. **Pasta ze sójové omáčky:** Přepuštěné máslo a zbylé ingredience rozmixujeme dohladka na pastu.

4. **Máslová omáčka:** Šalotku s vínem zredukujeme na objem jedné polévkové lžíce. Zmírníme teplotu, přidáme smetanu a vmícháváme postupně kostky ztuhlého másla, až se vytvoří hladká emulze. Procedíme a přidáme pastu ze sójové omáčky.

5. **Mušle sv Jakuba:** Mušle osolíme, opepříme a zprudka opečeme dozlatova na přepuštěném másle. Přidáme česnek, tymián, citron a máslo.

6. **Kokosové chipsy:** Na rozpálenou pánev dáme cukr, kokos a zkaramelizujeme, dochutíme chilli a solí.

# Kachní prsa glazovaná medem s pyré z červeného zelí a sušených švestek, špenátovými knedlíčky s mandlemi, jarní cibulkou a omáčkou z červeného vína

## Suroviny na 4 porce

**Kachní prsa**
4 ks kachních prsou
4 lžíce medu
sečuánský pepř
kmín
koriandr
sušená levandule
sůl

**Špenátové knedlíčky**
125 g housky na kostky
65 ml mléka
1 vejce
120 g vymačkaného spařeného špenátu
80 g másla
60 g šalotky
8 g česneku
80 g sekaných mandlí
Panko strouhanka
muškátový oříšek

**Pyré**
300 g červeného zelí
90 g sušených švestek
80 g povidel
jablečný džus
50 ml armagnacu
červený vinný ocet
kachní sádlo
sůl

**Cibulka**
4 ks jarní cibulky
1 lžíce přepuštěného másla
sůl, pepř

**Omáčka**
500 ml červeného vína
200 ml kachního demi glace
3 šalotky
snítka tymiánu
2 stroužky česneku
50 ml portského červeného vína

**K podávání**
80 g lupínků mandlí
80 g hnědého másla
sůl

## Postup

1. **Kachní prsa:** Kachní prsa osolíme a pomalu pečeme na kůži. Smícháme med s nadrceným kořením a levandulí. Kůži potřeme medovou směsí a dopečeme v troubě na 180 °C asi 7 minut.

2. **Špenátové knedlíčky:** Kostičky housky zalijeme vlažným mlékem, přidáme orestovanou šalotku, česnek a zbylé ingredience. Dochutíme a strouhanku přidáváme dle potřeby.

3. Z hotové směsi tvoříme kuličky, které vhazujeme do vařící vody. V momentě, kdy vyplavou, je zchladíme v ledové lázni. Před podáváním je opečeme na pánvi a dohřejeme v troubě. Při servírování přelijeme hnědým máslem s plátky mandlí.

4. **Pyré:** Zelí nakrouháme, promícháme s ostatními surovinami a dáme péct do trouby na 160 °C přibližně na 1,5–2 hodiny. Rozmixujeme dohladka a dochutíme.

5. **Cibulka:** Jarní cibulku spaříme ve vroucí osolené vodě a následně zchladíme v ledové lázni. Důkladně osušíme a před podáváním krátce orestujeme na másle a dochutíme.

6. **Omáčka:** Červené víno svaříme spolu s tymiánem, česnekem a nakrájenou šalotkou na 1/5 původního množství. Přidáme do demi glace a procedíme přes jemný cedník. Před podáváním přilijeme portské víno.

# Fondant z čokolády Millot Valrhona 74% s malinami, karamelem a zmrzlinou z tmavého rumu

## Suroviny na 4 porce

**Fondant**

92 g hořké čokolády Millot Valrhona 74%
20 g hladké mouky
2 vejce
12 g kakaa
60 g hnědého cukru
72 g másla

**Zmrzlina**

133 ml smetany 33%
20 g glukózy
16 g žloutků
10 g cukru
40 ml tmavého rumu

**Karamel**

4 lžíce hnědého cukru
1 lžíce másla
8 lžic smetany 33%

**Malinové pyré**

100 g malinového pyré
2 lžíce cukru

**Na ozdobu**

čerstvé maliny

## Postup

1. **Fondant:** Čokoládu zahřejeme spolu s máslem, přidáme všechny zbylé ingredience a rozmixujeme do hladké hmoty. Těsto necháme v chladničce nejlépe do druhého dne.

2. Dáme ho do kovových kroužků s pečicím papírem a pečeme na 200 °C přibližně 8–9 minut.

3. **Zmrzlina:** Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Smetanu zavaříme s glukózou. Vyvaříme z rumu alkohol. Vše smícháme a dáme do výrobníku zmrzliny.

4. **Karamel:** Zahřejeme hnědý cukr, přidáme máslo a smetanu, necháme vychladit.

5. **Malinové pyré:** Malinové pyré provaříme s cukrem a necháme vychladit.