

St. Petersburger Genüsse in Elb-Florenz

# Eierkuchen mit Kaviar - prijatnowo appetita!



**P**riyatnowo appetita!" wünscht man im Restaurant „St. Petersburg“ den Gästen. Das ist Russisch und heißt „Guten Appetit!“. Den sollten Einkäufer auch mitbringen, denn die Speisen sind deftig und werden in stattlichen Portionen serviert.

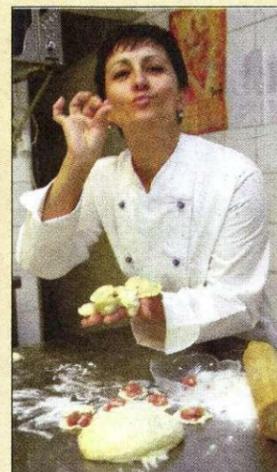
Wer auf der Hauptstraße unter den alten Platanen

bummelt, kommt unweigerlich an diesem russischen Restaurant vorbei. Doch was hält die Küche für den Gaumen bereit? Altdresdner dürften es wissen. Wahldresdner haben spätestens seit der Werbung der Klitschko-Brüder schon mal was von russischen Blinys gehört. Diese Eierkuchen werden wahlweise im „St. Petersburg“ mit Lachskaviar (8,50 Euro) oder Rindhackfleisch (6,20 Euro) serviert und gelten als Klassiker. Doch die russi-

sche Küche hat weitaus mehr zu bieten und der Genuss braucht Zeit. Wer das Land schon mal bereist hat, kennt es: Auf den Tisch kommen kalte Vorspeisen, ein Reigen von frischen Salate, Süßen, eingelegter Fisch, Kaviar, Wurst, Piroshki und vieles mehr. So offeriert die Karte eine Vielzahl von Salaten mit frischem Brot und Suppen wie Borschtsch (Weißkraut mit Roten Beten, 4,90 Euro) als Vorspeisen. Bekanntes wie Boeuf

Stroganow mit Reis (10,40 Euro) und Pelmenivariationen (ab 8,90 Euro) stehen ebenso zur Wahl wie gebackene Champignons mit Knoblauchsauce und kleinem Salat (8,60 Euro). Einen Ausflug in die Geschmackswelt der Usbeken bieten beispielsweise Plow, das nationale Reisgericht mit Rindfleisch, Möhren, Zwiebeln, gebraten mit orientalischen Gewürzen (11,80 Euro), oder Schaschlik Massa (Lammhackfleisch, garniert mit Kroketten

und kleinem Salat (15,50 Euro). Egal welche Wahl getroffen wird, das freundliche Personal wünscht: „Priyatnowo appetita!“  
Adresse: Restaurant St. Petersburg, Hauptstraße 11, 01097 Dresden, Tel. 0351/563 32 33. Geöffnet: Mo.-Fr., 11.30-14.30 Uhr, 17-24 Uhr; Sa.-So., 11.30-24 Uhr. K.F.



Liebe geht durch den Magen: Köchin Larisa Stärker weiß das und füllt die Pelmeni besonders reichlich.

Fotos: Carla Arnold



Er schenkt nicht nur Wodka aus, sondern auch Tee, frisch zubereitet aus dem Samowar: Chef Pulat Nasarow (gr.F.). Sie hat stets ein Lächeln für ihre Gäste: Kellnerin Diana Cheleblyev (F.o.).



## „Hähnchen Kiew“

Zutaten für 4 Personen: 4 Hähnchen\* brüste, 500 g Champignons, 1 Paprika, 2 Eier, 2 Zwiebeln, Paniermehl, Fett, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Hähnchenbrust leicht klopfen, in der Mitte mit einem scharfen Messer fein öffnen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geputzten Pilze, die Zwiebeln und Paprika klein schneiden und im zerlassenen Fett etwas andünsten. Dann in die Hähnchenbrüste füllen. Das Fleisch durch das Ei ziehen, in Paniermehl etwas wälzen und anschließend kurz frittieren.

Die Hähnchenbrüste können mit Pilzen, einer Rahmsoße sowie Bratkartoffeln serviert werden. Guten Appetit!