

St. Petersburger-Land

Die russische Küche ist von zwei Umständen geprägt: zum einen von den langen kalten Wintern, zum anderen von der russisch-orthodoxen Kirche, die regelmäßig längere Fastenzeiten vorschreibt. Eingelegtes, Eingezeichnetes und länger haltbares Gemüse stehen daher oft auf dem Speiseplan. Vor allem zu sowjetischen Zeiten war die Versorgung besonders schwer. Die Not machte erfinderisch und hat den Frauen ihre gute Laune beim Kochen nicht nehmen können.

Die Zeiten der Lebensmitteldefizite sind glücklicherweise vorbei, die individuellen Möglichkeiten richten sich heute eher nach dem Geldbeutel.



Kurz vor Beginn der Fastenzeit wird zum Frühjahrsanfang in Rußland die *Maslenitsa* gefeiert. Früher war dies eine ganze Woche lang buntes Treiben, in der Karnevalswoche wurde der kalte Winter ausgetrieben und sich ordentlich die Bäuche vollgeschlagen. Wörtlich übersetzt bedeutet *Maslenitsa* „Butterwoche“. Bereits eine Woche vor Beginn der Fastenzeit mußte man früher auf Fleisch verzichten, Milcherzeugnisse waren aber noch erlaubt. An die Fastenzeit halten sich heute nur noch wenige, die *Blinis* – russische Pfannkuchen, die mit ihrer runden Form die Sonne symbolisieren – werden aber nach wie vor noch gerne verzehrt.

Golubtsi

Russische Kohlrouladen

Wegen seiner Lagerfähigkeit ist Kohl in Rußland ein weit verbreitetes und viel verwendetes Gemüse. Denn frisches Obst und Gemüse gibt es nur in der kurzen Sommerperiode. Blanchiert man die Kohlblätter nicht zu lange, sind sie nachher noch fest genug, um ohne Garn um die Rouladen gewickelt zu werden.

Zutaten für 4 Personen:

12 Weißkohlblätter

Für die Füllung:

1-2 Zwiebeln,

2 Knoblauchzehen,

400 g Hackfleisch,

Salz,

Pfeffer,

Cillipulver,

150 g halbgekochter Reis,

Öl zum Anbraten



Den Strunk des Weißkohls entfernen und den Kohl im Ganzen ca. 10 Minuten in kochendes Wasser legen. Dann vorsichtig die Blätter abtrennen. Die Stilansätze vorsichtig weich klopfen. Den Reis halb-



fertig kochen. Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und kurz anbraten. Hackfleisch mit Reis und den Zwiebeln mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Kohlblätter mit einem Eßlöffel der Masse füllen, die Blätter vorsichtig einschlagen und wie einen Umschlag falten. Falls sie nicht halten mit Garn oder Holzspießen befestigen. Die gefalteten Rouladen kurz, aber scharf in Öl anbraten und anschließend eine halbe Stunde in einem Topf mit wenig Wasser schmoren.

Golubtsi werden mit Brot und saurer Sahne serviert.

Blinis

Pfannkuchen

Zum Frühlingsfest, der *Maslenitsa*, gehören traditionell auch russische Pfannkuchen – *Blinis*. Heiß, rund und gelb symbolisieren sie die Sonne der kommenden warmen Jahreszeit. Für den Teig hat jede Familie ihr eigenes Rezept. Gegessen werden die *Blinis* entweder süß mit Honig, Quark und Früchten oder aber pikant mit Fleisch, gebratenen Zwiebeln oder Kaviar. Pro Person rechnet man etwa 7-8 *Blinis*. Zubereitet werden sie traditionell in einer gußeisernen Pfanne, die in etwa so groß ist wie eine Untertasse.

Zutaten für 4 Personen (ca. 32 Blinis):

25 g frische Hefe,
25 g Butter,
1 EL Zucker,
500 ml Milch,
600 g Weizenmehl,
100 g Buchweizenmehl,
100 ml Sahne,
2 Eier,
eine Prise Salz,
Butter oder Sonnenblumenöl für die Pfanne zum
Backen



Für den Belag:

Quark,
Kaviar,
Honig



Hefe mit Milch verrühren, die Hälfte vom Mehl und weiche Butter hinzufügen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig in geschlagener Sahne unterheben. So werden die Pfannkuchen besonders locker. Den Teig umrühren, das restliche Mehl, Salz, Eigelb mit Zucker hinzufügen und alles gut durchmischen. Die Sahne-Eiweiß-Mischung unterrühren und den Teig noch mal gehen lassen. Butter oder Öl in einer Pfanne

erhitzen. Mit einem Schöpflöffel den Teig dünn in der Pfanne verteilen und die Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb backen. *Blinis* im Backofen auf 50 °C warm halten.

Mit Kaviar, Honig oder Quark servieren. In Rußland wählt man dafür gerne eine Quarkmischung mit Rosinen.

Tip:

- Anstatt Kaviar oder Honig kann man die *Blinis* je nach Belieben auch mit eingelegtem Obst, Marmelade oder aber mit einem Zwiebel-Fleisch Belag essen. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wenn kein Buchweizenmehl zur Hand ist, kann man den Teig auch ausschließlich mit Weizenmehl zubereiten.



„Zucker-zum-Beißen“

Sahnekonfekt

Wie die *Blinis* wird auch das Sahnekonfekt traditionell zur *Maslenitsa* gereicht – zum Tee aus dem Samowar. Der Zucker zum Beißen wurde meist in schlechten Zeiten gemacht, um diese ein wenig zu versüßen. Damals verwendete man allerdings Milch anstatt Sahne.

Zutaten:

300 g Sahne,
200 g Zucker,
Butter

Wenig Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker leicht karamelisieren lassen. Dann die Sahne hinzufügen und beide Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen. Bei geringer Hitze weiterrühren, bis sich eine gleichmäßige Konsistenz ergibt. Die Masse in einen mit Butter



ausgepinselten tiefen Teller oder eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Sobald die Masse gut ausgekühlt ist, kann sie in Stücke geschnitten werden.

Gegrilltes Schweineschaschlik

In Rußland ist man hart im Nehmen, gegrillt wird hier nicht nur im Sommer, auch bei kühleren Temperaturen wird ein Feuerchen geschürt. Eine sehr beliebte Grillspezialität sind Schaschliks – immer wieder anders eingelegt.

Zutaten:

Schweinefleisch je nach Bedarf,
5-6 Zwiebeln,
Lake von eingelegten sauren Gurken,
Zitronensaft,
evtl. mit Salz,
Pfeffer und
frischem Knoblauch nachwürzen



Das Fleisch zunächst in 3-4 cm große Stücke schneiden, um es dann einzulegen. Fleisch und Zwiebelringe abwechselnd in einen großen Behälter schichten. Dann das Gurkenwasser dazu geben bis das Fleisch bedeckt ist. Zum Abrunden noch ein wenig Zitronensaft hinzufügen. Das Fleisch sollte mindestens 6-8 Stunden vor dem Grillen eingelegt und kühl gestellt werden, besser aber schon einen Tag vorher.

Vor dem Grillen Marinade abgießen, Fleisch und Zwiebeln abwechselnd aufspießen. Über der Glut ca. eine halbe Stunde grillen, dabei den Fleischspieß mehrmals wenden.



Tip:

- Je nach persönlichem Geschmack kann man das Fleisch zum Beispiel auch in eine Essig- oder Mayonnaise-Marinade einlegen. Für die Mayonnaisen-Marinade die Mayonnaise mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Kümmel vermengen und über das Fleisch geben.

Hühnerhals-Sülze

Bei den Korbalevs ist die Sülze aus Hühnerhälsen von Vater Dmitrij ein beliebtes Festtagsgericht. Er serviert zur Sülze Brot, scharfen Meerrettich und eingelegtes Gemüse. Da es einiger Vorbereitungen bedarf, sollte man etwas Zeit einplanen.

Zutaten:

2 kg Hühnerhälse,
2 große Zwiebeln,
Lorbeerblätter,
Salz,
Gewürzkörner,
Essig



Das Fleisch gründlich waschen, mit kaltem Wasser und Gewürzen, die Zwiebeln in Viertel geschnitten, ansetzen und etwa 2 Stunden kochen, bis es weich ist. Nicht sprudelnd kochen lassen, weil sonst zu viel Flüssigkeit verdampft und die Brühe grau und trüb wird.

Das abgekühlte Fleisch von den Knochen trennen. Den durchgegossenen Sud mit Essig abschmecken. Das Fleisch in Schüsseln oder Förmchen verteilen und mit der Flüssigkeit bedecken. Reicht diese nicht aus, kann man sie auch mit Brühe, etwas Weißwein und Zitronensaft auffüllen. Für einige Stunden, besser einen Tag, kalt stellen und erstarren lassen. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen.