«Wie jetzt, keine Sojasauce?» Verwirrung in Pekings grösster Kochschule. *Keystone*

Welchen Salat essen die Russen?

In Russland gibt es gar keinen russischen Salat. Und wer unsere «französische Sauce» in Frankreich sucht, hat erst recht den Salat.

CLAUDIO ZEMP

In Portugal bestellte ich einmal einen italienischen Salat. Ich erhielt fade Würste, Käse und gar nichts, was nach Italien schmeckte. Das Aufgetischte erinnerte mich an eine Schweizer Büchse «russischen Salat», die neben gewürfeltem Gemüse eine Sauce aus Erdnussöl, Säuerungsmittel und Konservierungsstoffen enthält.

Mit Russland hat dieses Mischmasch wenig zu tun. «Die traditionelle russische Küche ist schlicht und deftig: Darin gab es überhaupt keinen Salat», sagt Irina Carl, Autorin des Kochbuches «Russisch Kochen». Für die in Deutschland lebende Russin ist der russische Salat ein «grosses Missverständnis». In Russland heisst der Salat, der unserem russischen ähnelt, Olivje. Das Rezept ist nach seinem französischen Erfinder benannt. Es wurde im 19. Jahrhundert in die Küche des Adels importiert. Erst zu Zeiten der Sowjetunion wurde eine einfache Version auch unter Russen populär. Der Olivje kam zu Silvester auf den Tisch, weiss Irina Carl: «Der Salat ist ein gutes Polster für den Alkohol.» Ihr Rezept für den Salat Olivje: Kartoffeln, Rüebli, Rindfleisch sowie Eier kochen. Dazu kommen Zwiebeln, grüne Erbsen und Salzgurken (kein Essig!). Alles schön würfeln und mit Mayonnaise und Peterli servieren.

Der deutsche Schweizer Salat

Wer dazu eine «französische Sauce» bestellt, dem wird meist etwas Weisses serviert. Dieses Weisse wiederum ist mit Mayonnaise gebunden und darum eigentlich ein Dressing, das aus Amerika stammt. «In der traditionellen französischen Küche existiert das French Dressing nicht», bestätigt Gabriela Seidl, stellvertretende Chefredaktorin bei Betty Bossi. Die echte französische Salatsauce ähnelt stark der italienischen mit Rotweinessig, Olivenöl, Pfeffer und Salz. Die Franzosen verwenden weissen Essig, Sonnenblumenöl und mischen Senf, Knoblauch und Schalotten bei. Spätestens hier haben wir den Salat: In Restaurants enthält nämlich auch die italienische Sauce oft Zwiebeln und Knoblauch. Übrigens: Wer in Bayern einen Schweizer Salat bestellt, bekommt gekochte Wurst und Zwiebeln mit Essig.