

Katalonien Tourismus

Klassiker der Katalanischen Küche – E wie Ensaladilla Russa

Eva Hakes · Wednesday, March 28th, 2018

Ensaladilla Russa, der köstliche kalte Kartoffelsalat, ist ein Sommergericht, wie es im Buche steht. Ensaladilla Russa wird häufig als Tapa serviert oder auch als *Ració* im Chiringuito – natürlich mit Blick aufs Meer und mit eiskaltem Bier. Aber Ensaladilla Russa schmeckt auch daheim in Deutschland hervorragend, sei es an einem Sommerabend auf dem Balkon oder als leichtes Mittagessen.



Foto: gastroteca.cat

Dank seiner Allerweltszutaten und der einfachen Zubereitung ist Ensaladilla Russa in Katalonien ungefähr so populäre wie in Deutschland Currywurst mit Pommes. Der Vorläufer der Ensaladilla Russa war hingegen eine Luxus-Kreation aus seltenen, teuren Zutaten, unter ihnen vermutlich Rebhuhn, Krebsfleisch, Kaviar und natürlich Mayonnaise. Das Originalrezept, so glaubte man

lange, erfand Lucien Olivier, ein belgischer Koch französischer Abstammung, der in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts in seinem Moskauer-Restaurant *Ermitage* Zaren, Aristokraten und Literaten bekochte. Das Rezept des Gerichtes, das als „Salat Olivier“ in Russland berühmt wurde, hat sein Erfinder mit ins Grab genommen.

Allerdings muss man sagen, dass Lucien Olivier nicht wirklich der Erfinder dieser Salat-Komposition war. Im Jahr 1845, und damit lange bevor Olivier sein Moskauer-Restaurant eröffnete, findet sich nämlich bereits ein ganz ähnliches Rezept in einem englischen Kochbuch, dessen Autor der britisch-italienische Koch Charles Elmé Francatelli war. Olivier kommt also der Verdienst zu, eine Variation dieses Rezepts verfeinert und zum Leibgericht russischer Zaren und elitärer Feinschmecker gemacht zu haben.

Nach der Russischen Revolution des Jahres 1917 wurde der Salat dann „volkstauglich“ gemacht, indem man Rebhuhn und Kaviar durch preiswerte leckere Zutaten ersetzte. In dieser adaptierten Version hat die Ensaladilla Russa die Speisekarten Europas erobert. Der Salat mit der multinationalen Entstehungsgeschichte mundet dem luxusverwöhnten Gaumen ebenso wie dem volkstümlichen Liebhaber von Currywurst mit Pommes und ähnlich deftigen Genüssen. Hinzu kommt, dass die Zubereitung dieses Sommersalates kinderleicht und schnell erledigt ist. Viel Spaß und guten Appetit!

Zutaten:

1/2kg Kartoffeln
300g Möhren
200g Erbsen
200g grüne Bohnen
2 hartgekochte Eier
Mayonnaise
Salz

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln, Möhren und Bohnen schneiden. Gemeinsam mit den Erbsen gar kochen. Abkühlen lassen und mit den klein geschnittenen Eiern vermischen. Nach Geschmack salzen. Nun die Mayonnaise hinzugeben. Fertig!

Variationen:

Wenn man die Mayonnaise getrennt zum Salat reicht, kann jeder für sich selbst entscheiden, wie viel oder wie wenig Mayonnaise er zur Ensaladilla Russa nehmen möchte. Die hier aufgeführten Zutaten sind die Klassiker der Ensaladilla Russa. Wer möchte, gibt nach Geschmack weitere Gemüse hinzu oder auch Oliven und Thunfisch.