

in.ihned.cz/jidlo

Nilsovi. „Od samého začátku se snažím, aby se sem hosté rádi vraceli nejenom kvůli vynikajícímu jídlu a pití, ale také kvůli uvolněné atmosféře, kvalitnímu personálu i příjemnému interiéru. Nesmíte zanedbat žádný detail – menu, uniformy, nábytek, všechno musí být perfektní. Skvělé prostředí totiž uvádí vynikající jídlo a pití,“ říká Nils Jebens.

Pohled z labutí perspektivy

Interiér nechal Nils Jebens za deset let čtyřikrát nákladně předělávat. Poslední verze, se kterou je opravdu spokojen, je dílo architektky Báry Škorpilové. „Navrhla jsem ho podle majitele. Zvolila jsem barvy, linie i náladu podle



něj. Interiér restaurace je odrazem jeho osobnosti. Silné barvy, hodně pohybu, přátelé, dovolená,“ říká vyhledávaná architektka.

Takřka idylické prosperování restaurace, kterou považovaly za nutné navštívit snad všechny celebrity, které

se v Praze za deset let ukázaly, brutálně přerušila v roce 2002. Po opadnutí velké vody zbyly z útulné restaurace jenom trosky. Dům musel projít generální rekonstrukcí, aby mohl opět zazářit. Po otevření začalo město stavět protipovodňové zábrany. Nejblíže okolí restaurace se proměnilo v rušné staveniště. Kouzelný výhled zastínila normální stěna, restaurace přišla o oblíbenou terasu nad vodou s nejlepším výhledem na Karlův most doslova z labutí perspektivy. Dlouho nebylo jasné, zda bude moci být vůbec obnovena. Její podlaha totiž leží doslova jenom pár centimetrů nad normální hladinou řeky.

Trvalo to neuvěřitelných 16 měsíců, než mohl Nils Jebens před pár týdny uspořádat večírek na počest znovuočtení terasy. A co na pohromu dnes říká majitel? Odpovídá otázkou: „Co uděláte, když se vám podaří zachránit restauraci, kterou zdevastovala povodeň tisíciletí? Samozřejmě otevřete několik dalších.“ Dnes Nils Jebens provozuje nejenom Kampa park, ale také nedalekou Hegertovu cihelnu, Square na Malostranském náměstí, Bazaar v Nerudově ulici a La Provence na Novém Městě. A aby toho nebylo málo, má ještě restauraci La Monde v Bratislavě. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

VAŘTE S NÁMI

Rizoto nero s grilovanou chobotnicí a gazpacho se sorbetem (4 porce)

- 4 chapadla chobotnice zvané pulpo
- kořenová zelenina
- bílé víno
- tymián

Rizoto

- 2 šalotky
- 240 g rýže Carnaroli
- olivový olej
- 1 dcl bílého vína
- 1,6 l kuřecího vývaru
- 120 g másla
- 60 g strouhaného parmezánu
- tymián
- polév. lžice sépiového inkoustu
- sůl a pepř

Gazpacho

- 50 g salátových okurek
- 50 g paprik (žluté a červené)
- křen
- chilli paprička



- 100 g rajčat
- česnek
- petrželová nať
- citrónová šťáva

Chobotnici uvaříme do měkka s kořenovou zeleninou ve vodě s vínem (asi 1 hodinu). Rizoto – na olivovém oleji orestujeme šalotku, přidáme rýži, tymián, bílé víno a kuřecí vývar. Za stálého míchání vaříme asi 16 minut. Přidáme sépiový inkoust, parmezán, máslo a dochutíme solí a pepřem.

Gazpacho – všechny ingredience rozmixujeme dohromady, dochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou a připravíme ze směsi mražený sorbet. Uvařenou chobotnici opečeme na oleji a se sorbetem naaranžujeme na rizoto.

Chilský mořský vlk s korýšovými linguine a kaparovým beurre blanc (4 porce)



- 4 steaky z mořského vlka (každý cca 180 g)
- 2 lžice přetaveného másla
- sůl a pepř

Omáčka

- 2 dcl bílého vína
- 200 g másla
- kopr
- citrónová šťáva
- linguine - na porci asi 80 g těstovin
- mušle srdcovky
- krabí maso
- česnek
- petrželová nať
- 2 šalotky
- tymián
- med
- nasekané kapary
- kalamáry
- sůl a pepř
- olivový olej
- tymián

Steaky osolíme, opeříme a na přepuštěném másle opečeme tři minuty na každé straně. Na omáčku svaříme víno se šalotkou a tymiánem na čtvrtinu původního množství, odstavíme ze sporáku a za stálého míchání přidáme máslo. Omáčku přecedíme, přidáme med, citrón, nasekaný kopr a kapary, dochutíme solí a pepřem.

Těstoviny uvaříme v dostatečném množství osolené vody na skus (al dente) a scedíme je. Na pánvi orestujeme kalamáry, srdcovky a krabí maso společně se šalotkou, česnekem a tymiánem. Přidáme bílé víno, máslo, nasekanou petrželovou nať a uvařené těstoviny.