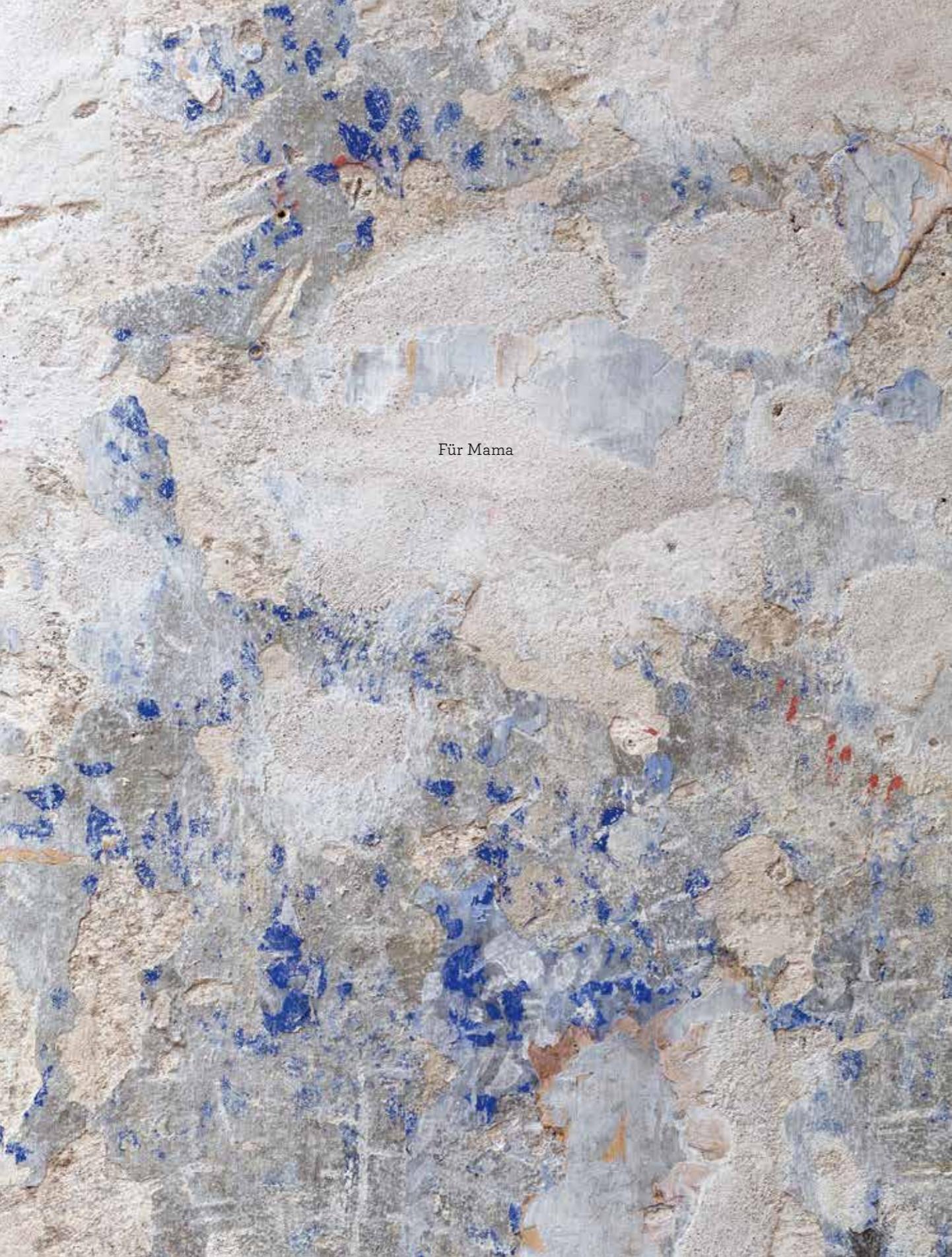


VILNIUS

Denise Snieguolė
Wachter

REZEPTE,
GESCHICHTEN
UND MENSCHEN
AUS LITAUEN

atVERLAG



Für Mama

Litauen -
Die Entdeckung einer europäischen Küche 6

ÜBER DIESES BUCH 9

Wo oder was ist Vilnius?
Ein kleiner historischer Abriss 11
Mein Vilnius 13
Zehn interessante Fakten über Vilnius 14
Mein Food-Guide 15

PORTRÄTS

Amandus 47
Džiaugsmas 79
Gaspar's 95
Märkte 125
King & Mouse 129
Fabrikėlis 153
Alaus Biblioteka 183
Nick & Nora 193
14Horses 211
Desertų klubas 223

Danksagung 234
Die Autorin 235
Rezeptverzeichnisse 236

REZEPTE

KLEINIGKEITEN

UŽKANDŽIAI 17

FÜR JEDEN TAG

KIEKVIENAI DIENAI 51

FÜR DEN VORRAT

ATSARGOS 83

ALLE AN EINEM TISCH

VISI PRIE STALO 99

AUS DEM WALD

IŠ MIŠKO 133

ALLES MIT KARTOFFELN

VISKAS IŠ BULVIŲ 157

DURSTLÖSCHER

GĖRIMAI 187

SÜSSER ABSCHLUSS

SALDUMYNAI 205



ÜBER DIESES BUCH

In meinem Kopf war dieses Buch schon fertig, bevor ich überhaupt den ersten Satz zu Papier gebracht habe. Es ist eine Reise in die Küche meiner zweiten Heimat, in die Kulinarik des Ortes, an dem meine Mutter aufgewachsen ist. Dort, wo wir als Kinder viele Sommer verbracht haben, dort, wo ich die Sprache meiner Mutter spreche und wo so viele Erinnerungen verankert sind. Ich habe versucht, diese Erinnerungen einzufangen. Mit Gerichten und Geschichten, die mich mehr prägten, als es mir die meiste Zeit meines bisherigen Lebens bewusst war. Mit Menschen, die die Küche in Vilnius zu der machen, die sie heute ist. Mit Märkten, die das Schöne der Vergangenheit in die Gegenwart bringen. Und dazu gibt es ganz viel Zukunft. Eine junge Gastroszene, die im Vergleich zu anderen Hauptstädten erst am Anfang ihrer Reise steht, die sich aber vor der internationalen Konkurrenz nicht zu verstecken braucht. Hier treffen sich Gastronomen, bei denen Nationalstolz und Streben nach höchster Qualität eins sind, die die Gerichte ihrer Heimat lieben und ihnen dennoch einen modernen Anstrich geben möchten. Köchinnen und Köche,

die Gärtnern und Landwirten Impulse geben, Neues zu wagen und Dinge anzubauen, und die die gewohnte Küche nicht ersetzen, sondern neu interpretieren. Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich den Fragen stellen, was die litauische Küche eigentlich ist – und was die Küche in Vilnius auszeichnet. Die sich ihrer Geschichte bewusst sind und auch ihrer Identität: europäisch, welt offen, tolerant. Dieses Buch und die Rezeptauswahl erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr soll mein Buch ein Streifzug durch die abwechslungsreiche Küche der litauischen Hauptstadt sein. Rezepte, die Tradition und Moderne in sich vereinen. Und die vor allem eins machen sollen: Lust aufs Nachkochen. Die Grundlage für dieses Buch bilden Gerichte aus meiner Kindheit, jahrelang aufbewahrte Notizen, Gespräche mit meiner Mutter und meiner litauischen Familie – und natürlich ausgiebige Recherche vor Ort. Nicht alle in diesem Kochbuch vorgestellten Rezepte tragen traditionelle litauische Titel, da einige meiner eigenen Kreativität und Interpretation entsprechen. Lediglich originale Rezepte tragen auch ihre litauischen Namen.

ZEHN INTERESSANTE FAKTEN ÜBER VILNIUS

1.

Die in Vilnius gesprochene Amtssprache ist Litauisch, die älteste erhaltene indoeuropäische Sprache der Welt.

2.

Die Altstadt von Vilnius gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe und ist die größte Altstadt in Osteuropa.

3.

Vilnius ist die Heimat der winzigen abtrünnigen Republik Užupis, die 1997 eigentlich als Aprilscherz »gegründet« wurde. Inzwischen hat sie sich zu einer Gemeinschaft mit eigener Verfassung und Währung entwickelt.

4.

Vilnius ist wie Rom auf sieben Hügeln erbaut und hat eine hohe Konzentration an Kirchen. Es gibt etwa vierzig Gotteshäuser, die über die ganze Stadt verteilt sind.

5.

Die Stadt ist nach dem Fluss Vilnia benannt, der im Zentrum der Stadt in den Fluss Neris mündet. Der Name leitet sich vom litauischen Wort »vilnis« ab, was »Woge« bedeutet.

6.

Der Napoleon-Hügel bietet einen beeindruckenden Blick auf die Stadt. Napoleon soll von hier aus Vilnius bewundert haben, als er 1812 durch Litauen zog.



7.

Die im 16. Jahrhundert gegründete Universität Vilnius ist die älteste Universität im Baltikum.

8.

Der Turm der Gediminas-Burg auf dem Burgberg ist ein wichtiges Wahrzeichen der Altstadt und stammt aus dem Jahr 1300.

9.

Die Bevölkerung der Stadt ist vielfältig: 67% sind Litauer, 15% Polen, 10% Russen, 3% Weißrussen und 5% andere Ethnien.

10.

Der geografische Mittelpunkt Europas liegt laut einer Berechnung des französischen Nationalen Geografie-Instituts nur etwa sechsundzwanzig Kilometer von Vilnius entfernt. Damit ist Vilnius die »zentralste« Stadt Europas.

MEIN FOOD-GUIDE

Noch vor gut fünfzehn Jahren war Vilnius eine kulinarische Wüste. Unsere Mahlzeiten nahmen wir fast ausschließlich im Familienkreis ein – nur gelegentlich ließen wir uns ein Brötchen und ein Glas Milch in der »Pieno Baras«, der legendären Milchbar von Vilnius, schmecken. Dieses von sowjetischer Ästhetik geprägte Lokal mit seinen eierschalenfarbenen Fliesen und den mürbischen Verkäuferinnen bot die zartesten Milchbrötchen weit und breit. Leider hat dieser Ort voller Nostalgie inzwischen seine Türen geschlossen. Dann klopfte der Westen in Vilnius an, und mit ihm kamen die ersten Filialen von »Čili pica«, einer Pizzakette, die dünne, knusprige Pizza mit einer spartanischen Schicht aus Tomatensauce und Käse servierte. Auf jedem Tisch stehen noch heute Tuben mit Ketchup und Mayonnaise bereit.

Seit etwa zehn Jahren jedoch weht ein frischer Wind durch Vilnius' Gastronomieszene. Die Speisekarten wurden vielfältiger, auch die Anzahl der Lokale wuchs – was nicht zwangsläufig positiv sein muss, aber für eine kleine Hauptstadt wie Vilnius ein deutliches Zeichen des Wandels ist. Zu Beginn war Vilnius noch eine eher verschlossene Gemeinschaft, doch es waren die fremden Kulturen, die die kulinarische Szene nachhaltig beeinflussten. So öffnete das Izakaya-Restaurant »Oisy«, bei dessen Konzept anfangs Zweifel bestanden, ob es in der Stadt Anklang finden würde. Bis heute ist es ein großer Erfolg. 2023 wurde das indisch inspirierte »Gaspar's« zum besten Restaurant Litauens gekürt. Ein Beweis dafür, dass die Menschen in Vilnius neuen Ideen den Raum und die Chance zur Entfaltung geben.

Es sind vor allem die Küchenchefinnen und Küchenchefs mit internationaler Erfahrung, die die neue litauische Küche definieren und Vilnius kulinarisch prägen. Sie bringen die Trends aus aller Welt nach Hause und lassen die gastronomische Szene aufblühen. Eine Art kulinarischer Jazz: Die Motive sind aus der Vergangenheit, jetzt werden sie neu arrangiert. Da ist das »Amandus« von Deivydas Praspaliauskas, in dem litauische auf nordische Küche trifft. Oder das »Fabrikėlis«, das ausschließlich Zutaten aus einem Umkreis von einhundert Kilometern verwendet. Historische Bagel-Läden, die vor dem Krieg Teil des Stadtbildes waren, finden wieder ihren Platz. Kaffeeröstereien, Bistros und Weinbars machen Vilnius Tag und Nacht zu einem kulinarischen Anziehungspunkt.

Für Inspiration und Orientierung steht mein Food-Guide bereit, den man über den untenstehenden QR-Code herunterladen kann. Darin führe ich aktuelle kulinarische Hotspots auf, empfehle Restaurants für gutes Essen und Bars für beste Drinks. Ich verrate, welche Märkte einen Besuch wert sind und wo der Kaffee genauso gut wie in Rom schmeckt. Diese Liste wird mit der Zeit wachsen – es lohnt sich also, immer wieder vorbeizuschauen!





VISI PRIE STALO

ALLE AN EINEM TISCH

VARŠKĖS BLYNELIAI

QUARKPFANNKUCHEN

32

Wenn wir zu Besuch bei meiner Bobuté waren, backte sie immer kleine, runde Quarkpfannkuchen. Der Duft kroch schon morgens durch den Spalt unserer Zimmertür. Da wussten wir, dass es Zeit war, aufzustehen. Die selbst gemachte Heidelbeermarmelade stand schon bereit. Die Beeren hatten wir am Tag zuvor im Wald gesammelt. Mit der Marmelade und einem Klecks Sauerrahm verhilft man den Pfannkuchen zur Perfektion.

Für 4 Personen

2 Eier
250 g Quark (mind. 40 % Fett)
20 g brauner Zucker
1 Prise Salz
120 ml Milch
100 g Weizenmehl (Type 550)
1 ½ EL Butterschmalz oder Speiseöl zum Braten

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark, dem Zucker und dem Salz vermengen. Die Milch dazugeben und alles mit einem Schneebesen verquirlen. Das Mehl sieben, hinzufügen und alles gründlich verrühren.

Das Eiweiß in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

In einer Pfanne das Butterschmalz oder Speiseöl erhitzen. Vom Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen abnehmen, in das erhitzte Fett geben und zu Pfannkuchen formen. Wenige Minuten von beiden Seiten braten, bis die Pfannkuchen goldbraun sind. Dazu schmecken Heidelbeermarmelade und saure Sahne (Sauerrahm).





HERZHAFTE WALDPILZSUPPE

MIT MISO

Miso zählt zwar als Maggi Ostasiens, verhilft aber auch europäischen Gerichten zu neuen Höhen. Diese Waldpilzsuppe ist eine Umami-Bombe in der Schüssel. Das Beste: Sie gelingt mit allen Pilzen, die Sie finden können.

Für 4 Personen

4 EL Butter
1–2 Schalotten
1 kg gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Rotkappen, Butterpilze, Morcheln, ...)
Salz
50 g Weizenmehl (Type 405)
2 Stangen Staudensellerie
1 Karotte
4 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
750 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
50 ml dunkles Bier
50 g helle Misopaste
1 TL saure Sahne (Sauerrahm)
+ saure Sahne zum Servieren, nach Belieben
1 Frühlingszwiebel
½ Bund Dill

Zuerst die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Schalotten fein hacken und unter gelegentlichem Rühren in der Pfanne glasig dünsten.

Die Pilze gründlich waschen und putzen, dann in mundgerechte Stücke schneiden, kleine Pilze ganz belassen. Die Pilze mit 1 Teelöffel Salz zu den Schalotten geben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit gänzlich verdampft ist. Das Mehl hinzufügen und so lange rühren, bis keine weißen Stellen mehr zu sehen sind.

Dann den Sellerie, die Karotte und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und mit den Thymianzweigen zu den Pilzen geben. Mit schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Brühe und das Bier zugießen und die Flüssigkeit einmal aufkochen lassen. Den Herd auf mittlere Hitze schalten und die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Misopaste unterrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

Mit einer Schöpfkelle etwas heiße Suppe in eine Schale geben und die saure Sahne langsam einrühren, bis sie glatt ist. Dann diese Mischung in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian herausnehmen. Die Frühlingszwiebel fein hacken.

Die Suppe auf vier Schalen verteilen und mit der gehackten Frühlingszwiebel und Dill garnieren. Wer mag, gibt noch einen Klecks saure Sahne darüber.

ALPHABETISCHES REZEPTVERZEICHNIS

A

Ameisenkuchen »Bobutės Skruzdėlynas« 230
Apfelchutney 31

B

238 Beerentorte 214
Bete, gepickelte, mit gerösteten Mandeln
und Senf-Honig-Dressing 63
Bluecheese-Dip mit Chiliöl 20
Brottrunk 189
Buchweizen-Pfannkuchen mit Smashed Avocado,
pochiertem Ei und Kräuter-Hollandaise 39
Vilnius-Burger 114

C

Carpaccio von der Forelle 73
Crostini mit Waldpilzen 135
»Pinke« Cepelinai 162

E

Engelsflügel mit Zimt 221
Essiggurke 85

F

Frittata mit Pfifferlingen
und eingelegten Tomaten 136

G

Gaspars Garnelencurry 96
Gemüse, eingelegtes 93
Gemüswasser »Daržovės« 197
Georgische Rindfleischsuppe 57
Graupenrisotto mit getrockneten Tomaten
und Quark-Käse 74
Grüner Kartoffelkuchen 167

H

Hähnchen mit Waldpilzen
und geräuchertem Scamorza 151
Heidelbeereis mit Zefyrai 229
Heidelbeerrisotto 148
Hüttenkäse mit Saibling 69

K

Kalte Sauerampfersuppe 54
Kartoffelknödel, gefüllte 158
Kartoffelsalat mit Äpfeln und Pilzen 122
Kartoffelwaffeln »Brigita« 170
Kartoffelwaffeln »Neringa« 171
Kiewer Kotelett 117
Knoblauchbrot 19
Kohlrouladen litauischer Art 101

L

Lavender meets Whisky 130
Limoncello-Tiramisù mit Himbeeren
und Estragonzucker 224
Lindenblüten-Eistee »Užupis Stroll« 201
Litauische Aioli 20
Litauische Gnocchi 176
Litauische Teigtaschen 105
Litauischer Brotsalat 23
Litauischer Kartoffelkuchen 164

M

Makrele, gebeizte, mit Rote-Bete-Birnen-Salat 67
Mamas gefüllte Eier 26
Mamas Hering 70
Mamas Käsesalat 27
Mamas Rote-Bete-Salat 60
Mamas Tomaten-Gurken-Salat 61
Meine Universal-Pfifferlingsauce 35
Mohnhappen in Mohnmilch 218

N

Napoleon 2.0 mit Sauermilch-Eis 212
Napoleon-Torte 208

O

Obstwasser »Vaisai« 197
»One bite of Lithuania« 48

P

Panna cotta mit Kefir und Brombeeren 217
Pastrami-Lachs 40
Pfannkuchen, einmal süß, einmal herzhaft 36
Pfifferlinge, marinierte 86
Pfifferlingsalat 143
Pilzkörbchen 154
»Pinke« Cepelinai 162
Pinke Pasta mit Dillpesto und Ricotta 77
Pinke Suppe 53
Porn Star Martini Twist by »Nick & Nora« 194

Q

Quark-Käse 28
Quarkpfannkuchen 32

R

Rote Bete, eingelegte 89
Rote-Bete-Chutney 31

S

Samogitische Kartoffelpfannkuchen 172
gefüllt mit Hähnchen 174
gefüllt mit Taleggio-Käse 175
Schaschlik 118
Schichtsalat aus Kartoffelstampf
mit Forellensalat und Roter Bete 180
Schokoladenkonfekt 226
Sommersaft »Pomidorai« 198
Sommersaft »Slyvos« 198
Spaghetti Carbonara mit Pfifferlingen 144
Steinpilze, gebratene 140
Steinpilze, marinierte 86
Steinpilzrisotto mit Bier 147

T

Tartar vom Rind 80
Teigtaschen mit Heidelbeeren 108
Teigtaschen mit Pilzen und Scamorza 110
Tomaten mit Quark-Käse 64
Tomaten, eingelegte 90

V

Vilnius-Cocktail »Birken-Gin-Fizz« 190
Vilnius-Bagel mit Pastrami-Lachs,
Dillfrischkäse und Honig-Senf-Sauce 44
Vilnius-Burger 114

W

Waldpilzsuppe, herzhaft, mit Miso 139
Waldtee »Kazys« 202
Weißer Kartoffelsalat 121
Wirsingrouladen mit Perlgraupen
und Steinpilzen 102