

EINE SPANISCHE DELIKATESSE

IST RUSSISCHER SALAT WIRKLICH RUSSISCH?

Um seinen Ursprung herauszufinden, müssen wir bis ins 19. Jahrhundert zurückgehen und verstehen, wie sich das Rezept im Laufe der Jahre bis zum 20. Jahrhundert, genauer gesagt bis zur ehemaligen Sowjetunion, verändert hat.



Um seinen Ursprung herauszufinden, müssen wir bis ins 19. Jahrhundert zurückgehen und verstehen, wie sich das Rezept im Laufe der Jahre bis zum 20. Jahrhundert, genauer gesagt, bis zur ehemaligen Sowjetunion, verändert hat.

Und wenn wir über Tapas sprechen, gibt es zweifellos eine Grundsätzlichkeit: Er darf in keiner Tapas-Bar fehlen ...

Der russische Salat (Ensaladilla rusa)

Obwohl es sich um einen weniger gebräuchlichen Namen handelt, ist russischer Salat auch als „Olivier-Salat“ bekannt. Und vielleicht gibt uns das Hinweisse auf sein Ursprungsland.

Lucien Olivier, ein belgischer Koch mit französischer Herkunft machte diesen Salat in Moskau populär.

Der Salat wurde zunächst „Jagdmayonnaise“ genannt. Das Originalrezept von Olivier nie preisgegeben. Wobei der ursprüngliche russische Salat keine Mayonnaise enthielt, sondern eine von Olivier kreierte Soße, deren genaue Zutaten nicht bekannt sind. Deshalb begann man nach seinem Tod, ihn unter anderem mit Mayonnaise, Öl und Essig und/oder Senf zu würzen.

Warum hat sich das Rezept im Laufe der Jahre so stark verändert?

Der Legende nach wollte die Sowjetunion nach der russischen Revolution jede Spur des Lebensstils der russischen Aristokratie beseitigen.

Deshalb wurde der bei der damaligen Oberschicht so beliebte Salat viel weltlicher. Seine exotischen Zutaten durch Kartoffeln, Karotten, gekochte Eier, Erbsen, Hühnchen oder Kochschinken ersetzt. Gewürzt wurde er stets mit der aktuell bevorzugten Mayonnaise.

Eine Taps-Bar ohne den russischen Salat. In Spanien Ein „NoGo“!

