



delimano®

Moderní vaření s chutí tradice



rekomenduje šéfkuchař
Marek Raditsch

Delimano



JAKO
KÁMEN

Vaše e-kniha plná receptů



Marek Raditsch
Marek Raditsch

Seznamte se

Marek Raditsch executive chef skupiny Kampa Group zahájil svou úspěšnou kariéru v oboru již v roce 1992, kdy získal třetí místo na olympiádě mladých kulinářů v Německu. Poté, co v roce 1993 ukončil studia hotelového managementu, začal Marek Raditsch získávat odborné zkušenosti jako sous chef v mezinárodní restauraci Brasserie Mozart v Obecním domě. Poté povýšil na pozici šéfa kuchařů v restauraci Segafredo (italská kuchyně), v roce 1996 vedl kuchyni restaurace Barock (asijské pokrmy) a restaurace Pravda (mezinárodní kuchyně). Od roku 2000 je Marek Raditsch executive chef celé skupiny Kampa Group a jeho tým sestává z více než stovky kuchařů. Marek Raditsch sesbíral bohaté mezinárodní zkušenosti při spolupráci s mnoha špičkovými talenty za zahraničí, mimo jiné v kodaňských

restauracích Kong Hans Kaelder a Era Ora – obě mají jednu hvězdičku od Michelinu – a v norských restauracích Feinschmecker (jedna hvězdička od Michelinu) a Bagatelle, které Michelin přisoudil hvězdičky dvě.

Svoje schopnosti a kvality ukázal také při porotcování ve známé televizní show MaterChef, ve které soutěží amatérští kuchaři. Marek Raditsch měl při práci pro skupinu Kampa Group také příležitost obsluhovat některé světoznámé hosty, například norského krále Harald a královnu Sonju, monackého prince Alberta a princeznu Caroline, manžele Clintonovy, Micka Jaggera při oslavě jeho šedesátin, Robbieho Williamse, Seana Conneryho, Bruce Willise, Brada Pitta, Angelinu Jolie a mnoho dalších.



Röllky z rýžového papíru s kuřecím masem ve vajíčku s jarní cibulkou a koriandrem



INGREDIENCE:

8 ks rýžového papíru	1/2 svazku máty
400 g vykoštěných kuřecích stehen	4 jarní cibulky
2 vejce	1/2 salátové okurky
3 cl sojové omáčky	80 g baby špenátu
80 ml oleje na smažení	20 g hnědého cukru
60 g hladké mouky	2 limetky
sůl, pepř	2 stroužky česneku
50 g kořenící pasty Sambal	20 g zázvoru
1 svazek koriandru	1 dcl vody



Marek Raditsch



POSTUP:

Kuřecí stehna lehce naklepeme, osolíme, opepříme. Obalíme v mouce a rozmíchaném vajíčku se sojovou omáčkou. Smažíme dozlatova na rozpálené pánvi s olejem. Necháme lehce vychladnout, potřeme kořenící pastou Sambal a nakrájíme na nudličky. Rýžový papír namočíme ve vodě, na který pokladem listy špenátu, kuřecí maso, koriandr a nakrájenou cibulku a okurku. Zabalíme závitky. Česnek a zázvor nakrájíme na kostičky, dáme do vody spolu s kořenící pastou Sambal, šťávou z limetek, cukrem, mátou a koriandrem. Pomocí tyčového mixéru rozmixujeme.



Rajčatová smetanová polévka s krutóny a pestem



INGREDIENCE:

2 šalotky	80 g zakysané smetany
4 stroužky česneku	sůl, pepř
1 dcl olivového oleje	1 ciabatta
1 sušená chilli paprička	1 svazek bazalky
800 ml loupaných rajčat	1 dcl panenského olivového oleje
1 dcl zeleninového vývaru	20 g piniových oříšků
1 dcl bílého vína	3 stroužky česneku
150 ml smetany	30 g strouhaného parmazánu



Marek Raditsch



POSTUP:

Šalotku a česnek nakrájíme najemno a orestujeme na oleji do sklovata, přidáme chilli, rajčata a bílé víno. Krátce povaříme a přidáme vodu. Vaříme asi 15min. Přilejeme obě smetany a rozmixujeme. Dochutíme solí a pepřem. Z ciabatty nakrájíme kostky, které orestujeme na rozpálené pánvi s olejem dozlatova. Otrhané listy bazalky, rozmixujeme spolu s olejem, parmazánem a piniovými oříšky do hladké emulze.



Pečený losos s hořčicovo-koprovou omáčkou a mačkaným bramborem



INGREDIENCE:

4 steaky z lososa 160 g	80 g másla
1 dcl přepuštěného másla	2 šalotky
sůl, pepř	1/2 svazku kopru
400 g brambor	20 g dijonské hořčice
čerstvý tymián	20 g plnotučné hořčice
4 stroužky česneku	20 g francouzské celozrnné hořčice
2 rajčata	4 cl brandy
2 jarní cibulky	250 ml smetany
1/2 svazku pažitky	



Marek Raditsch



POSTUP:

Porce lososa dochutíme solí, pepřem a opečeme na rozpálené pánvi s přepuštěným máslem. Omyté brambory zabalíme dolobalu spolu s máslem česnekem a tymiánem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C cca 40-60min podle velikosti doměčka. Brambory oloupeme a v rendlíku lehce rozmačkáme, přidáme máslo, nakrájenou pažitku a jarní cibulku. Před podáváním doplníme o rajčata nakrájená na kostičky a dochutíme solí a pepřem. Šalotku nakrájíme nadrobno a orestujeme na másle, přidáme hořčici a zalijeme brandy. Necháme vyvařit alkohol, zalijeme smetanou a krátce provaříme. Na závěr doplníme o nasekaný kopr.



Konfitované kachní stehno, bramborový knedlík a pečené zelí



Marek Raditsch



INGREDIENCE:

4 kachní stehna	125 g solamylu
800 g kachního sádla	30 g másla
4 stroužky česneku	1 špičaté zelí
čerstvý tymián	100 ml přepuštěného másla
sůl, pepř	80 g strouhanky
500 g vařených brambor	



POSTUP:

Kachní stehna osolíme, opeříme a dáme péct zalitá kachním sádlem do vyhřáté trouby na 140 °C cca 2,5 - 3 hodiny, až se maso začne oddělovat od kosti. Vyndáme ze sádla a před podáváním pečeme dokřupava na 185 °C.

Uvařené a propasírované brambory smícháme se solamylem a máslem. Dobře promícháme vyválíme koule, které vaříme ve vroucí vodě 7 - 9 minut podle velikosti až vyplavou.

Zelí nakrájíme na ¼ a pečeme na pánvi s přepuštěným máslem do zlatova, dochutíme solí a pepřem.

Strouhanku orestujeme na másle dokřupava.



Ořechové brownie s kokosovou šlehačkou a maracujovou omáčkou



Marek Raditsch



INGREDIENCE:

100 ml oleje	250 ml smetany 30%
50 g másla	30 g sušeného kokosu
25 g hladké mouky	6 ks maracuji
115 g kakaa	80 g hnědého cukru
250 ml smetany 30%	1 vanilkový lusk
250 g ořechů (pistácie a vlašské ořechy)	voda
5 vajec	meduňka
500 g cukru	1 limetka



POSTUP:

Všechny suroviny na brownie rozmixujeme pomocí tyčového mixéru dohladka a přidáme nasekané ořechy. Směs vylejeme na pečící papír a dáme péct do trouby na 170 °C 15-20 minut.

Upečené brownie dáme vychladnout. Vyšlehanou šlehačku smícháme s kokosem. Dužinu z maracuji dáme vařit společně s cukrem, vodou a vanilkou. Dáme vychladnou. Před podáváním nastroháme na dezert limetkovou kůru a doplníme o lístky meduňky.

delimano®



Kuchyňské nádobí Delimano Stone Legend nabízí jedinečnou kombinaci tradičních přírodních materiálů z kamene a smaltu. Nádobí je odolné proti poškrábání a umožňuje vaření s nízkým obsahem tuku. Zaručuje vynikající tepelnou vodivost a uzamyká teplo, díky kterému zůstanou zachovány vitamíny, šťavnatost a chuť jídla.

Vyrobene ve
Španělsku

Hrnce a pánve můžete používat
na každém typu varné desky
včetně indukce.

JAKO
KÁMEN



www.kaufland.cz
www.delimano.cz