



Kotelett Pojarski an getrüffelter Rahmsauce

Das Pojarski ist Kalbshackfleisch in Kotelettform, das paniert und gebraten wird. Es soll von einem russischen Gastwirt namens Ivan Mefodjewitsch Pozharsky erfunden worden sein, als bei ihm unverhofft der Zar eingekehrte. Dieser verlangte nach einem Kalbskotelett, das der Wirt natürlich nicht vorrätig hatte. Aber er hatte Kalbfleisch (nach gewissen Quellen war es Hühnerfleisch), aus Verlegenheit machte er daraus Hackfleisch und formte es zu etwas Kotelett-ähnlichem. Er panierte es und setzte es knusprig gebraten dem Zaren vor. Dieser war davon derart begeistert, dass er seinen Hofstaat anwies, das Rezept in den Speisenplan aufzunehmen. So fand das Rezept über den Zarenhof anno 1890 den Weg nach Paris an die Weltausstellung und weckte das Interesse berühmter Köche aus aller Welt. Soweit die Legende, von der es etliche Versionen gibt...

In Paris sollen die Pojarskis an einer Champignons-Rahmsauce serviert worden sein. Die Rahmsauce habe ich übernommen, aber statt Champignons hab ich der Sauce Tartufata zugegeben. Auch der intensive Trüffelgeschmack passte sehr gut zum Kalbshackfleisch mit der gerösteten Panade.

Um den Kotelettknochen vorzutäuschen, hab ich am dünnen Rand der Pojarskis Maccheronis eingesteckt.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Kalbshackfleisch
20g	weisse Semmel ohne Rinde
1	Ei
10g	Tafelbutter
2	frische Salbeiblätter
ca. 3El	helles Paniermehl
1Tl	Kartoffelstärkemehl (oder Weissmehl)
	Salz (3g) und Pfeffer

Bratbutter

Sauce:

1 kleine Zwiebel
5cl Noilly Prat
1dl Hühnerbouillon
5cl Vollrahm
2Tl Tartufata (Trüffelpaste)

Zubereitung

Butter schmelzen, leicht anbräunen und auskühlen lassen. Entrindete Semmel in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Kiele aus den Salbeiblättern herausschneiden und die Blätter fein hacken. Ei aufschlagen und verklopfen, die Hälfte davon für die Panade beiseite stellen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, die vorbereiteten Zutaten zugeben. Salzen und pfeffern. Alles von Hand sehr gut verkneten, die Hackfleischmasse sollte kaum mehr klebrig sein. Wenn die Masse zu feucht ist, etwas Paniermehl unterkneten. 20 Minuten ruhen lassen.

Hackfleisch zu 2 kompakten Kugeln formen, dabei ein paar mal zwischen den Handflächen leicht zusammenpressen, danach zu einer Dicke von ca. 1,5cm flachdrücken, dem Hackfleischsteak ungefähr die Form eines Koteletts geben. Beidseitig mit Kartoffelstärkemehl bestäuben und mit dem Rest des verklopften Ei's bestreichen. Mit Paniermehl bestreuen und dieses mit den Fingern leicht andrücken. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit die Panade etwas bindet.

Am schmalen Ende des Pojarskis ein Maccheroni als Knochenattrappe einstecken.

Pojarskis auf jeder Seite in nicht zu knapp Bratbutter ca. 12 Minuten bräteln und derzeit die Sauce zubereiten.

Sauce:

Zwiebel fein hacken und in Bratbutter ca. 3 Minuten andünsten ohne dass sie dabei Farbe annimmt. Noilly Prat dazugießen und fast ganz einkochen lassen. Bouillon dazugießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugießen und aufkochen. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Sauce leicht köcheln lassen bis die Pojarskis gebraten sind. Zum Schluss Tartufata zugeben und die Sauce je nach Belieben mit etwas Maizena binden.





