

Rezepte der lettischen Küche

Rucavas (Weiße Butter)

Zutaten:

1 Liter dickflüssige saure Sahne
0,7 Liter Buttermilch
1 TL Salz

Zubereitung:

Zwei EL saure Sahne in ein Gefäß geben und mit einem Holzlöffel schlagen, bis sich die Molke anfängt zu trennen. Das Gefäß in ein heißes Wasserbad stellen und weiterhin schlagen, bis die saure Sahne zu schmelzen beginnt. Dann das Gefäß vom Wasserbad nehmen und noch zwei EL Sahne hinzufügen, wieder schlagen und ins heiße Wasserbad stellen. Diese Prozedur wiederholen, bis die ganze Sahne geschlagen ist.

Am Ende die Buttermilch dazugeben und gut vermischen. Salzen und weiter schlagen.

Die weiße Butter kann beliebig mit Kräutern und Gewürzen (z.B. Knoblauch, Dill, Schnittlauch) abgeschmeckt werden. Sie hält sich im Kühlschrank etwa drei Tage.

Sklandrausis (Roggen-Karotten-Pies)

Zutaten für den Teig:

450 g feines Roggenmehl
100 g weiche Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

ca. 700 g Karotten, in große Stücke geschnitten
4 mehligkochende Kartoffeln (ca. 450 g), in große Stücke geschnitten
Salz
2 EL Honig
1 Ei



2 EL Saure Sahne + 2 EL zum Servieren
100 ml Milch
25 g Butter
2 TL Kümmelsamen zum Dekorieren
2 TL gemahlener Zimt

Zubereitung:

In einer Schüssel $\frac{1}{2}$ TL Salz und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und weiche Butter in einer Schüssel mit den Fingern zu einer sandähnlichen Konsistenz verreiben. Wassermischung hinzugeben und gut verrühren. Teig auf einem bemehlten Brett 5 bis 7 Minuten lang kneten, bis er weich ist. Dann in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde kaltstellen.

Karotten und Kartoffeln in zwei verschiedenen Töpfen in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Tipp: Mit den Karotten anfangen, die Kartoffeln sind schneller weich. Wasser abgießen und das Gemüse abkühlen lassen.

Karotten mit Honig, Ei und saurer Sahne pürieren. Kartoffeln zu Püree stampfen, Milch und Butter hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 20 bis 30 Minuten auf Zimmertemperatur bringen.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, mit einer Tasse mit ca. 12 bis 13 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Kreise vom Rand aus 2 cm rechtwinklig einklappen, um einen Rand zu formen. Dann auf dem Backblech verteilen.

1 EL Kartoffelpüree gleichmäßig auf die Teigförmchen verteilen, darauf 1 EL Karottencreme geben. Nach Geschmack Kümmelsamen darüber streuen und für ca. 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Zimt bestreuen und mit einem Klecks saurer Sahne servieren.



Rupjmaizes Kārtojums (Schwarzbrotdessert)

Zutaten:

500 ml Schlagsahne
500 ml Johannisbeergelee (auch Blaubeer- oder Moosbeergelee)
750 g hart gewordenes Roggenbrot
3 EL Zucker
1 Prise Vanille
1 TL Zimt
50g Butter

Zubereitung:

Das Brot fein zerbröseln. In einer Pfanne die Butter schmelzen, die Brotbrösel dazugeben und mit Zucker, etwas Vanille und Zimt bestreuen. Immer wieder rühren, bis die Brotbrösel angeröstet sind.

Schlagsahne steif schlagen, den Rest Vanille und ½ EL Zucker unterheben.

Gläser ausspülen und die Zutaten in Schichten einfüllen: Erst 2 EL Schlagsahne, dann eine Schicht Brotkrümel, danach eine Schicht Gelee. Den Vorgang wiederholen.

Mit frischen Beeren und Minzblättern dekorieren und in den Kühlschrank stellen.