



Telyatina Rachmaninow schmeckt säuerlich und erdig, saures Gemüse passt gut dazu.

Telyatina Rachmaninow

Brust vom Kalb in Salzgurkensole, mit Roter Bete

Es gibt in der russischen Küche diverse Rezepte, in denen die Lake von Salzgurken eine wichtige Rolle spielt (etwa im Eintopf Rassolnik oder in der Soljanka, eine säuerliche Suppe). Offenbar sind schon aus dem Mittelalter entsprechende Zubereitungen überliefert. Das nachfolgende Rezept verdanken wir dem Geheimagenten Hektor Maille, der es seinerseits von dem Koch Ruslan Rachmaninow bekommen und auch schon in dessen privater Küche in Moskau zubereitet hat.

Телятина (Telyatina) heißt «Kalbfleisch» auf Russisch. Statt Kalbsbrust kann man, natürlich unter Berücksichtigung der veränderten Garzeiten, auch andere Bratenstücke vom Kalb oder vom Schwein verwenden. Uns schmeckt die durchzogene Brust jedoch eindeutig am besten. Auch beim eingelegten Gemüse kann man variieren, wobei man aber die Sole der Salzgurke als Grundlage beibehalten sollte. Wie scharf das Gericht wird,

hängt hauptsächlich von den verwendeten Chilischoten in Essig ab. Je nach Art und Marke variieren diese Schoten von mild bis feurig scharf. In Russland isst man generell eher mild, wenn in Moskau allerdings ein lemusischer Koch am Herd steht ...

Telyatina Rachmaninow hat einen leicht säuerlichen, vollen Geschmack. Die Bete gibt dem ganzen Gericht eine leuchtend rote Farbe. Außer den Chilis sollte man alles Gemüse aus ästhetischen Gründen nach Möglichkeit in längliche, eher feine Streifen schneiden. Zur Kalbsbrust passen Pellkartoffeln sehr gut – oder auch Salzkartoffeln (mit etwas Dill gekocht).

Für 4 Personen

1 kg Kalbsbrust
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Bratbutter
200 ml Salzgurkensole (die Flüssigkeit, in der Salzgurken eingelegt sind)
100 ml Weißwein
100 g Rote Bete, in Streifen
2 Zwiebeln, in Streifen
1 Lorbeerblatt
100 g Salzgurken, in länglichen, feinen Streifen
50 g Chilis in Essig, in Rädchen
100 g Pfifferlinge aus dem Glas, abgetropft
30 g Kapernäpfel in Essig, ganz
~ Salz zum Abschmecken
~ saure Sahne als Ergänzung bei Tisch

1 | Die Kalbsbrust pfeffern. Butter in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch darin allseits sorgfältig anbraten.
2 | Mit Salzgurkensole und Weißwein ablöschen, Bete, Zwiebeln und Lorbeer begeben. Gut umrühren, kurz aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und 1 Stunde schmoren lassen – gelegentlich wenden.
3 | Salzgurken, Chilis, Pfifferlinge und Kapernäpfel begeben, halb zugedeckt nochmals rund 30 Minuten garen lassen.
4 | Fleisch aus dem Topf nehmen und etwa 5–10 Minuten in Alufolie eingepackt ruhen lassen, dann tranchieren.
5 | Sauce nochmals kurz aufkochen lassen, mit Salz abschmecken.
6 | Etwas Sauce mit Gemüse auf die Teller verteilen und ein Stück Fleisch auflegen. Man kann gut ein Schälchen saure Sahne dazustellen.

Die Sauce wird relativ dünn und flüssig. Wer es dicker mag, kann entweder mit etwas Maisstärke nachhelfen oder den Jus ganz am Ende mit etwas kalter Butter aufmontieren.