

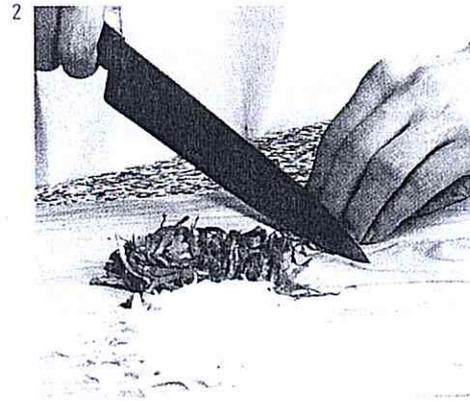
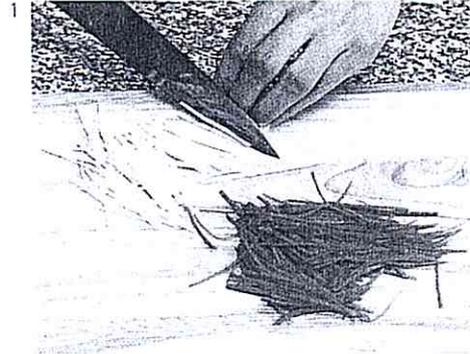
x 1,3

Ssalát „Ljéto krásnoje“ – Salat „Schöner Sommer“

4 Portionen

150 g Karotte
100 g Weißkohl
50 g Selleriewurzel
50 g grüne Salatblätter
4 Tomaten
2 Gurken
200 g saure Sahne
1 Teelöffel 3%iger Essig
1 Teelöffel Zucker
Salz, Petersilie

1. Die Karotte, den Kohl und die Selleriewurzel putzen bzw. schälen, danach in Streifen schneiden.
2. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
3. Die Gemüsstreifen miteinander vermischen, mit Salz, Zucker und Essig anmachen und 5 Minuten kalt stellen.
4. Vor dem Servieren den Salat noch mit saurer Sahne anmachen, mit klein gehackter Petersilie bestreuen und mit Tomatenspalten und Gurkenscheiben verzieren.



Apfelessig

Für die alte russische Küche waren nicht so sehr Soßen als vielmehr verschiedene scharfe Beigaben charakteristisch – wie Salzlake, Senf, Meerrettich, scharfer Kwass und auch Essig. In den Beschreibungen des Krempalastes werden auch Keller zur Lagerung von „Rheinessig“ und „Nowgoroder Essig“ erwähnt. Beim „Rheinessig“ handelte es sich offenkundig um importierten Weinessig. Den eigenen heimischen Essig bereitete man nach einem Rezept aus den *Knigi wo wjesj gad jestwý podawátj*¹ zu, einer später verfassten Ergänzung zum *Domostroj* [dem altrussischen „Hausväterbuch“ aus dem 16. Jh.]².

¹ *Knigi wo wjesj gad jestwý podawátj* [„Verzeichnis, das ganze Jahr über Speisen zu reichen“], Ergänzung zum *Domostroj* des Protopopos („Oberpriesters“) der Moskauer Mariä-Verkündigungskathedrale Silwestr. In: Jahrbuch der Kaiserlichen Moskauer Gesellschaft für russische Geschichte und Altertümer, Bd. 6, Moskau 1850, S. III. Deutsche Übersetzung: Birkfellner, Gerhard (Hrsg.): Altrussische Speisenordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem *Domostroj* (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mittelrussischer Text [*Knigi wo wjesj gad schtscho w stolj jestwú podajútj*] mit Kommentaren herausgegeben von Gerhard Birkfellner. Münster/Hamburg/Berlin u. a. (LIT Verlag Reihe: Münstersche Texte zur Slavistik, Bd. 1) 2004, 224 S.

² *Domostroj*, vgl. S. 24, Anm. 1.

Verwendung in der Kochkunst

Essig ist eine in der Kochkunst weit verbreitete Zutat, welche den Speisen einen scharfen Geschmack verleiht. Er wird zum Anmachen von Salaten und gemischten Gemüsesalaten (*winegrjët*³) sowie bei der Zubereitung von Fleisch- und Fischspeisen verwendet. Für das Marinieren von Gemüse und Pilzen ist Essig unerlässlich. Manchmal wird er auch für die Herstellung von Soßen für Sülze, Gelee- und Aspikspeisen verwendet. Er muss mengenmäßig jedoch sparsam dosiert werden.

Zubereitung von Apfelessig

Das weiche Apfelfallobst wird zerkleinert, der Saft ausgepresst und dieser in einem sauberen Gefäß kalt (auf Eis) gestellt. Nach drei Tagen gießt man den Saft vom Bodensatz in ein sauberes Gefäß ab (am besten verwendet man dafür kleine Eichenholzfüßer) und fügt Honig im Verhältnis von 200 g auf jeden „Eimer“ (*wjedró*)⁴ Saft sowie etwas dunkle oder helle Melasse hinzu. Des Weiteren fügt man ein dick mit

³ *Winegrjët*, vgl. S. 14, Anm. 2.
⁴ Ein „Eimer“ (*wjedró*) ist eine alte russische Maßeinheit aus der Zeit vor der Einführung des metrischen Systems und entspricht einer Menge von aufgerundet 12,3 Litern (vgl. auch S. 24, Anm. 3).

Honig bestrichenes Stück Weizenbrot hinzu. Die Öffnungen der Fässer werden fest verschlossen, und man lässt die Flüssigkeit mehrere Monate lang gären. Der fertige Essig wird gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

Aufbewahrung

Natürlichen Apfelessig sollte man nicht länger als 3 Monate an einem dunklen Ort bei einer Temperatur von 0–20 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 75 % aufbewahren.

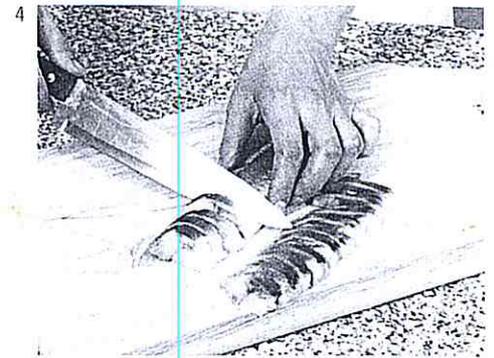
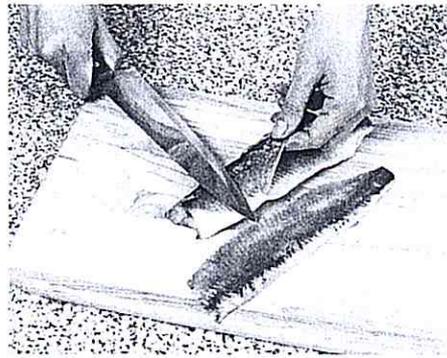


Sakúska is séldji – Vorspeise mit Hering

6 Portionen

- 2 Salzheringe
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Salzgurken
 - 4 Esslöffel Pflanzenöl
 - 2 Esslöffel 3%iger Essig
 - gemahlener schwarzer Pfeffer
 - Frühlingszwiebel
- (den grünen Teil in Röllchen schneiden)

1. Die Heringe filetieren und das Filet von Haut und Gräten befreien.
2. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und für 30 Minuten in Essig einlegen.
3. Zum Anmachen das Öl und den vom Zwiebeleinlegen übrig gebliebenen Essig unter Zugabe von gemahlenem Pfeffer miteinander verrühren.
4. Das Heringsfilet in kleine Scheiben schneiden.



5. Die Heringsfiletscheiben in eine längliche (fischförmige) Auflaufform legen, die marinierten Zwiebelringe darauflegen und hierauf wiederum die grob geriebenen Salzgurken. Die Vorspeise mit der vorbereiteten Essig-Öl-Mischung begießen und mindestens eine Stunde lang kalt stellen.
6. [Mit den grünen Röllchen von der Frühlingszwiebel garnieren und servieren.]

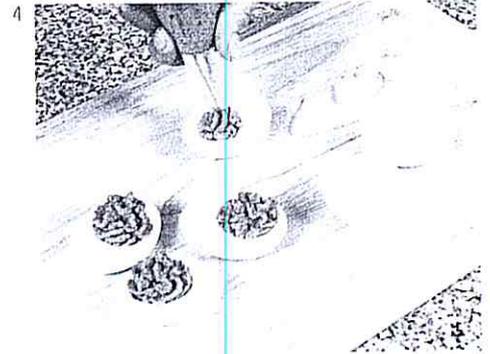
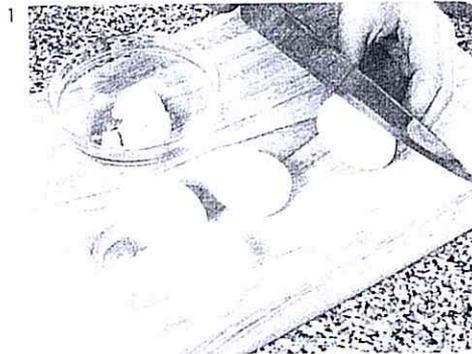


Jájza, farschirówanyje paschtjéтом – Eier, gefüllt mit Leberpaste

8 Portionen

3 Eier
100 g Leber
2 Karotten
2 Zwiebeln
50 g Butterschmalz
60 g Tafelbutter
Petersilie

1. Die Eier hart kochen, schälen, in Hälften schneiden und jeweils das Eigelb herausnehmen.
2. Die Leber zusammen mit den kleingeschnittenen Zwiebeln und Karotten im heißen Butterschmalz anbraten. Dann abkühlen lassen und durch den Fleischwolf drehen [faschieren].
3. Zur so erhaltenen Lebermasse das Eigelb und die Tafelbutter hinzugeben und zu einer einheitlichen Masse mixen.
4. Die hart gekochten Eiweißhälften mit der fertigen Leberpaste füllen und mit Petersilie garnieren.



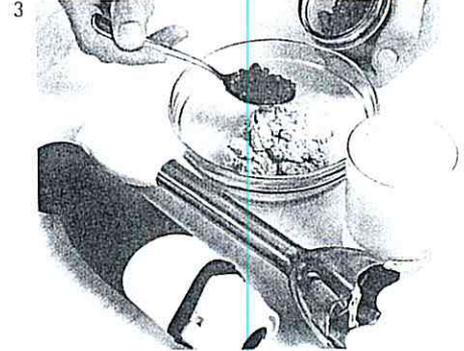
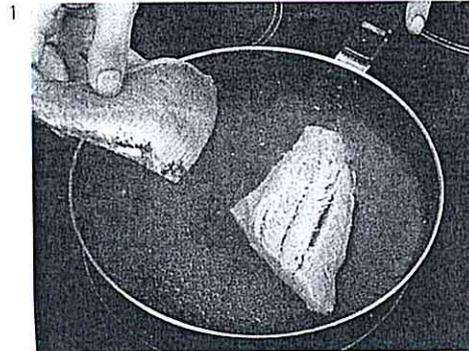
Gorbúscha ss ikórnym ssóussom – Buckellachs mit Kaviarsoße

6 Portionen

900 g Buckellachsfilet
300 g eingelegter Lachs*
1 ½ Glas (etwa 300 ml) Sahne (30 % Fett)
3 Esslöffel Lachskaviar
1 Lorbeerblatt
4 schwarze Pfefferkörner
Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
Petersilie

* Lachsfilet (ganz oder in Scheiben geschnitten) selbst einlegen: Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Dille einreiben, gut verpacken und 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

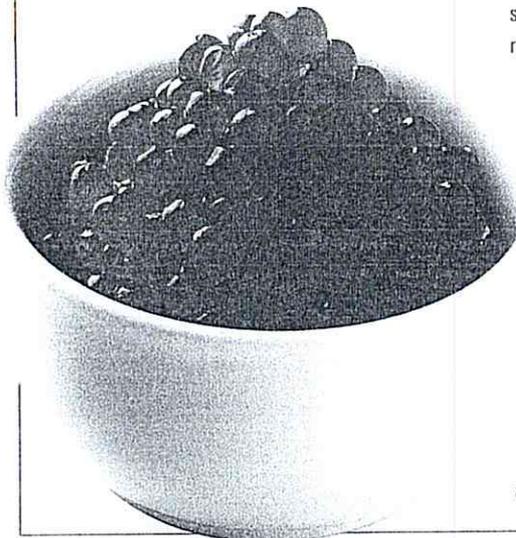
1. Das Buckellachsfilet mit etwas heißem Wasser übergießen, salzen und 20 Minuten lang dämpfen.
2. 5 Minuten vor dem Garen die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt hinzufügen. Den Fisch im Sud abkühlen lassen und dann herausnehmen.



3. Für die Soße den eingelegten Lachs mit dem Stabmixer zu einer einheitlichen Masse pürieren, mit dem Lachskaviar und der Sahne vermischen, salzen und pfeffern.
4. Vor dem Servieren den Fisch auf Tellern anrichten, mit der Lachskaviarsoße übergießen und mit Petersilie garnieren.

Lachskaviar

Der (rote) Lachskaviar ist ein russlandweit beliebtes Lebensmittel, welches seine Geschichte von den Festmählern der Zaren bis hin zum modernen Empfang durchlaufen hat. Sein Erscheinen im russischen Alltag verdankt der rote Kaviar der Erschließung Sibiriens und des Fernen Ostens. Doch



im Unterschied zum Störkaviar, der als „ganzer roher Rogen“ (*jastýtschnaja*), als „gepresster“ (*pájusnaja*) und als „körniger“ (*semistaja*) gehandelt wird, gibt es den roten Kaviar nur in der körnigen Form.

Der Lachskaviar ist ein hochwertiges Naturprodukt. Er ist außerordentlich reich an Eiweißen, Aminosäuren, den Vitaminen A, D, E, PP [Nikotinsäure] sowie Vitaminen der Gruppe B. Der Geschmack des roten Kaviars ist würzig, sein Geruch angenehm – nach Kaviar. Er wird aus Lachsfischen gewonnen, wie dem Keta- oder Hundslachs, dem Buckellachs, dem Rotlachs, dem Königslachs, dem Silberlachs und dem Sjomga*-Lachs [*Salmo salar var. nobilis*], mit Kochsalzlösung verarbeitet, unter anschließender Zugabe von Konservierungsstoffen. Kaviar ohne Konservierungsmittel wird nur auf Spezialbestellung zubereitet. Der beste körnige Kaviar wird in Dosen abgepackt und daher „Dosenkaviar“ genannt.

Beim Kauf dieser Delikatesse sollte man sehr aufmerksam auf folgende wichtige Details achten:

- Die Dose darf auf keinen Fall aufgebläht sein.
- An der Deckelinnenseite muss eine Warenauszeichnung eingepreßt sein.
- Wenn die Ziffern und Buchstaben nach innen eingedrückt sind [statt nach außen] – dann hat man es mit einem Surrogat zu tun.

Verwendung in der Kochkunst

Roter Kaviar wird hauptsächlich als Brotaufstrich – am häufigsten in Kombination mit Tafelbutter – verwendet, manchmal auch als Beilage oder als Pastetenfüllung. Meist ist er stärker gesalzen als der schwarze Störkaviar.

Aufbewahrung

In geschlossener Dose kann der Lachskaviar 6–12 Monate bei einer Temperatur von 2–5 °C gelagert werden. Eine geöffnete Dose mit Kaviar sollte man jedoch nicht länger als 5 Tage aufbewahren, andernfalls entwickeln sich im Kaviar Mikroorganismen, er nimmt einen unangenehmen Fäulnisgeruch an, er trocknet aus und erhält einen eigenartigen Geschmack.

Bliný ss ossjetrinoj i ikrój – Pfannkuchen ~~mit Ossetra*~~ und Kaviar

Heute brät man Pfannkuchen (*bliny*) auf dem Herd – in alter Zeit wurden sie im russischen Ofen gebacken, ohne sie zwischendurch umzudrehen. Deshalb spricht man auch heute noch vom „Pfannkuchenbacken“.

Einst brachten unsere Vorfahren ihren heidnischen Göttern unblutige Opfer dar. Solch ein „Opferbrot“ war in Russland der Pfannkuchen – ein Symbol für die Sonne. Die Russen verbanden mit dem Pfannkuchen die unterschiedlichsten Inhalte des Volksglaubens und Bräuche.

In alter Zeit begleitete der Pfannkuchen den Menschen sein ganzes Leben lang – von der Geburt (Wöchnerinnen und gebärende Mütter bekamen Pfannkuchen zu essen) bis zum Tod (er war das obligatorische Gericht bei allen Beerdigungsritualen).

Pfannkuchen von der Art der russischen *Bliny* kennen auch andere Völker, jedoch die echten Pfannkuchen aus Hefeteig mit Buchweizenmehl sind eine rein russische Erfindung. Es gibt eine Vielzahl von Pfannkuchenarten: Bojarenpfannkuchen (*bojarskie*)¹, einfache Buchweizenmehlpfannkuchen, Pfannkuchen aus Buchweizenmehl mit kochendem Wasser überbrüht (*sawarnyje*), „Schöne“ (*krasnye*) Pfannkuchen [aus Weizenmehlhefeteig]², Zarenpfannkuchen (*zarskie*)³ aus Weizenmehl, Gur-

1 Die „Bojarenpfannkuchen“ (*bojarskie bliny*) werden aus zwei Mehlsorten gebacken, meist Buchweizen- und Weizenmehl.

2 „Schöne Pfannkuchen“ (*krasnye bliny*) wurden sie genannt, weil der Pfannkuchen als Symbol für die Sonne „schöne Tage“ verhieß: gute Ernten, glückliche Ehen, gesunde Kinder usw.

3 Angeblich waren diese Pfannkuchen die Lieblingsdelikatesse der Romanow-Zarenfamilie. Andere Rezeptautoren wiederum behaupten, dass man sie „Zarenpfannkuchen“ (*zarskie bliny*) nannte, wenn sie als herzhafte Speise mit „rotem Kaviar“ (Lachskaviar) serviert wurden. Als Süßspeise

jew-Pfannkuchen [*gurjewskie*⁴ – mit Sauermilch bzw. Kefir zubereitet], Karottenpfannkuchen (*morkownye*), Apfelpfannkuchen (*jablotschnye*) und viele andere mehr. Ebenso viele Arten von Pfannkuchenfüllungen gibt es. Jede Hausfrau hatte ihr eigenes Rezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Mehr als tausend Jahre sind seither vergangen, als die heidnischen Götzenbilder zerschlagen wurden und die Rus christlich wurde. Doch die Erinnerung an jene weit zurückliegende Zeit ist im Volk noch lebendig, und wie eh und je gehören Pfannkuchen zu den beliebtesten russischen Speisen.

wurden sie nach der Mehrzahl der Rezepte mit Zitronensaft übergossen und mit Zucker bestreut.

4 Benannt nach Graf Dmitrij Aleksandrowitsch Gurjew (1751–1825), dem Finanzminister unter Zar Alexander I., der als Gourmet für seine üppigen Festmähler berüchtigt war; vgl. hierzu auch das Rezept auf S. 58 dieses Buches.

4 Portionen

200 g gedörrter Ossetra*-Störrücken

80 g gepresster Kaviar

4 Esslöffel Pflanzenöl

Für den Teig:

1 Glas (etwa 200 ml) Buchweizenmehl

10 g Hefe

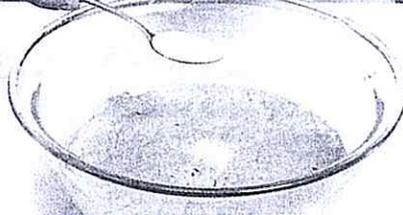
2 Eier

1 Teelöffel Zucker

½ Glas Milch

Salz

*Ossetra-Stör ist im deutschen Sprachraum kaum erhältlich, anstatt des gedörrten Ossetra-Störrückens kann man beliebige andere gedörrte Fische verwenden.



1. Die Hefe mit 3–4 Esslöffeln warmen Wassers auflösen, etwas Mehl und einen Teil des Zuckers hinzugeben und umrühren. Das Ganze mit einem Tuch abdecken und zum Aufgehen an einen warmen Ort stellen.
2. In die aufgegangene Hefemischung das restliche Mehl, ein Ei, Zucker und Salz zugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig weiter aufgehen lassen und nach und nach [unter Umrühren] die angewärmte Milch hinzugießen. Dann den Teig zur Gärung an einen warmen Ort stellen.
3. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in den Teig rühren. Den Teig weiter aufgehen lassen und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
4. Die Pfanne mit dem Öl ausfetten und darin die Pfannkuchen backen.
5. Die Pfannkuchen mit Scheiben des gedörrten Störrückens und dem Kaviar servieren.

Schtschi ssútotschnyje s rasstjegájtschikami – Sauerkraut-Tagessuppe ~~mit kleinen offenen Pasteten~~

Das Hauptgericht der russischen Küche, ja ihr Symbol schlechthin ist die Kohlsuppe (*schtschi*). Sie war nicht nur das Alltagsgericht der einfachen Leute, sondern zierte auch die Tische von Zaren und Patriarchen. Meistens wurde sie aus Sauerkraut zubereitet und nur äußerst selten aus frischem Kohl.

Dieses scheinbar einfache Gericht beeindruckte die Russland bereisenden Ausländer schon immer durch seinen Geschmack und sein Aroma. Der Schriftsteller Knut Hamsun schrieb darüber (im „Märchenland“): „*Schtschi* – das ist eine Fleischsuppe, aber nicht etwa eine gewöhnliche,

unerlaubt schlechte Fleischsuppe, sondern ein herrliches russisches Gericht mit dem Sud verschiedener Fleischsorten, mit saurer Sahne und Gemüse. (...) Im Grunde genommen scheint mir, daß nach einer solchen Kohlsuppe kaum noch etwas anderes denkbar wäre“.

In alter Zeit war die Zubereitung der Kohlsuppe eine etwas andere als heute: Man kochte sie im Ofen in Tontöpfen mit Deckeln, weshalb es nicht notwendig war, das Sauerkraut getrennt zu dünsten.

Eine übliche Ergänzung zur Kohlsuppe sind die kleinen, oben offenen Pasteten (*rasstjegái*). Sie ka-

men später auf als die Kohlsuppe, erfreuten sich jedoch in Russland sofort einer wohlverdienten Beliebtheit. Man nimmt an, ihr Name kommt daher, dass die Feinschmecker des 17.–19. Jh. die Ränder ihrer Öffnung auseinanderzogen (*rasstjegnútj* = „auseinanderziehen“, „aufknöpfen“) und mit Brühe füllten, was sie ungleich saftiger machte. Freilich gibt es noch eine andere Erklärungsvariante: Die geöffnete Mitte der Pastete lässt sie gleichsam „aufgeknöpft“ erscheinen.

Ihre Füllung bestand in der Regel aus Fisch, doch wurden auch Pilze (frische und getrocknete) verwendet oder Fleisch, Innereien, Reis und Eier.

12 Portionen

Für die Kohlsuppe:

700 g Sauerkraut
440 g Rindfleisch (Bruststück)
100 g geräucherte Schweinerippchen
1,8 l Wasser, 100 g Karotten, 90 g Zwiebeln
100 g Tomatenpüree (passierte Tomaten)
60 g Butterschmalz¹, 20 g Weizenmehl
30 g Petersilienwurzel, 3–4 Knoblauchzehen
Salz, schwarzer gemahlener Pfeffer
saure Sahne, Küchenkräuter

Für die Pasteten:

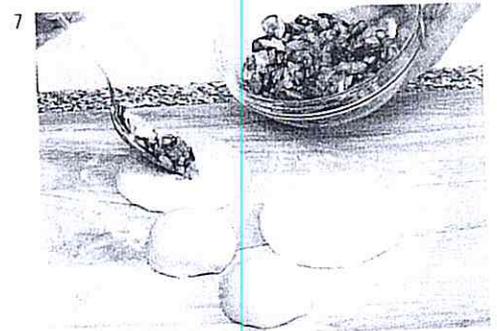
1 kg Hefeteig, 3 Esslöffel Weizenmehl
1 Ei, 1 Esslöffel Butterschmalz

Für die Füllung:

3 Esslöffel Butterschmalz
500 g Steinpilze, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer

¹ Butterschmalz, vgl. die Erläuterungen zu *Tafelbutter* auf S. 92 dieses Buches.

1. Das Fleisch kochen, die Fleischbrühe durchsiehen und das Fleisch in Stücke schneiden.
2. Das Sauerkraut auspressen und so von der Salzlake befreien, klein hacken und zusammen mit der Hälfte des Tomatenpürees und dem Butterschmalz unter Umrühren erhitzen. Dann die Rippchen dazulegen, einen Teil der Fleischbrühe hinzugießen und 3–4 Stunden zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten. Das Sauerkraut muss hierbei eine bräunliche Färbung, eine breiarartige Konsistenz und einen süßlichen Geschmack annehmen. Die Rippchen werden später entfernt.
3. Die klein geschnittenen Karotten und Zwiebeln ohne Krustenbildung anbraten,



- den Rest des Tomatenpürees hinzugeben und 5–7 Minuten erhitzen. Das Mehl goldgelb anbräunen, etwas abkühlen lassen und mit warmer Fleischbrühe verrühren.
4. Das gedünstete Sauerkraut, das angebratene Gemüse, die klein geschnittene Petersilienwurzel und die Mehlschwitze in Tontöpfe geben und mit der restlichen Fleischbrühe auffüllen. Die Tontöpfe zugedeckt für 30 Minuten in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen stellen. Danach die Kohlsuppe würzen, die Fleischstückchen und den klein gehackten Knoblauch hinzugeben und nochmals 15 Minuten erhitzen.
5. Zuerst das Fleisch in den Teller geben und dann mit Sauerkrautsuppe auffüllen, etwas saure Sahne hinzugeben und mit

- klein gehackten Küchenkräutern bestreuen. Die Pasteten getrennt servieren.
6. Für die Pasteten die Pilze klein hacken und mit Butterschmalz anbraten. Die Zwiebel klein schneiden, anbraten, zu den Pilzen dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und gut umrühren.
7. Den Hefeteig zu Kugeln formen und für 10 Minuten gehen lassen. Danach in runde Scheiben ausrollen und in die Mitte die Füllung geben. Die Ränder so zusammenknöpfen, dass die Mitte der Pasteten offen bleibt. Die Pasteten auf ein eingefettetes Backblech legen, aufgehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 220 °C 20–30 Minuten backen.

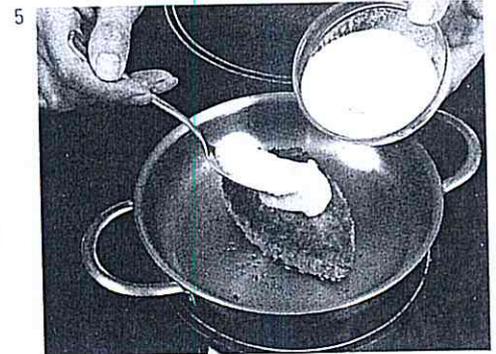
1/2

Gowjádina rubljónaja – Rinderfrikadellen

12 Portionen

- 1,8 kg Rindfleisch ohne Knochen
- 120 g Butterschmalz
- 150 g Meerrettichwurzel
- 60 g Senf
- 1 Glas (etwa 200 ml) Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- gebratenes oder mariniertes Gemüse

1. Das Rindfleisch durch den Fleischwolf drehen oder mit einem Hackbeil fein hacken, salzen und pfeffern. ½ Glas (etwa 100 ml) Wasser hinzugießen und gut vermischen.
2. Aus der Fleischmasse Frikadellen formen.
3. Die Frikadellen mit Semmelbröseln panieren und im heißen Butterschmalz knusprig braten.



4. Die Meerrettichwurzel mit der Raspel reiben und mit dem Senf vermengen.
5. Mit diesem Meerrettich-Senf-Gemisch die Frikadellen bestreichen und im Backofen bei 170 °C 20 Minuten lang überbacken.
6. Die Frikadellen mit gebratenem oder mariniertem Gemüse servieren.

Meerrettichwurzel

Meerrettich ist das schärfste von allen „brennenden“ Gewürzen und kommt ursprünglich aus Südosteuropa und Kleinasien.

Die Wurzel des Meerrettichs enthält eine bedeutende Menge Vitamin C, die Vitamine B1 und B2, Kohlenhydrate, Speisestärke und Mineralsalze (Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Chlor und Schwefel).

Die besten Wurzeln liefert der ein- oder zweijährige Meerrettich. Alte Wurzeln verholzen und werden zu bitter.

Verwendung in der Kochkunst

Die frisch geriebene Meerrettichwurzel wird als Gewürz verwendet. So bereitet man z. B. aus Meerrettich eine dickflüssige kalte Soße, die man zu Kochfleisch reicht.

Vermengt mit Preiselbeere und saurer Sahne wird er zu Wild serviert. Ohne Zusätze passt er zu heiß geräuchertem Fleisch und Fisch wie auch zu gekochtem Fleisch.

Sehr schmackhaft ist klein geriebener Meerrettich mit Schlagsahne und klein gehackten Nüssen – so wird er zu kaltem gekochtem Schinken gereicht.

Meerrettichwurzel wird auch beim Einlegen von Gurken, Roter Bete und Tomaten als Zusatz verwendet.

Vorbereitung

Die Meerrettichwurzel vor dem Gebrauch waschen, die kleinen Stiele entfernen, schälen, danach mit der Raspel klein reiben oder klein schneiden.

Zubereitung von Meerrettichsoße

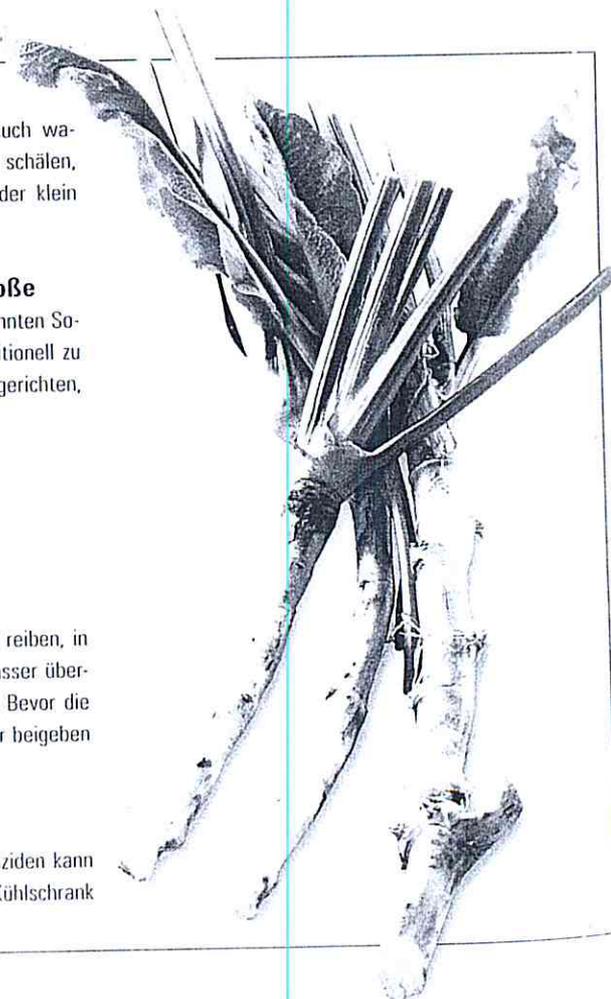
Eine der beliebtesten und weithin bekannten Soßen in der russischen Küche wird traditionell zu kalten und heißen Fleisch- und Fischgerichten, aber auch zu Sülze serviert.

- 150 g Meerrettichwurzel
- 125 g 3%iger Essig
- 225 g Wasser
- Zucker, Salz

Die Meerrettichwurzel mit der Raspel reiben, in einen Topf geben, mit kochendem Wasser überbrühen und zugedeckt stehen lassen. Bevor die Masse erkaltet, Essig, Salz und Zucker begeben und umrühren.

Aufbewahrung

Dank des Vorhandenseins von Phytonziden kann Meerrettich zwei Wochen lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.



DESSERTS

Desserts karamélju – Aprikosenpudding mit Karamell

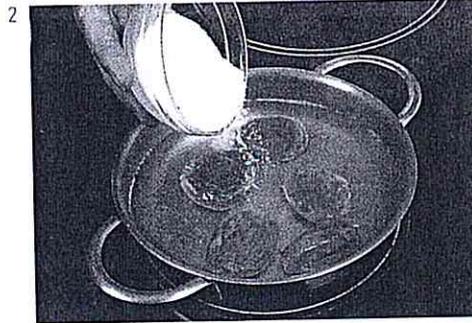
4 Portionen

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 Esslöffel Weinbrand
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Teelöffel Gelatine
- 4 Esslöffel Sahne (etwa 30 % Fett)
- 2 Esslöffel Vanillinzucker

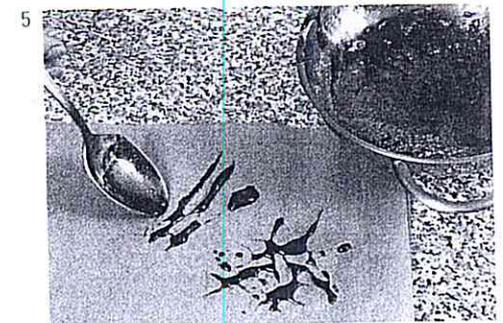
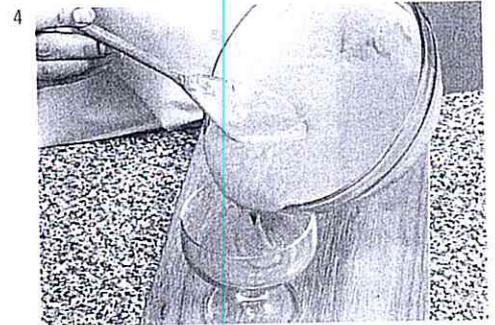
Für den Karamell:

- 1 Glas (etwa 200 ml) Zucker
- 4 Esslöffel Wasser

1. Die Gelatine im Verhältnis 1 zu 6 in abgekochtem kaltem Wasser einweichen, bis sie aufquillt, dann im Wasserbad auflösen.
2. Die getrockneten Aprikosen mit einem Glas (etwa 200 ml) Wasser begießen und kochen; Zucker und Weinbrand hinzugeben.
3. Die gekochten Aprikosen mit dem Sud pürieren und mit der vorbereiteten Gelatine vermischen.



4. In das Aprikosenpüree die mit Vanillinzucker geschlagene Sahne hinzugeben, umrühren und in Dessertschälchen füllen. Zum Erstarren darin abkühlen lassen.



5. Aus Zucker und Wasser Karamell kochen und auf einem Pergamentpapier damit beliebige Muster ziehen; kalt werden lassen. Mit den erkalteten bizarren Formen den Pudding garnieren.

Zucker

Als Konditoreirohstoff war Zucker den Arabern seit dem 7. Jh. (wahrscheinlich aus Indien kommend) bekannt, in Europa dagegen erst ab dem 16. Jh., als die Spanier ihn aus Amerika einzuführen begannen.



Die Verwendung von Zucker hatte im europäischen Konditoreigewerbe einen bahnbrechenden Umschwung ausgelöst, weil Honig, der vorher als Süßungsmittel gebraucht wurde, nicht die Eigenschaft des Karamellisierens aufwies. Seit dem 18. Jh. ist Zucker in Russland bekannt; die ersten zuckerverarbeitenden Fabriken wurden gegründet. Ab dem 19. Jh., besonders ab der zweiten Hälfte, wurde Zucker in Russland aus dem billigeren heimischen Rohstoff hergestellt und wurde so zum Massenprodukt.

Verwendung in der Kochkunst

Zucker bildet im Konditoreiwesen die Grundlage aller Konfekte, Glasuren sowie von *Halwá*¹ und Nougat.

¹ *Halwá* (arab. für „Süßigkeit“) besteht aus gerösteten, geriebenen Getreidekörnern, Sesam oder Nüssen, vermengt mit einer Karamellmasse, die mit einem schaumbildenden Stoff (z. B. dem Sud von Seifenwurzeln) geschlagen wird. In der russischen Küche wird *chakwá* meist aus Sonnenblumenkernen hergestellt.

Auf der Basis von Zucker werden auch alle Sorten von *warénje*², Marmeladen, *powidlo*³, *dschem*⁴, Konfitüren⁵, *pastilá*⁶ und Sukkaden [kandierte Fruchtschalen] hergestellt. Ohne Zucker ist die Herstellung von süßem Teig oder überhaupt von Süßspeisen undenkbar.

Aufbewahrung

Zucker kann man jahrelang aufbewahren. Die Besonderheit besteht hier darin, dass man ihn zu diesem Zweck nicht in Räumlichkeiten mit erhöhter Luftfeuchtigkeit lagern sollte, weil er hygroskopisch [wasseranziehend] ist und dann klumpt.

² *Warénje*, vgl. hierzu S. 14, Anm. 2.

³ *Powidlo*, vgl. hierzu S. 22, Anm. 7.

⁴ *Dschem*, vgl. hierzu S. 22, Anm. 8.

⁵ *Konfitüre* ist Marmelade (vgl. S. 22, Anm. 9) aus nur einer Obstart mit noch erkennbaren Obststücken.

⁶ *Pastilá*, vgl. hierzu S. 15, Anm. 4.

Jáblotschnaja pletjónka – Geflochtener Apfelstrudel (Apfelpastete)

Pasteten backen konnte in der Rus jede Hausfrau, und diese Kunst lehrten sie auch die Mädchen, denn schließlich spiegelt die Pastete die Persönlichkeit der Hausfrau wider.

Die russische Küche kennt eine Unmenge an Rezepten für die unterschiedlichsten Pasteten. Sie unterscheiden sich nach der Art der Zubereitung des Teiges (Hefeteig, Blätterteig, ungesäuerter Teig usw.), nach ihrer Form (offene und bedeckte, kleine und große, runde und quadratische), nach dem Verfahren des Garens (in Öl frittierte und im Ofen gebackene)

sowie nach ihrer Füllung (an fastenfreien Tagen bereitete man Fleischfüllungen zu, an Fasttagen solche aus Fisch, aber auch süße Pasteten waren und sind sehr beliebt).

Obwohl die Mehrzahl der Pasteten in der russischen Küche aus Hefeteig gebacken wird, erfreut sich der Blätterteig in letzter Zeit immer größerer Beliebtheit.

Es gibt einfachen und Hefe-Blätterteig. Letzteren nennt man häufig auch „sauen“ oder „russischen Blätterteig“. Diese Benennung kommt daher, dass der Hefe-Blätterteig in der Rus schon

lange bekannt war, während der einfache Blätterteig erst Ende des 18. Jh. aufkam.

Von alters her waren Äpfel die beliebteste Füllung für süße Pasteten. Schon in grauer Vorzeit zog man verschiedene Apfelsorten. Bereits im *Domostroj* [dem altrussischen „Hausväterbuch“]¹ gibt es Hinweise über die Verwendung von Äpfeln und ihren Anbau im Garten. Äpfel sind bis heute das am leichtesten zugängliche und meist gegessene Obst.

¹ *Domostroj*, vgl. S. 24, Anm. 1.

6 Portionen

- 400 g Blätterteig
- 500 g Äpfel
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel klein gehackte Nüsse
- 1 Esslöffel Zitronat
- 1 Eiweiß
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Orangenlikör
- 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

1. Den Teig ausrollen und zu einem Rechteck von 20 x 30 cm zurechtschneiden.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in Viertel und dann in dünne Spalten schneiden. Den Honig, die klein gehackten Nüsse und das Zitronat hinzugeben und umrühren.

3. Die Apfelmasse in der Mitte des ausgerollten Teiges ausbreiten; dabei deutliche Ränder an den Längsseiten des Teigrechtecks freilassen und diese mit Eiweiß bestreichen.
4. Die gegenüberliegenden Ränder zur Mitte hin im Streifenabstand von 1 cm einschneiden und die so entstehenden Streifen über der Füllung zusammenflechten.
5. Den geflochtenen Apfelstrudel im Ofen 20–25 Minuten bei 200°C backen.
6. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Orangenlikör vermischen und erhitzen. Den fertig gebackenen Apfelstrudel mit Aprikosenkonfitüre und anschließend mit der Zuckerglasur bestreichen.

