

Russisches Menü am 14.4.2019

- Aperitif: Krimsekt
- Oladji (Blini) mit Lachs und Kaviar
- Russischer Salat „Stolitschnij“
- Bohnen-Borschtsch mit Hering
- Boeuf Stroganoff mit Stampfkartoffeln
- Napoleon-Torte mit Tschai und Warenje
- Digestif: Wodka

Die russische Küche (russisch русская кухня, russkaja kuchnja) existiert in ihrer heutigen Form seit etwa hundert Jahren. Entwickelt hat sie sich aus einer langen Tradition mit verschiedenen Phasen und Einflüssen. Zum einen sind da die regionalen Besonderheiten aus der Ukraine, Weißrussland oder Georgien, dann der Einfluss des zaristischen Adels (französische Küche) und der reichen dekadenten Bürgerschaft, die Handelswege nach Westen und Osten, die lokal vorkommenden Nahrungsmittel (in Sibirien z.B. gab es teilweise weder Milch noch Eier), der Einfluss des Kommunismus, der Industrialisierung und Globalisierung, usw.

Zum Frühstück gibt es Kaffee oder Tee, saure Milchprodukte (Quark, Kefir, Sauerrahm), Eier, gekochte Wurst oder Käse, Milchbrei und Brot. In Kantinen wurde in der Zeit der Sowjetunion mittags meist ein Tagesmenü (kompleksnyj obed) aus einer Suppe, einem Hauptgericht und einem Getränk (Kompott oder Kissel) angeboten. Das Mittagessen kann durch einen Salat als Vorspeise ergänzt werden. Auch abends wird eine warme Mahlzeit bevorzugt.

Ein festliches Essen beginnt in Russland stets mit den kalten Vorspeisen (Sakusi), einer ganzen Reihe unterschiedlicher Salate (Oliviersalat, Hering im Pelzmantel, Eiersalat und Kombinationen aus Gemüse mit viel Mayonnaise), Sülzen, eingelegtem Fisch (Sprotten, Strömlinge und weitere Heringsfische), Kaviar, Wurst, den Piroggen (russisch Piroshki), gefüllten Eiern, belegten Brötchen. Das Servieren der Vorspeisen vor dem Hauptgericht ist eine alte Tradition. Schon im 10. Jahrhundert kamen zu Beginn einer Mahlzeit kalte Gerichte auf den Tisch. Zu den Vorspeisen trinken Gastgeber und ihre Gäste Wein, Wodka und andere starke Getränke; Trinksprüche werden ausgegeben.

Die russische Küche ist reich an Suppen bzw. Eintöpfen. Die bekanntesten darunter sind Borschtsch (Rote-Bete-Suppe), Soljanka, Rassolnik, Ucha (Fischsuppe) und Schtschi (Kohl- und Kohlsuppe). Beliebt ist auch Okroschka, eine erfrischende kalte Suppe, die im Sommer serviert wird. Zu den Suppen werden Roggenbrot und gefüllte Teigtaschen gegessen.

Einzelne Gerichte und Zutaten der russischen Küche sind weltbekannt, zum Beispiel Kaviar, Salzgurken, Wodka, Krimsekt, Borschtsch, Pelmeni, Schaschlik, Piroshki, Boeuf Stroganoff, Kiewer Kotelett, Sauerkraut (Kwaschenaja kapusta) und Kohlrouladen (Golubzy). Andere traditionelle Gerichte sind außerhalb der Landesgrenzen eher unbekannt, und russische Restaurants im Ausland waren bis zum Fall des Eisernen Vorhanges äußerst selten. Die Ostblock-Staaten haben viele russische Gerichte übernommen und selbständig weiterentwickelt.

Insofern ist es ziemlich schwierig, ein „typisch russisches“ Menü auf den Tisch zu bringen. Die heutigen Gänge unseres russischen Menüs sind sehr bekannte und als typisch geltende russische Gerichte, wobei wir uns aber die Freiheit genommen haben, die Rezepte so anzupassen, dass sie in einer Hausfrauenküche ohne Gastro-Equipment und ohne zu großen Aufwand kochbar sind.

Guten Appetit! Prijatnogo appetita!

Friederike & Stefan Bischof

friederike.bischof@t-online.de

Krimsekt oder Schampanskoje (ukrainisch шампанське/Schampanske) ist ein ukrainischer Schaumwein, der nach der Halbinsel Krim benannt ist und auf dieser sowie in anderen Teilen der Ukraine erzeugt wird. Im Volksmund trägt er auch den Namen Russischer Champagner, in der Sowjetzeit als Sowjetskoje Schampanskoje (Советское Шампанское) auch offiziell angepriesen und vertrieben.

Der Schaumwein wurde erstmals 1799 in Sudak und Alushta auf der Halbinsel Krim erzeugt und exklusiv für den russischen Zarenhof in Sankt Petersburg hergestellt. Ende des 19. Jahrhunderts begann Fürst Lew Golizyn die Großproduktion auf seinem Weingut Nowi Swet bei Sudak und gründete für den russischen Zar Nikolaus II. im Jahre 1894 das Weingut Massandra. Nachdem der Krimsekt auf der Weltausstellung Paris 1900 mit dem Grand Prix ausgezeichnet worden war, erlangte er internationale Popularität.

Es gibt weißen und roten Krimsekt. Für den weißen Sekt werden die Rebsorten Pinot Gris, Riesling, Aligoté und Chardonnay verwendet. Der rote Krimsekt wird aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperawi und Matrassa hergestellt.

Zur Flaschengärung wird der Sektgrundwein auf Flaschen gefüllt und mit Zucker und Hefe vergoren. Weißer Sekt reift anschließend neun Monate lang. Danach werden die Hefeteilchen abgerüttelt. Die Hefe sammelt sich im Flaschenhals und wird durch Degorgieren wie ein Pfropfen entfernt. Das dabei entwichene Volumen wird durch Wein, Traubensaft oder Zucker, die sogenannte Dosage, ausgeglichen. Je nach gewünschter Qualität reift der Sekt anschließend noch zwei bis drei Jahre in kühlen Gewölben. Bei rotem Sekt währt die Prozedur zwischen neun Monaten und bis zu einem Jahr.

Anders als bei Champagner ist der Name Krimsekt nicht mit einer bestimmten Herkunftsregion verbunden. Er ist rechtlich nicht geschützt. Die Trauben für Krimsekt dürfen auch außerhalb der Krim wachsen. Er wird nicht nur in Sudak und Sewastopol auf der Krim gekeltert, sondern auch in Odessa, Kiew, Charkiw und insbesondere in Bachmut. Dort werden jährlich rund 50 Millionen Flaschen produziert. Er kommt unter verschiedenen Markennamen in den Handel, u. a. Krimskoye, Krim, Zarskoje, Ukrainskoje oder Fürst Alexej.

Oladji (Blini) mit Lachs und Kaviar

Für die Pfannkuchen (ca. 20 Stk.)

10 g frische Hefe
1 TL Zucker
300 ml lauwarme Milch
200 g Mehl
100 g Buchweizenmehl
2 EL flüssige Butter
1 Prise(n) Salz
3 Eier (Gr. M)
2 EL Öl oder Schmalz zum Braten

Für den Belag

2 Stiel(e) Dill
1 Becher Schmand
200 g Räucherlachs
1 Do schwarzer Kaviar

Zucker und Hefe in die Milch geben und 10 Minuten aufschäumen lassen. Eier zugeben, salzen, zusammen mit den Mehlen einen glatten Teig rühren. 20-30 Minuten zum Quellen stehen lassen. Gut durchrühren und in der gefetteten Blini-Pfanne ca. 20 Blini ausbacken. Mit zerzupftem Räucherlachs, saurer Sahne, Dill und Kaviar servieren.

Oladji (Pl., russisch Оладьи Singular: оладья = Pfannkuchen) sind eine traditionelle Eierspeise der Russischen Küche aus Weizen- oder Buchweizenmehl, Wasser oder Milch und Eiern. Der dicke Teig wird in Butter oder Bratfett (Öl) in kleinen Portionen wie Pfannkuchen ausgebacken und meistens mit süßen Beilagen wie Marmelade, Honig, gezuckerter Kondensmilch, aber auch mit Smetana (sauere Sahne bzw. Schmand) gegessen.

Im westlichen Sprachraum werden Oladji oft mit Bliny verwechselt.

Bliný ([bli'nɨ], endbetont, russisch блины, eigentlich Plural, Singular ist blin, (west)europäisiert auch Blini, sind eine aus Osteuropa stammende Art des Eierkuchens. Sie werden in Form dünner Fladen zubereitet, warm und teilweise eingerollt mit unterschiedlichsten Füllungen und Aufstrichen gegessen. Der typische Aufstrich in Russland ist Butter. Weitere häufige Beilagen sind Quark, Hackfleisch, gesalzener geräucherter Fisch (Hering, Sprotten, Sardinen, Lachs) oder Kaviar. Zum Tee werden sie mit saurer Sahne, Konfitüre, Honig, Käse oder gezuckerter Kondensmilch gereicht.

Russischer Salat = Salat Stolitschnij bzw. Olivier

300 g Hähnchenfleisch oder (Fluss-)Krebsfleisch oder Rindfleisch und / oder Kochwurst
300 g Kartoffeln
150 g Karotten
150 g Zwiebeln (Schalotten oder rote Zwiebeln)
150 g Salz- oder Sauergurken oder frische Gurken
150 g tiefgefrorene Erbsen (notfalls auch aus der Dose)
3 saure Äpfel
3 Eier
2 EL Kapern
1 Bd. Petersilie
150 ml Mayonnaise, ev. etwas gestreckt mit saurer Sahne
1EL scharfer Senf
2 EL Essig
Salz, Pfeffer
Blatt oder Pflücksalat

Fleisch kochen (ca. 10-20 Minuten), aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Damit der Geschmack sich gleichmäßig verteilt, ist es wichtig, alle Zutaten in ungefähr gleiche kleine (etwa ½ cm große) Würfel zu schneiden.

Eier hart kochen (ca. 10 Minuten), abkühlen lassen und fein schneiden. Petersilie fein wiegen. Kartoffel und Karotten erst kleinschneiden, dann zusammen mit den Erbsen 8-10 Minuten kochen und abkühlen lassen. Zwiebel fein hacken. Sauergurken in sehr kleine Würfeln schneiden. Äpfel schälen und ebenfalls klein schneiden. Fleisch bzw. Kochwurst klein schneiden.

Mayonnaise mit Senf, Salz und Essig abschmecken, mit saurer Sahne verlängern. Alle klein geschnittenen Zutaten dazugeben, gut vermischen den Salat ein paar Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Salatblätter klein reißen/schneiden. Vorspeisengläser oder -schüsselchen damit auslegen. Salat einfüllen. Wer mag, kann mit Eispalmen oder Kapern garnieren.

Der **Oliviersalat** (auch Olivje geschrieben, russisch салат Оливье) ist eine Festtagspeise der russischen Küche, die in der Regel zu Neujahrs- und anderen Feierlichkeiten als Vorspeise serviert wird.

Er ist eine Salatkreation des französischen Kochs Lucien Olivier, der in den 1860er Jahren im zaristischen Russland entstand, als dieser in Moskau ein französisches Spezialitätenrestaurant namens „Эрмитаж“ („Hermitage“) betrieb. Eine der bekanntesten Spezialitäten dieses Restaurants war ein Salat, dessen Sauce von Moskauer Feinschmeckern besonders geschätzt wurde. Das Rezept für die Zubereitung der Sauce war nur Olivier selbst bekannt und wurde streng geheim gehalten. Ende des 19. Jahrhunderts kopierte ein russischer Koch, der zuvor in Oliviers Restaurant gearbeitet hatte, das Salatrezept und nutzte das Know-how nun in einem anderen Restaurant, wo nun ein ähnlicher Salat unter dem Namen „Столичный“ (Salat Stolnitschij, „Hauptstädter Salat“) angeboten wurde. Allerdings gelang es dem Koch nicht, das vollständige Rezept der Sauce auszuspienieren. Dieses blieb bis heute ein Geheimnis, das Lucien Olivier mit ins Grab genommen hat.

Der Salat, der in Russland später unter dem Namen seines „Erfinders“ und in europäischen Ländern schlichtweg als „Russischer Salat“ bekannt wurde, enthielt ursprünglich Fleisch wilder Haselhühner, Kalbszunge, schwarzen Kaviar, Blattsalat, gekochte Flusskrebse, kleine Cornichons, Kapern sowie fein zerkleinerte, hartgekochte Eier und die oben erwähnte berühmt gewordene Soße, die von den Grundzutaten her der Mayonnaise ähnelte.

Nach Oliviers Tod wurde das Originalrezept immer seltener verwendet und geriet nach und nach in Vergessenheit. Zu Sowjetzeiten verwandelte sich die mittlerweile als Oliviersalat bekannte Speise von der vormals exklusiven Delikatesse zum Festtagsessen mit vergleichsweise einfacher Rezeptur. Heute existieren in Russland unter diesem Namen verschiedene gängige Zubereitungsrezepte der meist gleichen obligatorischen Zutaten: Gekochte und klein geschnittene Kartoffeln, Salzgurken, gekochtes Hähnchen- oder Rindfleisch, hart gekochte Eier, gekochte Karotten, grüne Erbsen und eine gewöhnliche Salatmayonnaise oder eine andere Salatsoße. Bis heute gilt der Oliviersalat in Russland als der beliebteste Salat unter den russischen Spezialitäten und ist dort auch als Fertiggericht erhältlich.

Der Salat hat seit langem auch in der spanischen Küche Einzug gehalten. Dort ist der Ensaladilla rusa (russischer Salat) eine der am weitesten verbreiteten Tapas. In der Persischen Küche ist der Salat als Sālād Olivieh bekannt und wird meist zu Geburtstagspartys serviert. Unter dem Namen „russischer Salat“ (griechisch ρωσσική σαλάτα (rossiki salata), bulgarisch und serbisch руска салата (ruska salata)) erfreut sich diese Speise auch großer Beliebtheit im ganzen Balkanraum. Dort wird er gewöhnlich als Dip mit Brot oder Pita verwendet. In Griechenland wird er meist mit Gyros in der Pita als Beilage benutzt.

Bohnen-Borschtsch (ohne Fleisch, dafür mit Hering)

200g Weiße Bohnen, getrocknet oder vorgekocht aus dem Glas
Butterschmalz zum Braten
1 große Zwiebel
1 große Kartoffel
1 große Rote Bete
¼ Kopf Kraut
2-3 Dosen Hering in Tomatensoße (Schwarzmeer-Sprotte), ggf. Passierte Tomaten
2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Essig
1 Bd. Petersilie
1 Be Saure Sahne
Bauernbrot

Bohnen vorbereiten: Bohnen (wenn möglich über Nacht einweichen,) 5 Minuten sprudelnd kochen, abgießen, mit neuem Wasser aufsetzen, wieder 5 Minuten kochen. Das Ganze dreimal wiederholen. Vorgekochte Bohnen aus dem Glas können direkt zugegeben werden.

Rote Bete und Karotte fein raspeln. Zwiebel, Kartoffel und Kraut in kleine Würfel bzw. feine Streifen/Stifte schneiden. Petersilie fein hacken.

Zwiebeln in Fett anbraten. Wenn sie braun geworden sind, geraspelte rote Bete und Karotten zugeben, jeweils 5 Minuten braten. Immer schön rühren.

Inzwischen Kartoffeln in der Fleischbrühe aufkochen, nach 10 Minuten die vorbereiteten Bohnen und das Kraut zugeben, nach weiteren 5 Minuten die Zwiebelmischung mit dem geraspelten Gemüse. Alles gut durchmischen und nochmal aufkochen.

Wenn alles weichgekocht ist (das Gemüse soll noch ein wenig Biss haben, Kartoffeln und Bohnen sollen durch sein), den Fisch mit einer Gabel zerpfücken und samt der Tomatensoße zugeben, diese ev. mit passierten Tomaten strecken.

Alles zusammen mit dem Fisch aus der Konserve noch 5 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, dann abkühlen lassen. Die Suppe wird kalt serviert. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen und einen Klecks Sahne in die Mitte setzen. Bauernbrot dazu reichen.

Borschtsch (von ukr. und russ. борщ, boršč; poln. barszcz; dt. veraltet Beetenbartsch) ist eine Suppe, die traditionell mit Roter Bete zubereitet wird und deren Zubereitung vor allem in Ost- und Ostmitteleuropa sehr verbreitet ist. Die Herkunft des Wortes „Borschtsch“ beziehungsweise „Barszcz“ liegt höchstwahrscheinlich im slawischen Namen für das Kraut Bärenklau. Von diesem waren im Mittelalter die ungiftigen Sprossen und jungen Blätter ein fester Bestandteil der Suppe.

Der sogenannte Borschtsch-Gürtel zieht sich von Polen über Galizien, Rumänien, die Ukraine, Weißrussland bis hin zu Wolga und Don in Russland. Dort und in der Ukraine wird Borschtsch allerdings nicht unbedingt als eigenständige Mahlzeit, sondern oft als Vorsuppe oder Zwischengericht zum Mittag- oder Abendessen gegessen. In Upstate New York existierte analog der von polnisch-jüdischen Emigranten begründete Borscht Belt.

Charakteristisch für die Zubereitung ist (wie bei vielen osteuropäischen Suppengerichten) die lange Garzeit bei geringer Hitze. Vor dem Servieren sollte Borschtsch mit Schmand (oder auch saurer Sahne) und frischen Küchenkräutern (meist Dill, auch Knoblauchblättern oder Petersilie) verfeinert werden. Zum ukrainischen Borschtsch wird oft ein (gesalzener) Knoblauch-Öl-Dip sowie in jedem Fall frisches Brot gegessen. Die ostpreußische Version Beetenbartsch wird zusammen mit Schmand und Rindfleisch serviert.

Die Zusammensetzung ist regional unterschiedlich, fast immer gehören jedoch Fleisch, unvergorene oder vergorene Rote Bete und Weißkohl dazu.

Ukrainischer oder russischer Borschtsch besteht aus unvergorener Rote Bete, Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Kartoffeln, Tomaten und Rindfleisch. Optional kann er auch Paprika und Bohnen erhalten. Borschtsch sollte so viel Gemüse enthalten, dass ein Holzlöffel im Suppentopf stehen bleibt.

Polnischer Barszcz wird dagegen mit natursauer vergorener Rote Bete (oder Rote-Bete-Saft), Zwiebeln und eventuell Karotten angesetzt. Die Suppe wird meist klar, seltener püriert angerichtet. Als Einlage kommen oft Uszka (Teigtaschen mit Pilz-Kraut- oder Fleischfüllung) hinzu; als Beilage dienen oft Krokiet (eine Art Krokette) oder Kołaczek (gefülltes Hefebrotchen). In Stettin wird Borschtsch auch als Getränk mit Stettiner Pastetchen serviert.

Daneben gibt es noch viele andere Spezialrezepte, wie Fisch-Borschtsch oder Wiesen-Sauerampfer-Borschtsch (grüner Borschtsch).

Boeuf Stroganoff (Variante nach Jamie Oliviers 15-Minuten-Küche)

Für das Fleisch:

2 Rindersteaks á 200 g
300 g gemischte Pilze (z.B. Champignons und Pfifferlinge)
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 gehäufte TL Paprikapulver edelsüß
1 Bio Zitrone (Schale)
1 Schuss Weinbrand oder Wodka
4 EL saure Sahne, 1 EL Senf
Öl zum Braten

Für das Pickle:

2 kleine rote Zwiebeln
1 große Handvoll saure Gurken, z. B. Cornichons oder Essiggurken oder Salzgurken
1 Bund glatte Petersilie

Für die Kartoffeln

600 g Kartoffeln

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, schälen und grob zerdrücken/zerstampfen

Zunächst wird das Pickle vorbereitet, hierzu werden die Zwiebeln in wirklich ganz feine Scheiben geschnitten, genauso die Gurken. Beides in eine Schüssel geben. Die Stängel der Petersilie werden ganz fein gehackt, die Blätter werden grob gehackt. Ebenfalls in die Schüssel geben das Ganze mit einer guten Prise Salz und einem ordentlichen Schuss vom Gurkenwasser würzen. Alles gut miteinander vermengen und durchziehen lassen.

Die Pilze grob zerteilen (mit den Händen zerpfücken oder grob schneiden) und die Steaks in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleisch-Streifen nun mit einer guten Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der abgeriebenen Zitronenschale würzen. Die Pilze in einer hohen Pfanne in ca. 2 EL Olivenöl anbraten, dann den Knoblauch über die Pilze pressen und 2/3 des Pickles (aber vorher mit den Händen etwas ausdrücken) untermengen. Das Ganze jetzt erstmal aus der Pfanne in eine Schüssel geben und kurz beiseite stellen.

Nun die Steakstreifen in derselben Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, bis es überall gebräunt ist. Also ca. nur 1 Minute, das Fleisch soll innen noch roh sein. Dann mit einem guten Schuss Weinbrand ablöschen und flambieren, bis es selber erlischt. Etwas einreduzieren lassen und nun die Pilzmischung wieder hinzu geben. Saure Sahne und Senf unterrühren und zum Kochen bringen. Bei geöffnetem Deckel ca. 3-5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas reduziert ist. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Auf Kartoffelstampf anrichten und den restlichen Pickle (auch wieder gut ausgedrückt) darauf verteilen.

Bœuf Stroganoff (französische Schreibweise Stroganov, russisch бѣфстроганов) oder Gowjadina Stroganow ist ein Gericht der russischen Küche und der Haute cuisine aus sautierten Würfelchen oder Streifen der Spitze des Rinderfilets, in einer säuerlich abgeschmeckten Soße, die Zwiebel (oder Schalotte), Sauerrahm und Senf enthält.

Die erste bekannte schriftliche Erwähnung eines Rinderfilet Stroganoff (als Gowjadina po-strogonowski, russ. говядина по-строгановски) erfolgte durch Jelena Molochowetz in der 1871er Ausgabe ihres russischen Kochbuchs Podarok molodym chosajkam (russ. Подарок молодым хозяйкам, „Geschenk für junge Hausfrauen“). Dort ist das Gericht als eine Art Ragout mit einer auch Schmand enthaltenden Senfsauce beschrieben.

Der in Sankt Petersburg tätige Küchenchef Charles Brière stellte das Boeuf Stroganoff 1891 bei einem Kochwettbewerb in Paris vor. In der Folge wurde es zu einem Klassiker der internationalen gehobenen Gastronomie. Zur Bekanntheit in der breiteren deutschen Öffentlichkeit auch abseits der gehobenen Gourmandise trugen Clemens Wilmenrod und Johannes Mario Simmel (durch die Beschreibung im Roman „Es muss nicht immer Kaviar sein“) bei.

Namensgeberin ist die russische Adelsfamilie Stroganow, anekdotisch zugeschrieben wird es sowohl Graf Grigorij Alexandrowitsch Stroganoff (1774–1857) als auch Graf Sergej Grigorjewitsch Stroganow, der 1923 im Pariser Exil starb. Über die anekdotische Entstehung des Filet Stroganoff hat Friedrich Holländer ein gleichnamiges humoristisches Couplet geschrieben.

Zur Zubereitung werden die Filetspitzen gewürfelt oder in feine Streifen geschnitten und kurz in geklärter Butter bei hoher Hitze sautiert – das Fleisch muss innen noch blutig sein – und nach einer Ruhezeit mit dem sich absetzenden Fleischsaft in eine separat zubereitete Sauce aus goldgelb angebratenen Zwiebeln (oder Schalotten), Sauerrahm sowie Kalbsjus oder Demiglace gegeben und kurz durchgeschwenkt. Abgeschmeckt wird mit Senf, Essig und/oder Zitronensaft. Nach Zugabe des Fleisches zur Sauce darf diese nicht mehr aufkochen, da das Fleisch zäh werden würde. Das Bœuf Stroganoff ist daher sofort zu servieren. Es sind diverse Abwandlungen dieser Rezeptur veröffentlicht worden, in der Gewürzgurken und/oder sautierte Champignons der Sauce zugesetzt werden.

Torte Napoleon

1 Pa küchenfertiger Blätterteig (6 Scheiben = 450 g), tiefgekühlt

Buttercreme aus:

½ l Milch

3 Eier

3 EL Maisstärke oder Puddingpulver

3- 6 EL Zucker nach Geschmack

1 TL geriebene Vanilleschote

1 Prise Salz

1 EL Cognac

250 g Butter (ein Teil kann durch Palmin, Schlagsahne oder Milchmädchen ersetzt werden)

100 g gehackte Walnüsse oder Pistazien

Aus Milch, Eiern, Stärke, Zucker, Salz und Vanille einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und Cognac unterrühren. Direkt mit Frischhalte Folie abdecken oder mehrfach durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Zimmerwarme Butter und ggf. flüssiges Palmin schaumig rühren. Pudding löffelweise in die Butter rühren (nicht umgekehrt!!!). Falls man Sahne benutzt, vorher steif schlagen und zum Schluss unter die Buttercreme rühren. Milchmädchen wird in der Dose 2-3 Stunden im Wasserbad gekocht, damit die Kondensmilch karamelisiert. Mindestens 5 (!) Stunden abkühlen lassen, bevor man die Dose öffnet! Dann wie die Sahne unter die Creme rühren. (Der Zusatz von Palmin macht die Buttercreme bei Zimmertemperatur fester, Sahne und Kondensmilch weicher)

Blätterteig auftauen, ausrollen, wenn gewünscht (muss nicht sein). In verzehrfertige Stücke schneiden, d.h. die Scheiben halbieren oder vierteln. Mit der Gabel ein paar Mal einstechen, damit sie beim Backen keine Blasen werfen. 10 Minuten bei 180°backen, bis sie schön goldgelb sind.

Auf jedes Stück (finger-)dick die Buttercreme streichen und mit den Walnüssen (und eventuellen Bröseln) bestreuen. Jeweils 2-3 Stück zu einem Tortenstück übereinandersetzen. Torte kalt stellen und durchziehen lassen.

*Die **Napoleon-Torte** gehört zu den beliebtesten Süßspeisen der russischen Küche. Die Torte wird aus Blätterteig mit viel Buttercreme gemacht. 1912 feierte Russland ein 100-jähriges Jubiläum des Sieges im Krieg gegen Napoleon Bonaparte. Für die großen Feierlichkeiten kreierten russische Köche und Konditormeister einige neue Gerichte. Darunter auch ein dreieckiges Törtchen in Form des berühmten Napoleon-Huts. Die leckere Cremeschnitte war erfolgreicher als ihr Namensgeber und eroberte russische Gaumen.*

Fast jede russische Familie hat ein eigenes Super-Rezept, und es entstehen immer neue Variationen. Da der Blätterteig in mehreren Schritten gemacht wird und insgesamt 4 Stunden ruhen muss, ist die Zubereitung der Napoleon-Torte sehr aufwendig und erfordert viel Fingerspitzengefühl und Zeit. In alten Rezepten besteht die Torte aus 24 einzelnen Blätterteigschichten, die alle separat ausgerollt und gebacken werden müssen – allein die Backzeit beträgt hier über 10 Stunden.

***Tee**, auf russisch Чаю (Tschai) genannt, ist ein russisches Nationalgetränk. Er gelangte ab dem 16. Jahrhundert über die Seidenstraße aus China nach Osteuropa. In einer kleinen Keramikkanne wird ein kräftiger Extrakt angebrüht, der anschließend mit sprudelnd kochendem Wasser aus dem dafür erfundenen Selbstkocher (russ. Samowar) auf die gewünschte Stärke verdünnt wird. Am liebsten wird starker indischer schwarzer Tee getrunken. Gesüßt wird der Tee mit Zucker oder Honig, auch Milch und Zitrone werden verwendet. Eine selbstgemachte Marmelade (russ. Warenje) wird dazu auf kleinen Tellerchen serviert und entweder pur gegessen oder statt Zucker im Tee aufgelöst. Dazu werden unter anderem Suschki, Lebkuchen (Prjaniki), Watruschki und Konfekt gegessen.*

Wodka (aus dem Slawischen, polnisch wódka oder russisch водка wodka; Diminutiv von woda ‚Wasser‘, also ‚Wässerchen‘) ist eine meist farblose Spirituose mit einem Alkoholgehalt von idealerweise 40 Volumenprozent. Er zeichnet sich besonders durch seinen fast neutralen Geschmack und das Fehlen jeglicher Fuselöle, künstlicher Aromen oder anderer fermentierter Stoffe aus. Er wird entweder pur getrunken oder in Cocktails vermischt.

Wodka kann aus unterschiedlichen, kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen hergestellt werden. Meist wird Getreide verwendet, aber auch Kartoffeln und Melasse sind üblich. In den meisten Ländern gibt es keinerlei spezielle Beschränkung der möglichen Rohstoffe für Wodka, sofern diese für die Herstellung von Spirituosen im Allgemeinen zugelassen sind. So wird beispielsweise in Australien, Italien, Frankreich oder den Vereinigten Staaten Wodka mitunter aus Weintrauben produziert.

Polen und mehrere nordeuropäische Länder fordern, dass echter Wodka lediglich aus Kartoffeln, Getreide und allenfalls noch Melasse hergestellt werden dürfe. Ein solches Reinheitsgebot gibt es schon in Russland und der Ukraine. Diese beiden Länder sind weltweit (noch vor der EU) die größten Wodkaproduzenten. Der Ausschuss für Umweltfragen, Volksgesundheit und Lebensmittelsicherheit des Europaparlaments einigte sich jedoch darauf, dass beim Brennen von Wodka auch andere Substanzen verwendet werden dürfen. Allerdings müsse der Ursprungsstoff im Namen getragen werden.

Das traditionelle Getreide zur Wodkagerstellung in Osteuropa ist bis heute Roggen. Daraus hergestellter Wodka schmeckt lieblich, weich, mild, leicht süßlich; daher gilt er als der beste Ausgangsstoff. In westlichen Ländern wird oft Weizen sowie in Skandinavien zum Teil auch Gerste verwendet. Kartoffeln werden seit dem 19. Jahrhundert verwendet. Der Geschmack des daraus gewonnenen Wodkas ist gewöhnlich schwerer und süßlicher als der des aus Weizen destillierten Wodkas. Vor allem in Polen und der Ukraine werden Wodkas aus Kartoffeln hergestellt. Melasse – ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion – gilt als der billigste und qualitativ schlechteste Rohstoff für Wodka. Der Geschmack des daraus gebrannten Wodkas ist meistens etwas süßer als der von Getreidewodka. Die Verwendung dieses Ausgangsstoffs ist sowohl in den Zuckerrohranbauländern als auch in einigen europäischen Ländern wie z. B. Deutschland oder Tschechien verbreitet. Hieraus hergestellte Wodkas zählen nahezu immer zum unteren Preissegment.

Der erste Schritt zur Wodkagerewinnung ist dem des Bierbrauens sehr ähnlich. Man beginnt mit der Herstellung der sogenannten Maische, dem Vermischen des jeweiligen Ausgangsstoffs, also geschrotetes und gemälztes Getreide oder zerkleinerte Kartoffeln, mit Wasser, wobei bei Kartoffeln zusätzlich noch Enzyme z. B. aus Malz zugesetzt werden müssen. Beim anschließenden Erhitzen werden die im Malz enthaltenen Enzyme (v. a. Amylase) aktiv und spalten die Stärkemoleküle auf. Der nun süßen Maische (der Würze) wird Hefe hinzugefügt, um die Gärung in Gang zu setzen. Beim Gären wird der Zucker in der Maische in Alkohol umgewandelt, bis zu einem Gehalt von 6 bis 7 Volumenprozent Alkohol. Danach findet das eigentliche Brennen statt, wobei der sogenannte Rohalkohol gewonnen wird. Der Brennvorgang wird stufenweise wiederholt, um die Produktqualität zu verbessern. Der Brennprozess findet dabei kontinuierlich statt, das Maischen hingegen geschieht in Chargen.

Um den Wodka möglichst geschmacksneutral herzustellen, wird das Destillat anschließend filtriert. Dabei werden Begleitaromen entfernt, vor allem die sogenannten Fuselöle. Dazu wird die Flüssigkeit durch Säulen mit Aktivkohle gepumpt, die die unerwünschten Stoffe an sich bindet. Diese Neutralisierung des Geschmacks durch einen Filterprozess unterscheidet den Wodka vom Kornbrand. Die Qualität des Filterprozesses ist entscheidend für den verbleibenden Geschmack des Endproduktes und damit auch dessen Preis. Billigere Produkte können noch Reste an Fuselölen enthalten.

Eine Reifung nach dem Brennen ist nicht erforderlich. Die Lagerung bis zur Abfüllung geschieht in Glas-, Stein- oder Edelstahltanks. In einem letzten Arbeitsgang wird der Wodka mit Wasser auf Trinkstärke verschnitten, wobei unverdünnt getrunkene Sorten für gewöhnlich 45 % Vol. nicht überschreiten. Das Wasser wird vor der Zugabe meistens ebenfalls gefiltert, bei Premiummarken noch weiter veredelt. Dann wird der Wodka abgefüllt.

Wodkaproduzenten mit einer langen Tradition sind neben Polen, Russen und Ukrainern auch die Schweden und Finnen. Daneben waren in Norddeutschland dem Wodka sehr ähnliche Kornbrände beliebt. Aquavit wird ähnlich hergestellt, von Fuselölen und Geschmacksstoffen befreit und anschließend durch Gewürze aromatisiert. In anderen Nationen war diese Spirituose in der breiten Bevölkerung zum Ende des 19. Jahrhunderts völlig unbekannt. Wodka wurde in Westeuropa lediglich in Adelskreisen und exilrussischen Gesellschaften als rare

osteuropäische Spezialität geschätzt. Durch die zeitweise Prohibition in Russland nach der Oktoberrevolution und in der zweiten Hälfte des 20. Jhds jedoch wanderten zahlreiche Hersteller von Wodka aus und brachten die Produktion des Wodkas nach Westeuropa, Nordamerika und sogar nach Neuseeland. So wurde Wodka durch den Cocktailboom ab den 1950er Jahren zu einem Weltgetränk.

Der erste Wodka wurde laut schriftlicher Erwähnung 1405 im ehemaligen Königreich Polen in Sandomierz gebrannt, dieser hat ein traditionelles noch bis heute in Polen verwendetes Destillationsverfahren. Mit hoher Wahrscheinlichkeit entstand die heutige Art der Wodkatherstellung evolutionär und dank des in agrarisch geprägten Ländern wie Polen oder Russland hohen Überflusses an Roggen. Der frühe Wodka war nur etwa halb so stark wie der heutige.

Vom 16. bis zum 18. Jahrhundert durfte der Wodka in Russland nur in Tavernen verkauft werden, die vom Zaren eine Genehmigung hatten. Da sich dieses Prinzip jedoch nicht bewährte, gab Zar Peter der Große schließlich die Wodkaproduktion frei, ließ diese jedoch besteuern. Katharina II. schränkte das Produktionsrecht wieder ein und nur noch Adelige und Staatsunternehmen durften die Spirituose offiziell herstellen.

Im 19. Jahrhundert kam die Kartoffel als Rohstoff auf, und Billigbrände überschwemmten den osteuropäischen Markt. Zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde in Russland deshalb wieder das Staatsmonopol für die Produktion eingeführt. Als ältester Markenwodka gilt der seit 1823 im polnischen Posen hergestellte Wyborowa, der ab 1873 auch ins westeuropäische Ausland exportiert wurde. Ab 1874 entwickelte die Versuchs- und Lehranstalt für Spiritusfabrikation des Vereins der Spiritusfabrikanten in Deutschland mit dem Adler-Wodka eine erste deutsche Wodka-Marke.

Bei Ausbruch des Ersten Weltkrieges 1914 verbot der russische Zar Nikolaus II. den Ausschank und Verkauf von Wodka. Dies führte zu einem Einbruch der Staatseinnahmen um ein Drittel. Als Folge blühte überall die Schwarzbrennerei auf. Die Bolschewiki verboten die Produktion und den Verkauf aller Arten von Alkohol vollständig, mussten dieses Verbot jedoch 1925 aus finanzpolitischen Gründen wieder aufgeben. Unter Stalin wurde aus dem Gewinn des staatlichen Wodka-Monopols ein beträchtlicher Teil des Staatshaushalts finanziert. Im Zweiten Weltkrieg wurden Wodkarationen für die Soldaten der Roten Armee als Teil des Soldes eingeführt.

In den 1980ern gab es in der Sowjetunion Jahre, in denen Juri Andropow und Michail Gorbatschow die Wodkatherstellung stark einschränken ließen. Die Anti-Alkohol-Kampagne Gorbatschows führte zu einem Aufblühen der Schwarzbrennereien sowie einem rapiden Anwachsen der Fälle von Alkoholvergiftung. Unter der Regierung von Boris Jelzin wurde zu Beginn der 1990er Jahre die Wodkaproduktion in Russland wieder freigegeben, das staatliche Monopol wurde aufgehoben und die Anzahl der Wodkamarken wuchs beträchtlich, teilweise in Kooperation mit westlichen Spirituosenkonzernen.

Wodka wird in Polen wie auch in Russland meist im Rahmen einer langen Mahlzeit konsumiert. Meist werden viele kleine kalte oder warme Speisen, etwa eingelegte Pilze, Salzgurken, Fleischbällchen, Kartoffelpüree, Roggenbrot und Butter, säuerliches (nicht zu süßes) Obst etc. über einen Tisch verteilt, und jeder isst etwas, während zwischendurch immer wieder ein Wodka getrunken wird. Ebenfalls gehört sehr oft eine halbe Zitronenscheibe dazu, ähnlich wie beim Tequila. Traditionell fassen die Gläser etwa hundert Gramm Wodka (etwa 0,1 Liter), fünfmal so viel wie deutsche Schnapsgläser. Diese traditionellen Gläser wurden jedoch seit dem Ende der Sowjetunion in Osteuropa allmählich von Schnapsgläsern des westlichen Typus verdrängt. Beim Trinken hält man die Luft an und trinkt das Glas auf einen Zug aus, anschließend atmet man tief aus und isst etwas. Wodka ohne Gesellschaft zu trinken, ist in Russland und in Polen verpönt und gilt als Zeichen von Alkoholismus.

Übrigens: Der vermeintlich so bekannte Toast **“Na zdrowje!”** (russisch: На здоровье!) ist eigentlich gar kein Trinkspruch. Es kann zwar als **“Wohl bekomm’s!”** übersetzt werden. Aber so antwortet man in Russland, wenn sich jemand fürs Essen oder Trinken bedankt. Als Trinkspruch richtig heißt: Zum Wohl! (wörtlich: Auf die Gesundheit!) = За здоровье! [**sa sdarówje**] oder За [Sa]= „auf“ + Wort im Akkusativ („Dich“= Тебя [tibia]. Jede Menge russischer Trinksprüche (sowie Historisches und Rezepte) sind zu finden bei www.russlandjournal.de.