



Russische Küche

Inhalt

1.	Vorspeise 1. Fingerfood.....	2
	Russische Bliny (Oladji).....	2
2.	Vorspeise 2. Fingerfood.....	3
	Russische Eier.....	3
3.	Vorspeise Suppe	4
	Schtschi - Russische Kohlsuppe	4
4.	Hauptgang	6
	Filet Stroganoff mit Wodka und Roter Bete	6
	Dazu servieren wir Kartoffelstock	7
5.	Dessert.....	8

1. Vorspeise 1. Fingerfood

Russische Bliny (Oladji)

Zutaten

<u>10 Stk.</u>	<u>30 Stk.</u>	
80 g	250 g	Weizenmehl
½	1-2 TL	Natron
¼	1 TL	Salz
¼	1 TL	Zucker
1	2-3	Eier
1-2 dl	4-5 dl	Buttermilch (typisch russisch) oder Vollmilch oder gemischt
etwas		Butter für die Bratpfanne
150	450 g	Sauerrahm oder Frischkäse
100 g	300 g	Lachs (Räucherlachs), in dünne Scheiben geschnitten
etwas		Seehasenrogen, schwarz (Kaviar)
etwas		frischer Dill, Kerbel oder Schnittlauch, zum Garnieren

Dazu schmeckt:

Pro Person 1 Schluck Wodka – zusammen mit kleinen Gläser ins Eisfach stellen.

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. **30 Min.**

Schwierigkeitsgrad: normal

- Die Eier in einer grossen Schüssel leicht verrühren und Milch hinzugiessen. Zucker, Salz, Mehl und Back-Natron dazugeben und gut verrühren. Der Teig soll leicht flüssig sein.
- Den Teig mindestens **15–20 Minuten ruhen** lassen.
- Eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und etwas Öl hineingeben.
- Einen halben Esslöffel des Teigs in die Pfanne geben und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. (Russische Oladji werden traditionell mit viel Öl gebacken, man sollte mindestens 3 mm hoch Öl in der Pfanne haben.)
- Die fertigen Bliny auf einen großen Teller legen und zum Warmhalten mit einem Geschirrtuch bedecken (und in den leicht warmen Backofen stellen)
- Auf die Bliny etwas Sauerrahm (oder Frischkäse), den Räucherlachs und einen winzigen Klecks Kaviar geben. Achtung: Seehasenrogen schmeckt wirklich intensiv!
- Leicht warm und mit frischen Kräutern garniert servieren



Originalbild 16.2.2014



Serviervorschlag

2. Vorspeise 2. Fingerfood

Russische Eier

www.gutekueche.at/rezepte/7608/russisches-ei.html

Zutaten

<u>4 Port.</u>	<u>12-16 Port.</u>	
2	6-8	Eier
80	250 g	Gemüsemischung mit Erbsen (tiefgekühlt)
30 g	100 g	Mayonnaise
		Pfeffer
		Salz
100 g	300 g	Schinken (oder russische Variante mit Hering)
½	1	Peperoni scharf
		Paprika

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. **20 Min.**

Schwierigkeitsgrad: leicht

- Zunächst die Gemüsemischung in Salzwasser weichkochen. Gemüse herausnehmen und **eiskalt abschrecken**.
- In der Zwischenzeit die Peperoni sehr fein würfeln und den Schinken in feine Streifen schneiden.
- Die Eier 8-10 Min. hart kochen.
- Die Mayonnaise mit dem Gemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und den Schinken dazugeben.
- Die Eier halbieren und Gemüse-Mayonnaise darauf anrichten. In kleine Schälchen heben.
- Mit Paprika bestreuen und Peperoni Würfel dekorativ darüber streuen.



Originalbild 16.2.2014



Serviervorschlag

3. Vorspeise Suppe

Schtschi - Russische Kohlsuppe

www.russlandjournal.de/rezepte/suppen-und-eintoepfe/schtschi/

Zutaten

<u>4-6 Port.</u>	<u>12 Port.</u>	
2 l	5 l	Wasser
		Gemüsebouillon Pulver
200 g	400 g	Hühnerfleisch am Knochen
750 g	1.5 kg	Weißkohl
2	4-5	Lorbeerblätter
3	6	Zwiebeln
4	8	Knoblauchzehen
1	2-3	Möhren
1	2	Tomaten gewürfelt (und/oder 1-2 EL Tomatenmark)
2	4	Kartoffeln
1 TL	2 TL	Kümmel
1 TL	2 TL	schwarze Pfefferkörner
2 EL	4 EL	Petersilie
2 EL	4 EL	Dill
200 g	400 g	Sauerrahm
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleischbrühe (kann auch am Vortag zubereitet werden)

Kochzeit: **40 Min.** mit Huhn (2 Std mit Rind)

Schwierigkeitsgrad: normal

- Fleisch mit wenig (soviel, dass das Fleisch bedeckt ist) kaltem Wasser aufsetzen, erhitzen und kurz aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet. Das Wasser wegschütten und die Schaumreste aus dem Topf entfernen.
- Das Fleisch mit heißem Wasser erneut aufsetzen, aufkochen lassen.
- Lorbeerblätter und je die Hälfte der Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen und **bei niedriger Hitze kochen** bis das Fleisch sehr gut gar ist.
- Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und klein schneiden.
- Suppe absieben und abschmecken.
- Falls die Suppe gleich weiterverarbeitet wird: Fleischstücke zurück in die Suppe geben.

Schtschi

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kochzeit: **25 Min.**

Früher wurde die Suppe in Russland oft für viele Stunden in den Backofen gestellt, wo sie fertig garte. Charakteristisch für die Zubereitung ist lange Garzeit bei geringer Hitze. In modernen Rezepten lässt man das Gemüse nicht mehr verkochen.

- Weißkohl von äußeren Blättern befreien, den Stumpf herausschneiden. Weißkohl raspeln.
- Die restlichen Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken.
- Kartoffel schälen und in feine Streifen schneiden.
- Möhren schälen und raspeln.

- Alles zusammen in die kochende Fleischbrühe geben und **15 Minuten bei schwacher Hitze** kochen.
- Pfefferkörnern und Kümmel in ein Gewürzbeutel oder Teesieb füllen
- Tomaten würfeln (oder etwas Tomatenmark verwenden) und zusammen mit dem Gewürzbeutel in die Suppe geben. **Weitere 10 Minuten köcheln** lassen.
- Wenn das Fleisch zuvor lange gekocht hat und aus der Brühe herausgenommen wurde, kommt es ca. 5 Minuten vor Kochende wieder in den Topf.

- Die Kohlsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Schtschi mit reichlich Petersilie und Dill bestreuen und mit viel Sauerrahm (ca. 2 EL pro Portion) servieren. Den Sauerrahm nach Belieben separat servieren, damit sich jeder nach seinem Geschmack bedienen kann.



Originalbild 16.2.2014

4. Hauptgang

Filet Stroganoff mit Wodka und Roter Bete

www.kuechengoetter.de/rezepte/verschiedenes/Filet-Stroganoff-mit-Wodka-und-Roter-Bete-1349741.html

Zutaten

<u>4 Pers.</u>	<u>12 Pers.</u>	
600 g	2 Kg	gut abgelagertes Rinderfilet
50 g	150 g	Cornichons (aus dem Glas)
1	3	grosse Schalotten
200 g	600g	Champignons
1 (70 g)	3	kleine gekochte Rote Bete (Randen, vakuumverpackt)
½ TL	1-2 TL	schwarze Pfefferkörner Salz, Pfeffer
2 EL	6 EL	Olivenöl
2 EL	6 EL	kalte Butter
4 dl	1,2 l	Bratenfond (für Flüssigkeitszugabe: Packungsbeilage beachten)
½ TL	1 TL	Kartoffelstärke (Maizena), Saucenbinder und/oder Saucenrahm
1 TL	2-3 TL	scharfer Senf
2-3 EL	4-5 dl	Crème fraîche
2 EL	6 EL	Wodka glatte Petersilie

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. **40 Min.**

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

- Die Schalotte schälen und fein würfeln.
- Die Champignons putzen und würfeln oder in Scheiben schneiden.
- Die Rote Bete in feine Streifen schneiden und im Backofen warm werden lassen.
- Die Cornichons halbieren und in Streifen schneiden.
- Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen.
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken.

- Am Filet eventuell verbliebene Sehnen entfernen und das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Kräftig mit Senf und Pfeffer würzen, sparsam salzen.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischwürfel portionenweise darin etwa **1 Min. scharf anbraten. Herausnehmen** und halb zugedeckt beiseite stellen. (Nicht warm stellen, sonst verkocht das Fleisch).
- Letzte Portion mit Bratenfond ablöschen und Fleisch sofort auch herausnehmen.
- Saucenrahm bzw. Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser verquirlt, portionenweise in die kochende Sauce rühren und **4-5 Min. köcheln** lassen bis die Sauce bindet. (Achtung nicht zu heiss kochen: Maizena bindet hoher Hitze nicht mehr)
- Senf, Crème fraîche und Wodka einrühren.
- Aufkochen und **bei schwacher Hitze 2-3 Min. sämig einkochen** lassen. Nach Belieben mit dem Stabmixer aufschäumen.

- In der Zwischenzeit: Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und Schalotten darin bei mittlerer Hitze 1 Min. dünsten. (Butter für später wieder in der Kühler stellen!)
- Die Champignons zugeben und **2-5 Minuten** mitrösten.

- Fertige Champignons zur Sauce geben.
- Die Sauce mit Salz und dem zerstoßenen Pfeffer abschmecken.
- Die restliche, kalte Butter und die Petersilie einrühren.
- Fleisch und Gurkenstreifen unter die Sauce heben und den Filettopf vom Herd nehmen.
- Zum Schluss die Rote Bete über das angerichtete Fleisch verteilen.



Dazu servieren wir [Kartoffelstock](#).

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. **30 Min.**

Schwierigkeitsgrad: normal

4 Pers.

1 Kg

2-3 dl

50g

12 Pers.

3 Kg Kartoffeln, mehlig kochend

5-6 dl Milch heiss

150g Butter, Rahm und/oder Crème fraîche

Salz, Pfeffer, weiss und rot, ev. eine Prise Muskatnuss

- Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weichkochen
Wasser abschütten und Kartoffeln gut verdampfen lassen.
- Die gekochten Kartoffeln mit dem Stampfer direkt in der Pfanne zerdrücken
- Pfanne vom Herd nehmen.
- Milch erhitzen
- Warme Milch, Butter und ev. Crème fraîche unter Rühren (mit der Holzgabel oder dem Schwingbesen) zu den Kartoffeln geben und würzen
- Wenn nötig im Backofen warm halten.

5. Dessert

Tiramisu auf russische Art

www.russischekueche.de/rezepte-russische-kueche/rezepte-russische-kueche-dessert/97-rezept-tiramisu-auf-russische-art.html

Zutaten	(Original wird mehr als das Doppelte pro Portion gerechnet)
4 Pers.	12 Pers.
180 g	700 g Naturjogurt
100 g	400 g türkischer Honig, möglichst hell und mit wenig Nüssen (russisch: Halva)
50 g	200 g Walnüsse
1dl	4-5 dl Rahm, steif geschlagen
10	40 Stk Hafergebäck mit Rosinen
1 dl	3 dl Magermilch, 2,5% Fettgehalt - Waldbeeren Puderzucker

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. **20 Min.**

Schwierigkeitsgrad: leicht

Ruhezeit: **1 Std**

- türkischer Honig zerkleinern und in eine hohe Schüssel geben
- Joghurt und Walnüsse zufügen und mit einem Mixstab zur einer feinen Masse pürieren.
- Hafergebäck 5 Minuten lang in Milch einweichen lassen.
- Rahm steif schlagen und unter die Joghurt-Masse heben.
- Beeren, Joghurt-Crème und eingeweichtes Gebäck (mit nur wenig Milch) schichtweise in Gläsern auslegen. Angefangen mit Beerenschicht.
- Bis zum Servieren kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Waldbeeren dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen.

