

2. Hauptgang: *Pelmeni – russische Ravioli in der Brühe von Kolja Kleeberg*

Zutaten für vier Personen

Brühe:

1	Zwiebel
0,5	Karotte
500 g	Kalbfleisch
0,5 Stange	Lauch
50 g	Knollensellerie
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner, schwarz
1	Pimentkorn
2	Wacholderbeeren
	Salz

Pelmeni:

500 g	Mehl
2	Eier
200 ml	Wasser
250 g	Rindfleisch
250 g	Schweinefleisch
1 – 2 Zehen	Knoblauch
1	Zitrone, unbehandelt
1	Zwiebel
2 Zweige	Rosmarin
6 EL	saure Sahne
	Pfeffer aus der Mühle, schwarz
	Mehl
	Salz



Zubereitung

Brühe:

Die Zwiebel in der Schale quer halbieren. Mit den Schnittflächen nach unten, in eine mit Alufolie ausgelegte Pfanne, geben und anrösten. Mit der Karotte genauso verfahren.

Das Kalbfleisch in Stücke schneiden, salzen und mit kaltem Wasser knapp bedeckt langsam aufkochen lassen, dabei immer wieder abschäumen. Das angeröstete Gemüse, den Lauch, den Knollensellerie, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner, das Pimentkorn und die Wacholderbeeren zugeben. Leise simmern lassen. Die entstandene Brühe durch ein feines Sieb passieren.

Pelmeni:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und bedeckt ruhen lassen. Der Teig muss weich und elastisch sein, aber nicht an den Händen kleben. Das Fleisch grob schneiden, salzen, pfeffern und mit Knoblauch durch einen Fleischwolf lassen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anschwitzen. Den Rosmarin zupfen, grob hacken und zusammen mit den Zwiebelwürfeln unter die Hackmasse geben. Zum Schluss zwei Esslöffel saure Sahne zufügen und kräftig untermengen.



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und über eine „Pelmeniza“ (Pelmeni-Form) legen. In die einzelnen Mulden die Füllung geben und mit einer zweiten Teigbahn bedecken. Mit einem Nudelholz über die Form walzen, bis die Pelmeni auf den Tisch fallen.

Anschließend die Kalbsbrühe aufkochen, die Pelmeni hineingeben und circa zehn Minuten leise gar köcheln. Die fertigen Pelmeni mit etwas Brühe auf einem Teller anrichten. Einen Klecks Sauerrahm obenauf setzen und servieren.

Idee: Kolja Kleeberg