



Rassolnik schmeckt säuerlich, süßlich und salzig, das Aroma wird ganz von der Salzgurkensole bestimmt. (7/2014)

RASSOLNIK

Suppe aus Salzgurken und Lake, Wurzelgemüse, Buchweizen, Kalbsniere und Dill

Das Einlegen von Gemüse in Salz hat in Russland eine lange Tradition, die trotz alternativer Konservierungsmethoden bis heute anhält. Das merkt man schon beim Besuch jedes kleinen Nahrungsmittelgeschäfts, das zuverlässig Pickles in allen möglichen Variationen anbietet. Im Unterschied zu vielen anderen Ländern, die Pickles (mit Ausnahme von Sauerkraut) meist nur kalt etwa als Beilage zu getrocknetem oder geräuchertem Fisch und Fleisch reichen, verwendet die russische Küche – wahrscheinlich schon seit dem Mittelalter – eingelegtes Gemüse und Lake auch für die warme Küche, namentlich in Schmorgerichten (siehe *Telyatina Rachmaninow*) und Suppen.

Zu den berühmtesten Suppen auf der Basis von eingelegtem Gemüse gehört sicher die *Rassolnik* (РАССОЛЬНИК), deren Name auch gleich die aromabestimmende Zutat herausstellt: *Rassol* ist das russische Wort für Gemüselake. Rassolnik wird in Russland und im der Ukraine gekocht, meist mit Fleisch, gelegentlich aber auch mit Fisch oder aber nur mit Gemüse allein. Besonders traditionell scheinen Suppen zu sein, die mit Innereien von Geflügel, Rind oder Kalb zubereitet werden, besonders oft mit Niere.



Ein besoffener Vogel | «Wer im Zentrum von Sankt Petersburg über die Panteleymonovskiy-Brücke geht, kann auf einer Kaimauer an der Kreuzung der Flüsse Fontanka und Moika ein eigentümliches Schauspiel beobachten: Da lehnen sich Männer und Frauen, Kinder und Alte weit über die Brüstung hinaus, um einem schwarzen Vogel Brotstücke hinzuwerfen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 27. Juni 2014.



Die Rassolnik im No. 1 ist etwas ärmer an Einlagen als die Suppe, die aus dem hier vorgestellten Rezept resultiert. Das Aroma der Suppe wird natürlich in erster Linie von der Salzgurkenlake bestimmt, die mehr oder weniger sauer, salzig oder süß sein kann und außerdem oft bereits mit Pfeffer, Senfkörnern und Kräutern gewürzt ist. Ich verwende die Lake jeweils ohne diese festen Bestandteile.



Dank der kurzen Garzeit ist die Niere im Innern noch schön rosa und feucht. (Zürich, 6/2014)

FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Butter
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel (100 g), nicht zu fein gehackt
- 1 kleine Sellerieknolle (150 g), geschält, in Würfeln mit einer Kantenlänge von 1 cm
- 1 stattliche Karotten (100 g), geschält, in Würfeln mit einer Kantenlänge von 1 cm
- 350 ml Salzgurkenlake
- 1¼ L Hühnerbrühe, ungesalzen
- 2 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 1 Kalbsniere (300 g), von Fett befreit
- 3 EL Buchweizen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 200 g Salzgurken, halbiert oder geviertelt in 5 mm dicken Schnitzen mit einem Radius von 1 cm
- 20 g Dill
- 150 ml saure Sahne

Auch die Rassolnik, die ich im Restaurant Russkaya Rumochnaya No. 1 am Konnogvardeyskiy-Boulevard 4 in St. Petersburg vorgesetzt bekam, war hauptsächlich mit kleinen Nierenstücken angereichert, wobei auch noch Krümel von Herz und Zunge mitschwammen, die indes keinen Einfluss auf das Aroma zu haben schienen. Die Suppe hatte einen milden Geschmack und war auf zurückhaltende Weise zugleich säuerlich, süßlich und salzig – also ganz vom Aroma der Lake bestimmt, die ihre Basis bildete. Sie war mit Dill verfeinert und wurde mit saurer Sahne serviert.

Das nachfolgende Rezept stellt den Versuch dar, die Rassolnik aus dem No. 1 zu rekonstruieren, wobei ich auf die Zugabe von Herz und Zunge verzichte, auch weil sie sich mit ihren deutlich längeren Kochzeiten nicht recht glücklich in den übrigen Prozess integrieren lassen. Außerdem gebe ich statt Gerstengraupen etwas Buchweizen bei, was einfacher ist und in vielen Russolnik-Rezepten durchaus gängig.

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

1 | Butter und Rapsöl in einem Topf erwärmen, der etwa 2 L fasst. Zwiebel-, Sellerie- und Karottenstückchen sorgfältig anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist, nicht braun werden lassen. Mit Salzgurkenlake und Hühnerbrühe ablöschen, Lorbeerblatt und Pfeffer begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 12 Minuten simmern lassen.

2 | Kalbsniere begeben und 6 Minuten simmern lassen. Niere aus der Suppe heben und in einem Teller etwas abkühlen lassen. Das Blut, das sich am Boden des Tellers bildet, zur Suppe gießen. Niere in etwa haselnussgroße Stücke schneiden.

3 | Buchweizen in die Suppe geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten simmern lassen. Suppe mit Salz abschmecken.

4 | Nierenstücke, Salzgurken und Dill begeben, etwa 2 Minuten warm werden lassen, servieren. Saure Sahne separat dazu geben. *Die Salzgurken kommen erst am Ende der Kochzeit in die Suppe weil sie sonst zerfallen.*



Das No. 1 in Sankt Petersburg ist ein Lokal mit einem schönen Gewölbe, das sich auf traditionelle russische Küche spezialisiert hat. (6/2014)