

# Znovuzrozený Bazaar

## VAŘTE S NÁMI

### Čokoládový fondant se salátkem z lesního ovoce

4 porce

- 150 g hořké čokolády
- 155 g másla
- 165 g cukru
- 80 g mouky
- 5 vajec
- 200 g lesního ovoce (maliny, ostružiny, borůvky)
- 1 dcl malinové omáčky

Rozpustíme čokoládu, přidáme máslo, cukr, vejce a mouku. Připravenou směs dáme do formiček, které vymažeme máslem a vysypeme cukrem. Pečeme v troubě při teplotě 190 stupňů po dobu 7 minut.

Oprané lesní ovoce naložíme do malinové omáčky a necháme chvíli uležet v chladu.



FOTO: HN – JAN ŠILPOCH



## INFORMACE

**Bazaar**  
Nerudova 40  
Praha 1

Tel.: 257 535 050  
[www.restaurantbazaar.cz](http://www.restaurantbazaar.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: ●●●●

**S**nad podle starého českého přísloví S jídlem roste chuť, rozšiřuje norský podnikatel v pohostinství Nils Jebens svou síť špičkových pražských restaurací. V Praze není žádným nováčkem. Především jeho restauraci Kampa Park navštíví snad každý významnější host, který přijede do Prahy. Navzdory povodni, která mu totálně zničila jeho nejznámější restauraci a oddálila otevření Hegertovy cihelny, rozšířil letos své restaurační portfolio, kam patří ještě bývalá malostřanská kavárna Square, o restauraci La Provence na Starém Městě a Bazaar na Malé Straně.

V členitém Bazaaru v Nerudově ulici, kde je místo pro 400 hostů začal změny od kuchyně. Pozval tam svého přítele, nejlepšího skandinávského kuchaře Terje Nesse.

### Šéfkuchař Skandinávie

Ten šéfoval například v restauraci Bagatelle, která se stala první restaurací ve Skandi-

návii a dostala dvě hvězdičky ve slavném Michelinu. V roce 1999 se stal vítězem prestižní světové kuchařské soutěže Bocuse d'Or, které se říká kulinářské mistrovství světa. Jeho vlastní podnik Oro Restaurace a Bar získala hvězdičku Michelinu v roce 2001. V České republice zatím žádná restaurace ani jednu hvězdičku Michelin nezískala.

Do Bazaaru poslal jako předvoj své dva pomocníky a po-

tom společně s nimi a lidmi Nilse Jebense připravili pro tento podnik zbrusu nové menu. Je založeno na středomořské kuchyni, kam patří nejenom Francie, Řecko a Itálie, ale i jídla z druhého břehu moře, například z Maroka a Tunisu. I když byl většinu času zavřený v kuchyni, Praha ho nadchla a chce se sem k velké Jebensově radosti vracet častěji. Považuje Prahu za jedno z nejkrásnějších

