

Kachna jako pilíř

PRVNÍ PRAŽSKÁ KACHNÍ RESTAURACE

Milovníci kachen mají v hlavním městě oázu, kde uspokojí nejenom své choutky.

Dva vyřezávané tvorové s dlouhými krky vás uvítají hned pod několika schody, které návštěvníka dělí od běžné dejvické ulice. To aby snad někdo nebyl na pochybách, zda je skutečně v první pražské kachní restauraci. Z šedivé ulice jste rázem v příjemně zařízeném prostoru, který by pamětníci nepoznali. Tady totiž bývala, kousek od Vítězného náměstí čili „Kulafáku“, svého času proslavená vinárna Kosovo. Když už vás všude vyprovodili, protože v Praze i jinde se za minulého režimu restaurace zavíraly brzy, tady to leckdy žilo až do rána. Z nevhledné špeluňky udělali noví provozovatelé útulnou restauraci, kam je radost zajít na oběd či na večeři.

Kachny na různé způsoby

Kachna domácí i divoká patří k našemu jídelníčku od nepaměti. Kdo by ostatně od maminky či babičky neznal do růžova vypečenou kachýnku se zelím a bramborovým knedlíkem. Tohle pro Čechy takřka kultovní jídlo tady dostanete pochopitelně také i s dvojím zelím (červeným a bílým).

Ovšem na jídelníčku restaurace Perpetuum mají kachních a husích variací, o kterých neměla zdání ani slavná Magdalena Dobromila Rettigová, pěknou řádku. Třeba takové carpaccio z kachních prsou s jablečno-celerovým salátem nebo kachní prso Barberie v zázvorovém medu se špekovým sufflém, julienne z kořenové zeleniny a s rozmarýnovou omáčkou či smažená kachna ped pad khi mao po thajsku nebo středoevropsnější kachna s nádivkou a sladkokyselou marmeládou z bílého a červeného zelí s omáčkou z čerstvé šalvěje. Nic z toho nemá chybu. Kachna se zde prostě stala základním pilířem nabídky.

Když se majitelé známé pražské restaurace Červená tabulka, sídlící kousek od Petřského náměstí, rozhodli otevřít v Praze další restauraci, zvažovali, čím ji ve velké konkurenci ozvláštnit. „Protože jsme dost cestovali, napadlo nás udělat restauraci kachní. Ty jsou po celém světě velmi populární. Jenom vyhledávač Google má na 300 tisíc odkazů na duck restaurant,“ říká Milan Hofman, jeden ze dvou společníků. „Při bližším pohledu ale zjistíte, že většina z nich je založena na čínské kuchyni.“ Nakonec našli vzory, které se



Vařte s námi

Konfit z husího stehna a slaniny s kaštanovou nádivkou, omáčkou z brusinek a restovanými kanadskými brusinkami

2 porce

2 husí stehna (váha stehen cca 700 – 800 g)
• 0,5 kg sádla • cibule, mrkev, celer (100 g od každého druhu) • 2 dcl rajského protlaku • 0,5 l červeného vína • 6 plátků toustového chleba
• 50 g jedlých kaštanů • 2 vejce • 2 dcl mléka
• sůl a pepř dle chuti • 15 g kanadských brusinek • 50 g brusinkového kompotu • 30 g medu • 30 g cukru krystal

Husí stehna očistíme, propláchneme studenou vodou, osušíme a nasolíme a necháme odležet cca 3 hod.

Do připraveného hrnce vložíme sádlo a necháme rozpustit.

Stehna vložíme do hrnce a pozvolna „vaříme“ v sádle asi 2,5 hod. (sádlo však nesmí překročit bod varu, tedy 100 °C) – tato úprava se nazývá „konfitování“. Maso se začne pozvolna oddělovat od kosti.

Stehna vyjmeme z hrnce a necháme je vychladnout a potom maso oddělíme od kostí.

V hrnci dozlatova orestujeme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, přidáme protlak, maso ze stehna a zalijeme červeným vínem a vaříme tak dlouho, až se víno vyvaří, dochutíme solí a pepřem. →→

