

Hering im Pelzmantel

Gänsebraten mit Klößen und Rotkraut gehört zu Weihnachten wie der Tannenbaum und Lametta. Doch manchmal tut ein bisschen ausgefallene Abwechslung auch gut. Wir haben in Nationalitäten-Restaurants nachgefragt, was in anderen Ländern an den Feiertagen auf den Tisch kommt und wie. Heute im Erfurter Restaurant „Russischer Hof“.

Von Elena Rauch

HERING IM PELZMANTEL

Zutaten:
4 Matjesfilets (sind als Ersatz für russischen Hering akzeptabel)
2 kleine Zwiebeln
2 Pellkartoffeln
1 große gekochte Karotte
2 kleine Knollen gekochte Rote Beete
Mayonnaise

Zubereitung:
Hering in kleine Stücke schneiden. Zwiebel würfeln und für ca. 30 Minuten in Wasser legen. Abseihen, mit dem Hering vermischen und auf einer Platte anrichten. Die Kartoffeln darüber reiben. Eine Schicht Mayonnaise locker darüber streichen. Die Möhre reiben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Darauf geriebene Rote Beete locker türmen. Den Berg mit Mayonnaise bestreichen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



TRADITION: Hähnchen mit Nüssen wird im Kaukasus gekocht.

Hähnchen in Knoblauch und Nüssen

Zutaten:
4 Hähnchenkeulen
4 bis 6 Kartoffeln
etwa 6 gemahlene Walnüsse
Je 3 EL Mayonnaise und Schmand
Salz und Pfeffer
2 bis 3 Zehen Knoblauch

Zubereitung:
Mayonnaise, Schmand, gemahlene Nüsse und zerdrückten Knoblauch miteinander vermischen, die Hähnchenkeulen darin einige Stunden marinieren. Anschließend das Fleisch mit der Marinade mit den geschälten und gewürfelten Kartoffeln vermischen, nachwürzen und in einer Auflaufform mit etwas Wasser etwa eine Stunde im Ofen backen.



RUSSISCH FEIERN: Zu Festtagen serviert Tamara Makhmudova (Mitte) im „Russischen Hof“ Erfurt traditionelle russische und kaukasische Gerichte. Fotos: Marco Schmidt

Im verschneiten Hof steht ein Grill. Das Gerät ist allerdings keine Reverenz an die kulinarischen Höhepunkte der neuen Heimat. Was hier über glühenden Kohlen gerostet wird, sind keine Bratwürste, sondern Schaschlik. Womit sich der „Russische Hof“ in Erfurt auch gleich geografisch ein bisschen genauer positioniert. Was in den Töpfen und Pfannen von Tamara Makhmudova köchelt, brät und schmort, sind neben russischen Spezialitäten auch kaukasische. Seit sechs Jahren gibt es das Haus. Mittlerweile wird es vom Gault Millau als eines der besten russischen Restaurants in Deutschland empfohlen. Küchenchefin Tamara Makhmudova stammt aus Dagestan im Nordkaukasus. Kein Wunder, dass bei ihr nicht nur Pelmeni und der Eintopf aus Kraut, Möhren und roter Beete, Borschtsch, auf den Tisch kommen. Die serviert sie vor allem Gästen, die noch nie russisch gegessen haben und mal was „Typisches“ versuchen wollen. Russisch für Anfänger eben.

Aber bitte nicht an Festtagen! Pelmeni und Borschtsch sind eine praktische Erfindung, weil sie sich gut auf Vorrat zubereiten lassen. Und mit Borschtsch verhält es sich, wie mit dem deutschen Erbseneintopf: er wird besser, je öfter man ihn aufwärmt. Aber mit Krimsekt würde niemand auf ihn anstoßen.



TRADITIONSGERICHT: Was hat ein Hering im Pelz verloren? Nichts natürlich. Außer er steckt unter einer Haube aus Gemüse. Dann ist es der zärtliche Name des wichtigsten aller russischen Festsalate. Grafik: Andreas Wetzel

Am 24. Dezember feiern die Russen bekanntlich nichts. Nach dem julianischen Kalender ist Weihnachten erst in der Nacht vom 6. auf den 7. Januar. Dafür wird es am 31. Dezember umso fröhlicher. Neujahr ist ein ausgelassenes Fest, bei dem sich der Tisch unter traditionellen Genüssen biegen muss. Eine russische Festtafel ist eine Angelegenheit für sich. Das Schönste an ihr: sie wird mit allem beladen, was es gibt und bleibt stehen, bis der letzte Gast gegangen ist. Das hat viele Vorteile. Als Gast behält man den ganzen Abend Zugriff. Und die Hausfrau muss nicht ständig mit Schüsseln zwischen Küche und Esszimmer hin und her laufen, um den nächsten Gang zu servieren. Dafür hat sie den Stress vorher. Denn vor allem die russische Kü-

che mit ihren vielen Gemüsegerichten ist eine zeitraubende Angelegenheit. Am besten, man bestellt sich zur Vorbereitung ein paar nervenstarke Hilfskräfte zum Möhrenschnippeln, Knoblauchschnitten und Rote-Beete-Raspeln. Ohne die geht es nämlich gar nicht. Ganz klar hat jede Hausfrau ihr ganz persönliches Festtafel-Repertoire. Aber es gibt Gerichte, ohne die ist eine russische Silvestertafel wie ein deutscher Adventssonntag ohne Stollen. Fade und absolut unvollkommen.

„Hering im Pelzmantel“ zum Beispiel. Darüber, was ein Hering in einem Pelzmantel verloren hat, kann man lange nachdenken. Wahrscheinlich ist diese zärtliche Verpackung der übergroßen Liebe geschuldet, die Russen

dem Hering entgegenbringen. In guten Hotels bekommt man ihn schon zum Frühstück serviert. Eine ausreichende Versorgung mit Hering kompensiert sogar den Defizit an Kaviar, der auf russischen Festtafeln höchstens noch in homöopathischen Dosen vorkommt. Hering geht immer. In diesem Fall wird er unter einer Decke aus Möhren, Kartoffeln und Roter Beete versteckt.

Ein anderer Teil der schätzungsweise acht bis zehn Rote-Beete-Knollen, die während eines russischen Festessen verspeist werden, gelangt gekocht und gewürfelt in den „Vinegret“. Dabei handelt es nicht um die Verballhornung eines französischen Dressings, sondern um einen urrussischen Gemüsesalat, aus Kartoffeln,

weißen Bohnen, Möhren, Sauerkraut und Sonnenblumenöl. Schmeckt raffiniert, als es klingt. Man muss ihm nur genügend Zeit geben zum durchziehen, am besten über Nacht. Wem das zuviel Rote Beete auf dem Tisch ist, kann auch „Moskauer Salat“ servieren. Der besteht aus Kartoffeln, Hühnerfleisch, einem Apfel, gekochten Möhren. Das Ganze wird mit Mayonnaise vermischt.

Unverzichtbar auf einer Festtafel ist die Sülze. Nicht die Nase rümpfen, mit der deutschen Hausmachersülze ist der „Cholodez“ nur über fünf Ecken verwandt. Tamara Makhmudova nimmt dafür Rinderbeinscheiben und ein Hühnchen und kocht es mit einer Zwiebel, Lorbeer, Pfefferkörnern, Salz und Knoblauch. Zehn Stunden auf win-

ziger Flamme. „Cholodez“ ist nichts für Eilige.

Dazu türmen sich auf dem Tisch diverse Teller mit marinierten Pilzen, eingelegten Tomaten und Gurken, Salaten aus geriebener Roter Beete mit Walnüssen und Knoblauch, geriebenem Käse mit Mayonnaise und Knoblauch, Sauerkraut mit Sonnenblumenöl und Knoblauch. Das sind aber nur die Vorspeisen. Wenn es heiß wird, serviert die Küchenchefin eingelegte Hähnchenkeulen mit Knoblauch und Berge von Krautwickel.

Zum Tee muss eine Torte her. Je süßer und cremiger desto besser. Am besten eine Kiewer Torte. Wem das zu süß ist, greift zum Tee noch mal zum Hering. Wie gesagt, es verschwindet nichts in der Küche. Das ist auch gut, denn zu einem russischen Fest gehören Wodka, Cognac, Krimsekt und Rotwein. Bei Tamara Makhmudova kommt er natürlich aus Georgien und aus Moldavien.

An die Getränkevorräte erinnern immer wieder Trinksprüche. Auf die Frauen, auf den Frieden, auf die Enkel... Das verleiht dem Alkoholgenuss einen höheren Sinn und strukturiert den Abend. Und der kann an Silvester lange dauern. Je nach dem in welcher Zeitzone des Riesenlandes man lebt und in welcher Verwandte und Freunde, die angerufen werden müssen.