



Hier habe ich das Chicken Kiev wie für ein TV-Dinner angerichtet – eine Referenz an seine Geschichte. (Zürich, 3/2015)

KOTLETA PO-KYYIVSKY

Mit Kräuterbutter gefüllte Rolle aus Hühnerbrust, paniert und gebraten

In den späten 1970er Jahren war es in der Schweiz üblich, noch brauchbare Dinge, für die man selbst keine Verwendung mehr hatte, einfach an bestimmten Wochentagen auf die Straße hinaus zu stellen. Dort wurden sie von gierigen Sperrgutjägern gefunden oder irgendwann von der Müllverwaltung abgeholt. Möbel, Haushaltsgeräte, Bücher, Schallplatten, Kleider – man fand auf den Trottoirs viel, was das Herz bis dahin meist nicht begehrt hatte und folglich ganz neu für sich entdecken konnte. Eines Abends spürte ich in einer Kiste mit Büchern ein Set von Karten auf, die auf der einen Seite mit dem farbigen Bild einer Speise, auf der anderen mit einem Rezept bedruckt waren. Die Texte waren auf Englisch, ich konnte sie also zwar lesen (ich war damals etwa zehn Jahre alt, das Wort *Frühenglisch* existiert noch nicht auf der Welt), aber nicht verstehen. Doch was mich vor allem faszinierte, waren ohnehin die Bilder. Es waren opulente Inszenierungen von durchgehend unglaublich feierlich wirkenden Speisen. Solche Bilder waren mir neu, denn Kochbücher kamen damals noch meist ohne Fotografien aus, die etwas älteren Werke in meinem Elternhaus auf jeden Fall. Und natürlich sah das Essen, das



Transformatoren | «Im Unterschied zum Fußgängerstreifen, der die Passanten schlicht von einer Straßenseite auf die andere passieren lässt, kommen mir solche Unterführungen immer wie Orte vor, deren Durchgang auch mit einer Transformation verknüpft sein könnte. Ich verschwinde auf der einen Seite ganz nüchtern in einem Loch und komme auf der anderen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 12. März 2015.



Im Restaurant Pervak in Kiew wird das Котлета по-київськи mit einem kleinen Papierkrönchen geschmückt. Beim Aufschneiden läuft etwa 1 dl flüssige Butter auf den Teller aus.



Das Restaurant Spotykach in Kiew serviert das Kiewer Hühnchen auf Wunsch mit einem Porridge aus Buchweizen und Steinpilzen, das ausgezeichnet passt. (3/2015)



Allerlei Füllungen | Heutige Rezepte füllen das Chicken Kiev mit allen möglichen Dingen, oft mit Käse oder auch mit Speck, zum Beispiel Jamie Oliver.⁶ Ich habe mich nach einigen Versuchen in eine Füllung verliebt, die zur Hauptsache aus Dill besteht und nur wenig Butter benötigt – wer seine Gäste damit überraschen will, dass «Butter überall herumspritzt», kehrt die Verhältnisse einfach um.

ich aus unserem familiären Alltag kannte, nie und nimmer so prachtvoll und so lecker aus wie auf diesen Karten.

Auf einem Bild, das sich meiner Erinnerung ganz besonders tief eingepägt hat, gab es ein Stück goldenes Fleisch zu sehen, das eine Krone trug und auf einem silbernen Teller vor einem Himmel aus lauter grünlich schimmernden Zwiebeltürmen in der Luft zu schweben schien: *Chicken Kiev*. Der rundliche Schnitzelprinz mit seiner Krone kam mir wie eine Inkarnation all der Vorstellungen vor, die ich mir aufgrund von Darstellungen in Kinderbüchern vom Russland der Zaren und seinem luxuriösen Alltag machte.

Ein oder zwei Jahre nach dem Fund, die Karten hatte ich unterdessen längst gegen eine Schallplatte oder eine Flasche Cola eingetauscht, erlebte das *Chicken* eine Art Epiphanie in einem Konzert mit den *Bildern einer Ausstellung* von Modest Mussorgsky. Als das Orchester das *Große Tor zu Kiew* intonierte, da erschien, etwa in der vierzigsten Sekunde, beim ersten Kesselschlag, über den Köpfen der heftig arbeitenden Musiker plötzlich ein golden leuchtendes Schnitzel mit Krone. Einer strahlenden Madonnenfigur gleich schwebte es über den Violinen und Violas, Fagotten und Flöten, Posaunen und Pauken. So eindrucklich diese Erscheinung war, das *Chicken Kiev* entflatterte meinem Leben dann doch wieder für viele Jahre. Ich lernte andere Speisen kennen, die mir so viel Aufregung boten, dass ich keinen Anlass hatte, an das gekrönte Hühnchen zurückzudenken – außerdem wurde es zur Norm, dass Kochbücher auch großartige Inszenierungen der vorgestellten Rezepte präsentieren.

Das *Chicken Kiev* kam mir erst wieder in den Sinn als im Winter 2015 die Gelegenheit bekam, erstmals in meinem Leben in die Ukraine zu fahren und die Stadt Kiew zu besuchen. Auf dem Hinflug beschäftigte mich auf ein Mal die Frage, ob ich wohl in der Stadt ein Restaurant finden würde, in dem es *Chicken Kiev* zu essen gab. Selbstverständlich schien mir das nicht, denn schließlich hat der Hamburger ja auch nichts mit Hamburg zu tun, das Wiener-Würstchen nichts mit Wien, und welcher Berliner weiß schon, was ein Berliner ist und welche Konfitüre da hinein gehört. Als ich im ersten Restaurant, das ich in Kiew besuchte, *КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ* (*Kotleta po-kyivsky*) alias *Chicken Kiev* auf der Karte fand, war ich fast ein wenig überrascht. Natürlich musste ich es bestellen, denn gegessen hatte ich das Hühnchen bis dahin noch nie, bei meiner frühen Begegnung mit ihm stand ja auch seine majestätische Erscheinung im Vordergrund, nicht seine kulinarische Qualität.

Was mir im *Pervak* serviert wurde, hatte durchaus etwas mit dem Bild in meiner Erinnerung zu tun: ein rundes, in Panade gehülltes und goldbraun gebackenes Schnitzel mit einem Krönchen. Als ich es aufschnitt, floss mir zu meiner Überraschung wohl ein Deziliter geschmolzene Butter entgegen und verteilte sich zu einem kleinen See auf meinem Teller. Im Fleisch blieb ein Loch mit ein paar wenigen Kräutern zurück. Auch mein zweites *Chicken Kiev* im Restaurant *Spotykach* war ähnlich, nur hatte der Koch hier versucht, Kräuter und Butter mit Hilfe von Käse so zu verdicken, dass nicht gleich alles

aus dem Fleisch herausfloss. Bei beiden Versionen überraschte es mich, dass ein Hühnerschnitzel, das doch fast immer ganz trocken schmeckt, hier trotz der offenbar ziemlich langen Bratzeit angenehm feucht war und – im Rahmen des einem Hühnerschnitzel möglichen – auch durchaus Aroma hatte.

Die Historie des *Chicken Kiev* ist einigermaßen unübersichtlich. Ganz offenbar war es zumindest in den sechziger bis achtziger Jahren ein Standard auf der Karte der Intourist-Hotels und Restaurants in der ganzen Sowjetunion. Lesley Chamberlain schreibt in ihrem Standardwerk: «This is a Soviet hotel and restaurant classic which has no prerevolutionary history as far as I have been able to discover.»¹ Marian Burros indes zitiert in ihrem Artikel zum Thema einen ukrainischen Restaurateur namens Christenco Vitali, Direktor des Restaurants im Hotel Dnipro in Kiew, dessen Aussage zufolge das Rezept 1819 von einem Koch aus Kiew erfunden und erstmals in Moskau zubereitet wurde.² Stewart-Gordon und Hazelton wiederum nennen Chicken Kiev das «most famous an best known of all Russian dishes», räumen jedoch ein, seine «Kievian origins are obscure and it seems most likely that Chicken Kiev was a creation of the great French chef Carême at the Court of Alexander I.»³ Die Papashvilyts beschreiben es bloß als «one of the great classic Soviet dishes that has achieved international fame» – ohne sich auf Hypothesen zu seinen Ursprüngen einzulassen.⁴

Das *Chicken Kiev* war jedoch auch im Westen weit verbreitet. Es passt ja auch gut zu den Vorstellungen einer luxuriösen Küche, wie man sie sich in den sechziger und siebziger Jahren machte. Kein Wunder also, kommt es auch in der kultigen Fernsehserie *Mad Man* zu Ehren, die ja im New York der 1960er Jahre spielt. «They have Chicken Kiev», sagt da Roger zu Don: «The butter squirts everywhere.» Laut Felicity Cloake war *Chicken Kiev* das erste gefrorene Fertiggericht im Angebot der Supermarktkette Marks & Spencer.⁵ Heute wird *Chicken Kiev* im Westen nur noch selten angeboten: Die viele Butter, die da zum Einsatz kommt, verträgt sich nicht gut mit den gegenwärtigen Vorstellungen einer gesunden Diät.

Doch das КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ hat seine Meriten, vor allem weil es einem Stück Fleisch, das meistens sehr trockenen auf den Tisch kommt, eine schöne Saftigkeit gibt. Die Tradition sieht vor, dass nur Butter ins Fleisch gepackt wird, ohne jede Würze. Der sintflutartige Ausfluss der Butter beim Aufschneiden des Stückes stellt zwar eine hübsche Überraschung dar, aromatisch aber ist das Gericht so auf den Geschmack der geschmolzenen Butter beschränkt. Das räumen sogar die Papashvilyts ein, die sonst viel auf Tradition halten, und sie schlagen eine stärker gewürzte Version vor.

Papierkrönchen | Котлета по-київськи wird oft mit einem kleinen Papierkrönchen serviert. Dieses Krönchen ersetzt das kleine Knöchelchen (ein Stück vom Flügelknochen), das traditionell aus dem einen Ende des *Chicken Kiev* ragt. Man kann das Knöchelchen als eine typische Idee der sechziger Jahre ansehen. Es macht aus der Fleischrolle ein kleines Keulchen, das man theoretisch wie einen Hühnerschenkel in die Hand nehmen könnte – praktisch hat der Knochen dafür viel zu wenig Halt. (3/2015)

Stopfen statt klopfen | Heutige Rezepte verzichten oft darauf, die Hähnchenbrust flach zu klopfen – und füllen die Butter statt dessen in ein Schnittloch im Fleisch (ebenfalls Jamie Oliver). Ich habe beides ausprobiert und bin zum Schluss gekommen, dass das Flachklopfen zu den besseren Ergebnissen führt.

Braten statt frittieren | *Chicken Kiev* wird frittiert. Aber wenn man keine gute Fritteuse hat, dann wird das Frittieren schnell zu einer sehr fettigen Angelegenheit. Ich verzichte also darauf und brate das Fleisch stattdessen in etwas Öl an, um es dann im Ofen fertig zu garen. Das Resultat ist weniger schön, denn beim Frittieren wird die Oberfläche überall gleichermaßen braun und knusprig – im Gegenzug ist das Stück auch deutlich weniger fettig.



Das nachfolgende Rezept führt zu einer Roulade mit knuspriger Hülle. Das Fleisch ist saftig, die Füllung schmeckt nach Butter und nach den Kräutern, süßlich, leicht ätherisch mit Anklängen von Fichtenwald, Wiesenkümmel und Fenchelkraut.

¹ Lesley Chamberlain: *Food and Cooking of Russia*. London: Penguin Books, 1983 [1. 1982]. S. 151.

² Marian Burros: *Fare of the country – Further Tribulations of the Chicken From Kiev*. In: *New York Times*. 14. August 1988.

³ Faith Stewart-Gordon, Nika Hazelton: *The Russian Tea Room Cookbook*. New York: Perigee Trade, 1984. S. 74.

⁴ Helen and George Papashvily: *Russian Cooking*. United States: Time Inc., 1969. S. 136.

⁵ Felicity Cloake: *How to cook the perfect chicken Kiev*. In: *The Guardian*. 7. Juni 2012.

⁶ Jamie Oliver: *Jamie's Comfort Food*. London: Penguin Books, Michael Joseph, 2014. S. 52.

FÜR 4 PERSONEN

- 30 g Butter
- 20 g Dill, fein gehackt
- 10 g Petersilie, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- ¼ TL Salz für die Butter
- 1 TL schwarzer Pfeffer für die Butter
- 4 halbe Bruststücke vom Huhn (je 120 g), gehäutet
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- ¼ TL Salz für die Eier
- 1 TL schwarzer Pfeffer für die Eier
- 6 EL Paniermehl
- 2 EL Butterschmalz oder Rapsöl zum Braten



Auf der Innenseite der Hühnerbrust sitzt ein länglicher, dünner Fleischstreifen, der zunächst abgezogen oder weggeschnitten wird. Manchmal werden die Hühnerbrüste auch ohne diesen Streifen verkauft.



Mit einem Fleischklopfer lässt sich die Hühnerbrust sehr leicht und präzise flachklopfen.



Wer keinen Fleischklopfer besitzt, kann das Bruststück zum Beispiel auch mit Hilfe einer kleinen Pfanne vorbereiten.

Zubereitung (Kühlzeiten 2½ Stunden, Kochzeit 15 Minuten)

1 | Butter, Dill, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer mit Hilfe einer Gabel zu einer Kräuterbutter vermengen. Vier etwa sechs Zentimeter lange Röllchen formen und diese wenigstens 30 Minuten kühl stellen bis sie fest sind.

2 | Mehl auf einen flachen Teller schütten. Die Eier in einem Suppenteller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paniermehl auf einen flachen Teller schütten.

3 | Den länglichen, dünnen Fleischstreifen, der in der Regel auf der Innenseite der Hühnerbrust sitzt, abziehen oder mit einem Messer wegschneiden. Hühnerbrust mit ein paar Tropfen Wasser befeuchten und zwischen zwei Lagen Haushaltsfolie legen. Mit Hilfe eines Fleischhammers oder einer kleinen Pfanne vorsichtig flach klopfen, an den Rändern stärker als in der Mitte – bis das Stück etwa die doppelte Fläche einnimmt. Wenn der zuvor abgetrennte Fleischstreifen eher dick ist, diesen ebenso flach klopfen. *Nach Möglichkeit sollten die Ränder sehr dünn sein, vor allem auch auf den Schmalseiten, das Fleisch hält so nach dem Rollen besser zusammen. Die Mitte hingegen sollte noch eine gewisse Dicke haben, sonst liegt die Butter nicht im Zentrum der Rolle, sondern eher am Rand.*

4 | Ein Röllchen Kräuterbutter auf das Fleisch setzen, den flachen Streifen darüber legen. Wenn möglich von den Schmalseiten her die Fleischklappen über die Butter und den Fleischstreifen schlagen, dann von der Breitseite das Fleisch über die Butter ziehen – so, dass eine dickliche Rolle entsteht.

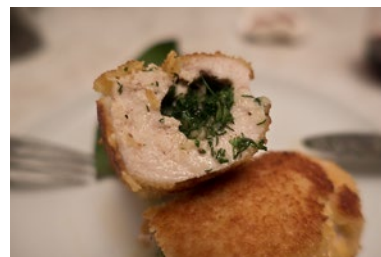
5 | Rolle in Mehl wenden, dann in dem verquirlten Ei und zuletzt im Paniermehl, auf einen Teller setzen. Manöver mit den verbleibenden Bruststücken wiederholen. Teller mit Küchenfolie abdecken und zwei Stunden kühl stellen bis die Rollen fest sind.

6 | Butterschmalz in einer Bratpfanne erwärmen und die Hühnerrollen darin allseits sorgfältig anbraten bis sie eine goldene Farbe haben. *Das Paniermehl saugt das Fett auf. Es kann sich deshalb empfehlen, den Butterschmalz nicht auf einmal, sondern jeweils beim Wenden des Stücks in kleinen Etappen beizugeben.*

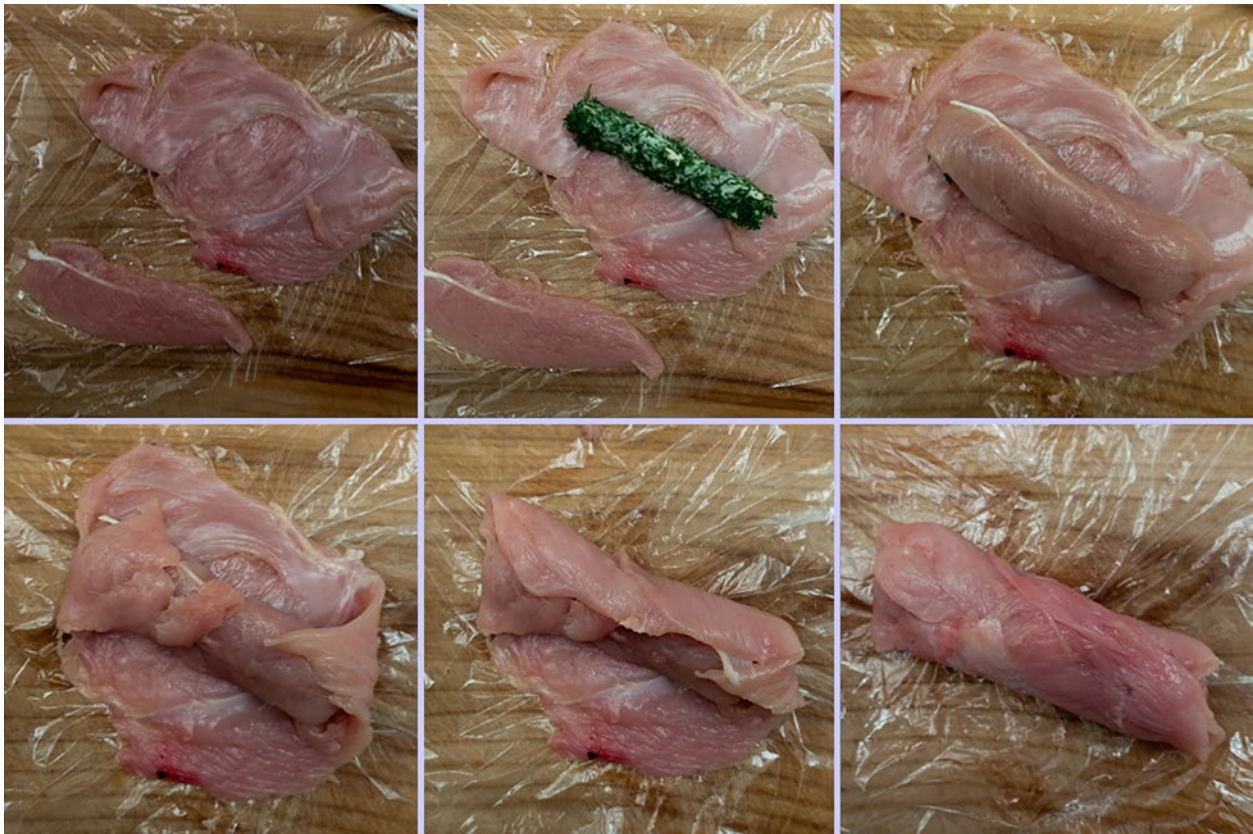
7 | Hühnerrollen in eine Auflaufform oder auf ein Blech setzen und in dem 180 °C heißen Ofen etwa 8 Minuten fertig garen. *Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Rollen ab.*



Brät man die Rollen vorsichtig auf allen Seiten an, dann bekommen sie auch ohne Fritteuse eine regelmäßige Goldfarbe.



Hat man sauber gearbeitet, dann sollte die würzige Füllung mehr oder weniger in der Mitte des Fleischstücks liegen.



Hat man die Hühnerbrust schön flach geklopft, lässt sich die Rolle recht leicht herstellen. Im Idealfall ist das Fleischstück an den Rändern sehr dünn, in der Mitte aber etwas dicker.



Die Rolle wird in Mehl, Ei und Paniermehl gewendet, auf einen Teller gelegt und mit Küchenfolie bedeckt. So wird sie im Kühlschrank zwei Stunden lang fest und lässt sich dann leichter braten.



Der Ruhm der Hühnerkoteletts Kiew, hier mit gefüllten Pastetenkörbchen und Strohkartoffeln, ist weit über die Grenzen der Ukraine gedungen.

Helen und George Papashvily widmen in *Die Küche Russlands* dem Chicken Kiev mehreren Seiten – unter anderem dieses doppelseitige Bild. Die Legende lautet: «Der Ruhm des Hühnerkoteletts Kiew, hier mit gefüllten Pastetenkörbchen und Strohkartoffeln, ist weit über die Grenzen der Ukraine gedungen.»

КОТЛЕТА ПО-КІЇВСЬКИ

Chicken Kiev as Coach potato

30g Butter
20g Dill
10g Petersilie
2 Jochen Knoblauch
1 heuppe TL Salz
1 heuppe TL Pfeffer

4 Schnitzel 110g
4-6 EL Mehl
2 Eier
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Tasse Paniermehl
2 EL Butterbrot

perfekt für Dinner
Brot
Perkt Dill

100g Butter
rösche, trocken
ablösche mit 2 EL
Hühnerbutter und
10g eingeweichte
Schäufel in
Einweichwasser

das geasste Tier zu den

Knospige Hülle, ganz leicht fettig. Das Fleisch bleibt wunderbar saftig - die Hühler. Das Kraut schmeckt süßlich und säuerlich, passt zu Füllmehl, Wiesenschnitt, ein wenig Fenchelkraut. Das mit der Hühner Käselecke aus der Flügel ist will ein Versuch, das Fleisch mit ein Kotelet auch zu lassen.

Verhältnis Butter-Kraut kann variiert werden

in der Mitte etwas tiefer

Eine strahlende Erscheinung über der Skyline des Orchesters:Arbeitsblatt zum Chicken Kiev. (3/2015)