

Anna Netrebko

Sopran, Russland

Zugegeben, es ist nicht ganz leicht, sich einen großen Opernstar wie Anna Netrebko in der Küche vorzustellen. Bis man sie dort am Werk gesehen hat: Sämtliche Handgriffe sitzen, die Technik ist solide, und die Speisen, die sie zubereitet, stillen mehr als bloß den Hunger. Gelernt ist gelernt: Schon als Kind hat die in Krasnodar geborene Sopranistin ihrer Mutter beim Kochen geholfen. Später hat Sie sogar eigene Gerichte erfunden – etwa eine Pasta mit Butter, Sauer-rahm und Zucker. Netrebko liebt es, zu kochen und zu essen – einfache Gerichte für sich, aufwendige für Familie und Freunde. Dann und wann kommt aber auch etwas Traditionelles auf den Tisch: „Großmutter's Borschtsch ist eines meiner Lieblingsrezepte – das schmeckte immer so unglaublich gut“, schwärmt Netrebko. „Das koche ich fünf- bis zehnmal im Jahr, weil es mich so sehr an meine Kindheit erinnert“, erzählt die begehrte Sängerin.

Was ich auf keinen Fall esse:

Ich kann sogar Menschen essen, wenn sie gut gekocht sind! (lacht)

Heißhunger:

Nichts ist vor mir sicher!

Das findet man immer in meinem Kühlschrank:

Milch, Eier, Tomaten, Früchte, Weiß- und Rotwein, Käse, Kirschjoghurt, frischen Fisch.

Wen ich gern zum Essen lade:

Meine lieben Freunde, die ich zu selten sehe.

Mein Motto:

Die Diät beginnt morgen!



Borschtsch

Rote-Rüben-Suppe

Für 6–8 Personen



ZUTATEN

200 g Rindfleisch ohne Knochen
1 bis 2 rote Rüben, 2 große Karotten
2 bis 3 große Kartoffeln, 1 weiße Zwiebel
½ Weißkohl, 2 Knoblauchzehen
2 Stangen Sellerie
½ bis 1 roter Paprika
1 EL Öl
500 g pürierte Tomaten
½ Zitrone
1 Dose rote Bohnen
Schwarzbrot
Sauerrahm, Petersilie
Zucker, Salz, Pfeffer
eventuell klare Suppe

- 1 Das Fleisch in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen lassen, bis sich Schaum bildet. Das Wasser abgießen und erneut mit ca. 3 bis 4 l heißem Wasser oder klarer Suppe aufsetzen. Ca. eine Stunde leicht köcheln lassen.
- 2 Die roten Rüben, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Selleriestangen und den Paprika in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse darin gut anbraten, die Tomaten aus der Packung einrühren.
- 3 Diese Mischung sowie den in Streifen geschnittenen Weißkohl, Bohnen und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln in die Suppe geben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Eventuell mit ein wenig Zucker und Zitronensaft würzen. Noch ca. eine Stunde leicht köcheln lassen.
- 4 In Suppentellern anrichten und mit einem EL Sauerrahm in der Mitte dekorieren. Nach Geschmack mit gehackter Petersilie bestreuen. Das Gericht wird mit Schwarzbrot gegessen.



Barbera d'Asti „Ai Suma“ 2007, Braida – Italien

TIPP

Statt Schwarzbrot, mit Buchweizen-Blinis und Kaviar servieren.



КРАСНОДАРСКИЙ БОРЩ

1) только с водкой!
ингредиенты:

1) говядье	(можно курицу)
+ 2) картошка	+ 5) морковь
+ 3) капуста	6) свекла
4) сельдерей	+ 7) лук
	+ 8) теснок
	+ 9) сладкий перец
	+ + 10) томатная паста
	11) лимон
	12) красная фасоль
	13) петрушка
	+ 14) сметана
	+ 15) соль 16) сахар

рецепт

- 1) отварить мясо на косточке.
- 2) нарезать картошку и бросить в бульон.
- 3) пока варится, нарезать лук, морковь, свеклу, сельдерей, сладкий перец.
- 4) всё поджарить на сковороде и тут-тут поджарить на масле (не оливковым!)
- 5) добавить в сковороду к овощам – томатной пасты и всё немного тушить (минут 5-7)
- 6) Добавить теснок, сахар (2-1 ложка) и соли!!
- 7) когда картошка в бульоне почти готова, опустить в кастрюлю все овощи.
- 8) варить еще минут 10, помешивая и добавив капусту (свежую), вареную фасоль, можно острого перца и немного лимона.
- 9) Добавить соль и сахар и лимон по вкусу!
не переварить!

подавать со сметаной! водкой, черным хлебом.
сверху посыпать свежей петрушкой.
на второй и третий день будет еще вкуснее!!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! *Юлия*

Wien – Mit Elan schneidet Anna Netrebko ihre Zutaten – zack, zack, die Karotten, zack, zack, die rote Rübe, zack, zack, den Paprika, schwupps, alles in die Pfanne. Tomaten dazu, rührt, schmeckt ab, herrlich – einfach Borschtsch!