



Tanja Dusy ★★★★★

Matrjoschka – Kochen wie in Osteuropa Aromatisch – traditionell – authentisch

EMF 2021 · 160 S. · 22.00 · 978-3-96093-862-0

Tanja Dusy arbeitet als Kochbuchautorin und Journalistin und hat zahlreiche Rezeptbücher mit internationaler Küche und speziell bei EMF mit asiatischen Rezepten veröffentlicht. Mit *Matrjoschka* geht es diesmal aber nicht nach Asien, sondern nach Osteuropa. Die Autorin sammelt in dem Band traditionelle Rezepte aus Russland, der Ukraine, Polen, den Balkanstaaten und Georgien, die sie aber gleichzeitig etwas aufzupeppen versucht, ob mit mehr Gewürzen oder „leichter und frischer“ Abwandlung der ursprünglichen Rezeptur. Die Rezepte sind nicht wie sonst so häufig nach Land geordnet, sondern nach Kategorie, wie Fisch und Fleisch, Gemüse oder Gebäck. Das passt auch zu der Grundidee des Buchs – so wie die Matrjoschka ineinander verschachtelt ist, so finden sich zahlreiche Spezialitäten unter anderen Namen in den Küchen mehrerer Länder. Bei der Ordnung nach Kategorie sieht man die Gemeinsamkeiten stärker und auch die Unterschiede. Die Rezepte aus Russland und Polen überwiegen; danach kommen von der Häufigkeit her Ungarn, Tschechien, Georgien und die Ukraine, und zum Schluss dann z.B. die Slowakei und Rumänien.

Sehr gut gefallen mir die Fotografien und das Layout, das nicht immer eine Doppelseite für ein Rezept benötigt, sondern häufig auch mehrere kleine Teller mit Speisen auf einem großen Foto in Szene setzt. Auch das rustikale Geschirr passt wunderbar zum Thema. Das Wort „eingelebt“ passt gut zu den Fotos, die auf mich nicht übermäßig modern oder unappetitlich steril wirken. Auch steckt spürbar Recherche hinter den Rezepten. Oftmals finden sich auf den Seiten eingestreute Tipps mit Hintergrundwissen zu den Gerichten.

Was Tradition und Authentizität der Rezepte angeht, kann ich nur über russische Rezepte urteilen, weil ich aus Russland komme. Recherche über den „Russischen Salat“ führt mich tief in Webseiten, die nostalgische Rezepte aus UdSSR-Restaurants zusammenstellen. In dem Vorwort schreibt die Autorin richtig, dass „bäuerliche“ osteuropäische Küche aus regionalen Produkten besteht und die feineren Delikatessen erst später im 19. Jahrhundert entstanden sind. Dabei fehlt aber eine wichtige historische Periode nach dem 19. Jahrhundert, die die Küche jeder Person aus dem ehemaligen Sowjetblock nachhaltig geprägt hat. In der UdSSR gab es zumindest in Russland grob zwei Variationen von



Rezepten – die eine (häufig bereits eine Abwandlung von westlichen Rezepten) wurde in Restaurants serviert, und die andere entstand aus den Bemühungen der Hausfrauen, etwas Ähnliches zu kochen, aber für weniger Geld und mit Zutaten, die man im Haus hatte. So entstand aus dem französischen Salat „Olivier“ aus geheimen, aber größtenteils gekochten Zutaten wie Fleisch im späten 19. Jahrhundert eine russische Abwandlung mit Federwild, das sich im Laufe der Jahre zum Huhn änderte. Während man dann in der UdSSR im Restaurant eine Version mit gekochtem Hühnerfleisch bekommen konnte, wandelte sich das Rezept erneut und wurde zum klassischen sowjetischen Stolichny- (Hauptstädter-) oder Oliviersalat, der mit einer bestimmten Sorte Wurst zubereitet wird. Heute kochen manche Familien die Version mit Hühnerfleisch, aber die gewohnte, von allen bekannte ist dennoch die mit Wurst.



Im Buch findet sich die luxuriösere Variante mit Hühnerfleisch, was mich auf den Gedanken bringt, dass Authentizität vielleicht viele Facetten haben kann. Die meisten Rezepte in dem Buch machen nämlich den Eindruck, als könnte man sie in einem Restaurant in einer Touristenstadt wie St Petersburg servieren, weil sie „feiner“ gemacht wurden. Der Charme von z.B. Pelmeni besteht für mich darin, dass die Teigtaschen aus gefühlt nichts bestehen – der Teig ist Mehl, Wasser und Salz, und die Füllung Hack mit Salz und Pfeffer. Dass das Resultat so gut schmeckt,

ist ein Wunder. Da Chilipulver hinzuzufügen, rauft mir zunächst die Haare, dann aber finde ich die Idee gar nicht so schlecht. Andere Gewürze aber, wie Kümmel oder Paprikapulver, waren im sowjetischen Russland kein Standard, und schon gar nicht Estragon oder Majoran. Das mag wirken, als ob ich mich an Details festbeißte, aber passt dann noch die im Untertitel versprochene Traditionalität? Zudem kommen manche Änderungen, die ich nicht ganz verstehe, wie der Borschtsch, in dem die Kartoffeln fehlen.

Es sind allerdings auch nicht alle Rezepte überarbeitet worden. Viele lesen sich genau so, wie ich sie auch kochen würde, was mich zuerst überrascht, aber gut daran liegen kann, dass ich nicht ganz die Zielgruppe bin. Wer in Deutschland mag schon salzigen Weißkohl in Teigtaschen? Oder gekochten Teig mit fadem Hack? Andere Rezepte wiederum sind auch in der traditionellen Zusammensetzung nicht zu gewöhnungsbedürftig. Mich würden allgemein die Quellen der Autorin interessieren, weil ich aufrichtig neugierig bin, was ihre Abwandlung ist und was ein Rezept, das in meiner Familie ganz anders weitergegeben wurde.

Eine halbe Enttäuschung ist dann leider der Versuch, mein Lieblingsgericht Pirozhki nur mit dem Rezept aus dem Buch nachzukochen. Zu Hause machen wir die Kohlfüllung nur aus gedämpftem Weißkohl mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer; im Buch kommen da noch Paprika, Paprikapulver, Tomatenmark, Essig, Kümmel und Paprikapulver dazu. Auch machen wir normalerweise keine süßen Füllungen, deswegen habe ich mir zur Probe noch die süße Quarkfüllung ausgesucht. Das Experiment sollte herausfinden, ob diese zwei Sorten noch für russische Pirozhki-Puristen als solche erkennbar sind oder geschmacklich in einer anderen Welt liegen.

Noch bevor wir zur Geschmacksprobe kommen, stellt sich leider heraus, dass der Teig so nicht gelingen wird. 500 Gramm Mehl auf knapp 170 ml Flüssigkeit ist viel zu viel und selbst bei nur 400 Gramm ist der Teig steinhart, geht kaum auf und hat nicht die typische weiche Flexibilität von Hefeteig, wodurch er sich schlecht ausrollen lässt und keksartig und ölig ist. Eine andere Teigportion, die ich mit der Hilfe des Augenmaßes und 300 ml Milch zubereite, gelingt wesentlich besser und führt auch zu einem guten Ergebnis beim Braten. Schon bei der Teigherstellung scheitert also mein Versuch, nur mit dem Buch zu arbeiten und ich muss auf Expertise zurückgreifen.

Die Geschmacksprobe bestätigt zum Glück aber, dass die Pirozhki sehr lecker sind. Sie schmecken dank des Paprikas und der zahlreichen Gewürze anders und auch der Teig ist nicht der, den ich sonst auf Wasserbasis und nicht mit Milch mache, nicht zuletzt aber auch aufgrund des niedrigen Flüssigkeithaltes, wodurch der Teig dicker ist. Aber das, was ich da esse, ist als Pirozhok erkennbar. Auch die Version mit Quark ist sehr gut, und dort passt der luftige Teig für meinen Geschmack auch besser zum süßen Inhalt. Meine Theorie, dass diese Rezepte für den westeuropäischen Gaumen bestimmt sind, bestätigt sich aber fürs Erste, und auch meine Versuchspersonen loben das Ergebnis, räumen aber ein, dass sie die traditionelle Variante lieber haben. Es ist schließlich aber auch verständlich, dass wer ein Kochbuch zusammenstellt, die Rezepte so präsentiert, dass sie allen schmecken.



Und was die Großmutter in der sowjetischen Küche serviert, muss nicht das endgültige Urteil sein.

Ich würde dem Buch allzu gerne volle fünf Sterne geben, aber die schlechte Erfahrung mit dem Pirozhki-Teig macht mich zurückhaltend. Auch denke ich nicht, dass ich die russischen Rezepte noch nachkochen werde, was aber nicht auf die zahlreichen anderen Länder und deren Speisen zutrifft. In dem Buch gibt es so einiges, was ich ausprobieren möchte, auch wenn mit Vorsicht, was die genauen Mengenangaben betrifft. Letztendlich ist das Buch eine Fundgrube für Leute, die nicht den Luxus haben, in osteuropäischen Kochforen die Originalrezepte herauszusuchen, sowie für experimentierfreudige Köche, die neue Geschmackserlebnisse vor die bekannten und gewohnten stellen. So richtig authentisch und ganz streng traditionell sind die Speisen in dem Buch nämlich nicht. Wen das stört, der muss leider weitersuchen.