



## Menü - меню

### **Zakuski (закуски) - Vorspeisen:**

Bliny, St. Petersburger Festtagssalat, frittierte Champignons mit Dip, Piroshki

\*\*\*

### **Sup (суп) – Suppe:**

Borschtsch

\*\*\*

### **Vtoroye Blyudo (второе блюдо) - Hauptspeise:**

Geschnetzeltes Stroganoff mit getrüffeltem Kartoffelstampf

\*\*\*

### **Desert (десерт) - Nachspeise:**

Apfel-Sambuk, russische Zupfkuchen-Muffins, St. Petersburger kalte Birnensuppe

## Einige Vorbemerkungen zur russischen Küche:

Die russische Küche existiert in ihrer heutigen Form seit etwa hundert Jahren. Entwickelt hat sie sich aus einer langen Tradition, die mehrere Phasen durchlief:

- die Altrussische Küche vom 9. bis zum 16. Jahrhundert
- die Küche des Moskauer Staates im 17. Jahrhundert
- die Küche des 18. Jahrhunderts und die Petersburger Küche in dieser Zeit
- die gesamtrussische Küche im 19. Jahrhundert
- die sowjetische Küche seit 1917.

Einzelne Gerichte und Zutaten der russischen Küche sind weltbekannt, zum Beispiel Kaviar, Salzgurken, Wodka, Krimsekt, Borschtsch, Pelmeni, Schaschlik, Piroshki, Bœuf Stroganoff, Kiewer Kotelett und Kohlrouladen. Andere traditionelle Gerichte sind außerhalb der Landesgrenzen eher unbekannt, und russische Restaurants im Ausland waren bis zum Fall des Eisernen Vorhanges äußerst selten.

Die Spaltung der Essgewohnheiten von Armen und Reichen wurde im 18. Jahrhundert sehr deutlich: Während die Oberschicht sich immer weiter von den ursprünglichen Gerichten abwandte und sich mehr der Küche speziell aus Westeuropa hinwandte, verarmte die Küche der einfachen Leute weiter. Dies ging so weit, dass es fast keine Kochbücher über ursprüngliche russische Küche gab, sondern nur noch Kochbücher mit Gerichten aus dem Ausland. So wurden Aufläufe und Pasteten, Butterbrot (bis heute ein deutsches Wort im Russischen) und Klöße bekannt. Erst nach dem Krieg gegen Napoleon I. 1812 erwachte durch stärkeres Nationalbewusstsein wieder das Interesse an der russischen Küche. Dennoch blieb der ausländische Einfluss deutlich. Die Speisen wurden mehr miteinander kombiniert, es gab nun auch gemischte Beilagen und Salate. Durch die Verbreitung des Herds und dazugehörigem Küchengerät wurden neue Zubereitungen möglich. International löste das in der russischen Küche übliche Service à la russe, bei dem die einzelnen Gänge nacheinander aufgetragen wurden, die bis dahin übliche Methode des Service à la française ab, bei dem alles auf einmal aufgetragen wurde, was zwar eindrucksvoll, aber unpraktisch war und wie es heute noch beim Büffet zu finden ist.

Eine klassische Menüstruktur (Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch), wie wir sie kennen, ist in Russland weniger in der Konsequenz üblich. Insbesondere zu Familientreffen, Feierlichkeiten und großen Festen steht permanent etwas zu Essen am Tisch (so bleiben die Zakuski und Brot gerne zur gesamten Zeit am Tisch stehen und werden auch nachgelegt). Das Wort „Zakuska“ bedeutet in etwa „nachher etwas zum Beißen haben“. Damit sollen die Auswirkungen des Alkohols (nicht nur auf die Geschmacksnerven) abgemildert werden. Traditionell wird zu Wein und Vodka (den man viel trinkt!) immer ein Snack gereicht.

Ein weiterer sehr wichtiger Bestandteil eines russischen Essens ist die abschließende Tee-Zeremonie. Tee 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 werden starker indischer Schwarztee und der grüne Tee getrunken. Gesüßt wird der Tee mit Zucker oder Honig, auch Milch und Zitrone werden verwendet. Dazu werden unter anderem Suschki, Lebkuchen (Prjaniki), Watruschki und Konfekt gegessen. Eine selbstgemachte Marmelade (russ. Warenje) wird auf kleinen Tellerchen serviert und entweder pur gegessen, in heißem Wasser aufgelöst oder im Tee.

In unserem Menü finden sich viele traditionelle Gerichte (teilweise aus der „Armenküche“), die heute auch in der gehobenen Küche neu interpretiert eine wahrhafte Renaissance erleben. Bei der Zusammenstellung des heutigen Menüs wurde darauf geachtet das auch typische St. Petersburger Gerichte ihren Platz fanden.

**Boeuf Stroganoff** (franz. Schreibweise 'Stroganov') bzw. Filet Stroganoff, Beef Stroganow oder auf russisch: Gowjadina Stroganow, ist ein klassisches Gericht der russischen sowie der internationalen, gehobenen Küche. Die Hauptzutaten bestehen aus sautierten, kleinen Stücken oder Streifen der Spitze des Rinderfilets, die mit Zwiebel (oder Schalotte), Sauerrahm und Senf in einer leicht säuerlich abgeschmeckten Sauce kombiniert werden.

"Die erste bekannte schriftliche Erwähnung eines Rinderfilet Stroganoff (als Gowjadina po-strogonowski) erfolgte durch Jelena Molochowetz in der 1871er Ausgabe ihres russischen Kochbuchs Podarok molodym chosajkam ("Geschenk für junge Hausfrauen"). Dort ist das Gericht als eine Art Ragout mit einer auch Schmand enthaltenden Senfsauce beschrieben. Es lässt sich wohl nicht mehr feststellen, wer das Rezept wann erdacht hat.

Der in St. 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.

**Die kalte Birnensuppe** entstammt einem Rezept aus dem St.Petersburger Kochbuch von 1896. Obwohl die kalte Birnensuppe heute sehr häufig als Dessert gegessen wird, war sie ursprünglich als eine Vorspeise vorgesehen, ähnlich unsere „Kaltschale“.

## **Bliny**

### **Zutaten (ca. 4-6 Port.):**

180 g Weizenmehl	2 TL Trockenhefe
½ TL Salz	1 TL Zucker
2 Ei(er), getrennt	200 ml Milch
etwas Butter für die Bratpfanne	300 g Sauerrahm
150 g Lachs, in dünne Scheiben geschnitten	etwas Seehasenrogen, schwarz (bzw. Kaviar)
etwas Dill, frischer, zum Garnieren	

**Zubereitung:** Das Mehl in eine Schüssel geben und Hefe, Salz und Zucker unterrühren. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Eigelbe hinzufügen. Die Milch zugießen und das Mehl nach und nach mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig vermengen. An einem warmen Ort in etwa 1 Std. zu doppelter Größe aufgehen lassen.

Die Eiweiße mit dem Schneebesen steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen. Etwas Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen und den Teig löffelweise in die heiße Pfanne geben. Bei mäßiger Hitze auf jeder Seite in etwa 1 1/2 Minuten goldgelb backen.

Die fertigen Bliny auf einen großen Teller legen und zum Warmhalten mit einem Geschirrtuch bedecken. Etwa 20 Bliny backen, dabei die Pfanne nach Bedarf neu buttern.

Auf die Bliny etwas Sauerrahm, Räucherlachs und einen kleinen Klecks Seehasenrogen geben. Warm und mit frischem Dill garniert servieren.

- ***Hinweis: Wir servieren die Blini mit nachfolgendem Lachstatar!***

## **Lachstatar**

***aus rohem und/ oder geräuchertem Lachs***

### **Zutaten (4 Port.):**

450 g Lachsfilet(s), roh oder geräuchert
2 Schalotte(n)
3 EL Dill, gehackt
5 EL Olivenöl
1 Schuss Limettensaft, am besten frisch gepresst
1 Schuss Soja-Soße (nach Belieben)

**Zubereitung:** Den Lachs und die Schalotten in ganz feine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

***Tipp: Wer möchte, kann das Tatar ein paar Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Durch die Säure der Limette wird der Lachs etwas gebeizt, der Geschmack ist intensiver.***

## St. Petersburger Festtagssalat

### **Zutaten (6 Port.):**

500 g Schinken, gekochter	500 g Kartoffel(n)
200 g Erbsen (TK)	200 g Karotte(n)
200 g Gurke(n), saure	4 Ei(er)
700 g Mayonnaise	1 EL Senf, mittelscharfer
2 EL Petersilie, frische gehackte	2 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer, frisch gemahlener	

**Zubereitung:** Die Karotten, Erbsen, Kartoffeln und 4 Eier gar kochen und erkalten lassen. Alles in kleine Würfelchen schneiden. Den gekochten Schinken und die sauren Gurken ebenso klein schneiden.

Alle Zutaten mit Mayonnaise mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann bis zum Servieren kühl stellen (kann auch einen Tag vorher zubereitet werden).

## Mayonaise (mit dem Zauberstaub hergestellt)

### **Zutaten:**

250 ml Öl, (Sonnenblumenöl)  
1 Ei(er)  
1 EL Essig  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Alle Zutaten der Reihe nach in den Rührbecher geben, den Pürierstab bis auf den Boden stellen und erst dann einschalten. Eine gewisse Zeit laufen lassen und dann langsam den Stab hochziehen. Am Rand kann man sehen, wie weit es schon zu Mayonnaise geworden ist.

***Tipp: Mit frisch gehackten Kräutern eine leckere Abwechslung schaffen. Kräuter klein hacken und zum Schluss unterrühren.***

## Frittierte Pilze (Champignons) mit Dip

### **Zutaten für den Dip:**

250 g Smetana oder Crème fraîche	2–3 Zehen Knoblauch
1/2 Bd. Dill	2 EL Senf
Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer	

### **Zutaten für die Pilze:**

400 g frische Pilze (Champignons)	2 Eier
Semmelbrösel oder Paniermehl	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	frisch gemahlene Muskatnuss
Petersilie	etwas Milch
Raps- oder Sonnenblumenöl zum Ausbacken	

**Zubereitung Dip:** Die Knoblauchzehen pellen und möglichst fein schneiden. Dann ein halbes Bund Dill unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und fein wiegen. Mit dem Knoblauch vorerst beiseite stellen. Als nächstes Smetana oder Crème fraîche in eine Schüssel geben. Mit dem Senf abschmecken, dann Dill und Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Den Dip gut verrühren und zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

**Zubereitung Pilze:** Die Pilze, wenn nötig, putzen und die Enden der Stiele entfernen. Eine Panierstraße zurechtlegen: Dazu in der ersten Schüssel 2 Eier verquirlen und nicht zu knapp mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie würzen sowie einen Schuss Milch dazugeben. Die zweite Schüssel mit Semmelbröseln oder Paniermehl füllen.

In der Zwischenzeit reichlich Öl in einem großen Topf erhitzen. Achtung! Das Öl darf auf keinen Fall in Berührung mit der offenen Hitze kommen.

Die Pilze nun durch das verquirlte Ei ziehen, dann in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Pilze anschließend auf einem Teller bereitstellen, bis das Öl heiß genug zum Frittieren ist.

Nun mit einer Schöpfkelle die Pilze vorsichtig in den Topf gleiten lassen und ausbacken, bis eine goldgelbe Kruste gebildet ist. Das fertige Frittiergut wird auf einem Teller, der mit Küchenpapier ausgelegt ist, abgelegt, sodass das Fett etwas aufgesaugt wird.

Die fertigen Pilze auf einem Teller anrichten und den Dip mit etwas frischem Dill garnieren.

## Piroschki

### **Zutaten (ca. 6 Port.):**

500 g Mehl	250 g saure Sahne
2 EL Butter	1 Prise(n) Salz
1 TL Zucker	2 Ei(er)
1 Pck. Backpulver	250 g Hackfleisch vom Rind
2 EL Butter	1 Zwiebel(n)
2 Ei(er)	Salz & Pfeffer
Petersilie	Dill

Zubereitung: Das Mehl gesiebt zu einem Häufchen aufschütten, und eine Vertiefung hineindrücken, in welche nun die saure Sahne, die weiche (oder am besten bereits zerlassene) Butter, eine Prise Salz (circa 1/2 Teelöffel) das Backpulver und der Zucker gegeben werden. Die Eier hinzugeben und einen Teig bereiten. Aus dem Teig nun eine Kugel rollen, welche mit einem Tuch bedeckt eine halbe Stunde, an einem kühlen Ort, ruhen muss.

In der Zwischenzeit bereitet man die Füllung zu: Das Hackfleisch wird, in Butter, schön krümelig (so kleine Krümel als möglich) angebraten. Die Zwiebel wird währenddessen fein gehackt, ebenfalls in Butter, goldgelb gedünstet. Die Eier müssen hart gekocht, und anschließend in kleine Stückchen verarbeitet werden.

Zwiebel und Hackfleisch werden nun vermengt und noch ein, zwei Minütchen zusammen weitergebraten. Anschließend können der feingehackte Dill (Menge der Gewürze und Kräuter je nach Belieben) und die ebenfalls fein gehackte Petersilie, sowie die Eistückchen hinzugegeben werden. Alles für weitere 10 Minuten leicht weiterköcheln lassen. Sollte die Füllung nicht mehr saftig genug erscheinen, kann man 1-2 EL Fleischbrühe untermischen.

Erst zum Schluss sollte man die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun wird der Teig cirka 1/2 cm dick ausgewalzt und runde Stücke ausgestochen. Als Hilfe kann man einen geeigneten Becher oder ein Gläschen verwenden. Die Teigstücke sollten nicht zu klein sein, da sie gefüllt, und die Ränder angeedrückt werden müssen! In die Mitte des Kreises legt man nun ein wenig der Hackmasse und formt die Piroshki. Dies tut man, indem man den Kreis zusammenklappt, so dass eine ovale Form entsteht, und die Ränder fest zusammendrückt.

Die fertigen Teilchen werden auf ein Backblech, das mit Butter gefettet und ein wenig mit Mehl bestäubt sein sollte, gelegt. Die Naht muss bedingt unten liegen und es sollte an ausreichenden Abstand zwischen den Teilchen gedacht werden. Die Piroshki werden nun noch mit einem gequirzten Ei eingepinselt. Dann werden sie etwa 15-20 Minuten auf mittlerer Schiene, bei 200° gebacken.

## Borschtsch

### **Zutaten (ca. 4 Port. Als Hauptmahlzeit):**

400 g Suppenfleisch, gemischtes	1 große Möhre(n)
1 große Zwiebel(n)	200 g Weißkohl
3 Kartoffel(n)	2 EL Butter
2 m.-große Tomate(n)	1 Lorbeerblatt
4 TL saure Sahne	1 Prise(n) Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlener
1 EL Dill, frischer, gehackter	1 EL Petersilie, frische, gehackte
1 große Rote Bete	

**Zubereitung:** Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 2 l Wasser mit Salz bei schwacher Hitze aufkochen. Den Schaum abschöpfen, bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen. Die Kochbrühe nicht wegwerfen.

Die rote Bete, die Möhre und die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den Weißkohl putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Etwa 1/8 l Brühe dazugeben und alles etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und das Lorbeerblatt hinzufügen. Die restliche Kochbrühe durch ein Sieb dazugießen und alles etwa 30 Minuten kochen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden, Dill und Petersilie zum Borschtsch geben und diesen mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Fleisch klein schneiden und ebenfalls zur Suppe geben.

Den Borschtsch in die Teller füllen und je einen Löffel saure Sahne in die Mitte geben.

Am besten Weißbrot dazu reichen.

## Geschnetzeltes Stroganoff

### **Zutaten (4 Portionen):**

500 g Champignons, frisch	4 Zwiebel(n)
etwas Öl zum Anbraten	800 g Rindfleisch in Streifen geschnitten
400 ml Fleischbrühe (am besten selbst gezogen)	300 g saure Sahne
4 TL Speisestärke (oder Soßenbinder)	200 g Gewürzgurke(n)
6 EL Gurkenflüssigkeit	1 Bund Dill
Salz und Pfeffer	

**Zubereitung:** Die Champignons vierteln, die Zwiebeln fein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und unter Wenden rundum bei starker Hitze braun anbraten und herausnehmen.

Champignons und Zwiebeln in die Pfanne geben und unter Rühren goldbraun braten. Fleisch und Brühe dazugeben und aufkochen. Saure Sahne und Stärke verrühren (wenn keine Stärke genutzt wird, einfach die saure Sahne hinzufügen und zum Ende der Kochzeit mit Soßenbinder nach Belieben abbinden), unter das Geschnetzelte mischen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen.

Die Gurken ganz fein hacken und mit der Flüssigkeit in die Pfanne geben. Die Dillspitzen hacken und unterrühren.

## Getrüffeltes Kartoffel-Püree:

### **Zutaten (4 Port.):**

600 g Kartoffeln, geschält, mehligkochend	Salz
150 ml Milch	30 g Butter
Muskat, frisch gerieben	5 Tropfen Trüffelöl

**Zubereitung:** Für das Püree die geschälten Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Milch und Butter in einem Stieltopf erhitzen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Gegarte und abgedampfte Kartoffeln durch eine Presse drücken (oder mit den Schneebeesen des Handrührgerätes zerkleinern). Einen Teil der heißen Milch angießen und alles mit einem Schneebeesen vermengen, sollte das Püree noch zu fest seine, noch etwas Milch unterrühren, bis eine schöne sämige Konsistenz erreicht ist. Das Püree warm halten. Das Kartoffelpüree mit dem Trüffelöl verfeinern und anrichten.

***Tipp: In Spritzbeutel abgefüllt kann das Püree bereits am Vortag hergestellt werden. Dann den Spritzbeutel einfach am nächsten Tag im Wasserbad erhitzen (regenerieren), bzw. lässt sich das Püree so auch ideal über längere Zeit warm halten.***

## Apfel-Sambuk

### **Zutaten (8 Portionen):**

4 Äpfel	50 ml Wasser
5 Nelke(n)	1 Msp. Zimt
3 EL Zucker	3 Eiweiß
6 Blatt Gelatine	200 ml süße Sahne
kleiner Schuss Wodka	

**Zubereitung:** Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Wasser, einem kleinen Schuss Wodka, den Nelken und dem Zimt in eine Deckelform geben und im Ofen bei 160 Grad abgedeckt circa 40 Minuten weichdünsten. Wenn die Äpfel weich sind, die Nelken herausfischen und die Äpfel mit dem Stabmixer pürieren. Den Zucker mit dem Schneebesen unterrühren bis er sich vollständig aufgelöst hat. Das Apfelmus im Kühlschrank kaltstellen.

Die Eiweiß in die abgekühlte Masse geben und mit dem Mixer aufschlagen, bis sich die Menge mindestens verdoppelt hat.

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in etwas heißem Wasser auflösen. Langsam unter beständigem Rühren zur Apfelcreme gießen. In den Kühlschrank stellen, bis der Gelierprozess einsetzt. Falls sich unten Flüssigkeit gebildet hat, nochmals aufmixen bis der Sambuk eine durchgängig schaumige Konsistenz hat. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Apfelschaum heben. In Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank festwerden lassen.

## Russische Zupfkuchen Muffins

### **Zutaten für den Teig (12 Stk):**

2 Ei(er)	125 g Zucker
100 g Butter, weiche	1 Pck. Vanillinzucker (oder Mark ½ Schote frisch)
250 g Magerquark	1 Pck. Puddingpulver, Vanille

### **Zutaten für die Streusel:**

50 g Mehl	30 g Butter
20 g Zucker	1 EL Kakaopulver

**Zubereitung:** Den Backofen auf 180° Heißluft vorheizen. Für den Teig die Eier, den Zucker und den Vanillinzucker mit einem Rührgerät cremig schlagen. Anschließend die weiche Butter, den Magerquark und das Puddingpulver unterrühren. Eine Muffinform mit 12 Förmchen auslegen und die Masse darin verteilen.

Für die Streusel das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Kakao verkneten und auf die Muffins verteilen. Die Muffins ca. 20-30 Minuten backen, bis sie leicht braun geworden sind.

## St. Petersburger kalte Birnensuppe

### **Zutaten (6 Port.):**

1,5 kg Birne(n), fest	100 g Zucker
1 Stange/n Zimt	1 EL Stärkemehl
200 ml Weißwein	1 Schnapsglas Wodka
1 Zitrone(n)	

**Zubereitung:** Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälfte der Birnen würfeln und mit der Zimtstange mit 50 Gramm Zucker in etwas Wasser und dem Wodka weich kochen und anschließend ohne Zimtstange pürieren.

Die Stärke in einem Liter Wasser auflösen, zu dem Birnenpüree geben und kurz aufkochen lassen. Vorsicht mit der Stärke, damit die Suppe nicht zu breiig wird. Nun den Weißwein, lieblicher Wein oder Süßwein eignet sich am besten, und den Saft der ausgepressten Zitrone hinzugießen.

In der Zwischenzeit die zweite Hälfte der Birnen in Scheiben schneiden und mit 50 Gramm Zucker in etwas Wasser nur kurz kochen, damit sie nicht zu weich werden. Zur Suppe geben und im Kühlschrank kalt stellen.

***Anmerkung: Obwohl die kalte Birnensuppe auch als Dessert gegessen werden kann, war sie ursprünglich als eine Vorspeise vorgesehen. Die Zuckermenge kann je nach Süßigkeit der Birnen und persönlichem Geschmack verändert werden***