



KULINARISCHES MOSKAU

Gourmet-Stadt. New York und London sind vorbei: Trendscouts sind schon längst auf den nächsten Zug aufgesprungen. Moskau gilt unter Insidern als die Food-Metropole schlechthin. Doch was kochen die Russen abseits von Borschtsch und Blinis?

VON SARAH MÜLLER

Christ-Erlöser-Kathedrale.
 Sie gehört mit 103 Metern
 zu den höchsten orthodoxen
 Sakralbauten weltweit.



Er bleibt stur: Der russische Präsident Wladimir Putin hat das Einfuhrverbot für Lebensmittel aus der EU und den USA bis zum 31. Dezember 2017 verlängert. Es gilt für landwirtschaftliche Erzeugnisse wie Milchprodukte, Fleisch und fast alle anderen Lebensmittel. Not macht erfinderisch – und so haben sich russische Gastronomen auf die ursprüngliche russische Küche besonnen. Elchmilch, Schwänenleber, Pferdefleisch, Brot aus Birkenrinden-Mehl, spezielle Fischarten aus der Region

und die traditionelle Schwarzbrot-Limonade Kwass stehen jetzt wieder auf den Speisekarten.

Die neue kulinarische Elite

„Ich koche nach alten Rezepten, die Erinnerungen an früher wecken, aber mit einem modernen Twist. Und ich verwende ausschließlich russische Produkte“, sagt Vladimir Mukhin, Koch des mehrfach ausgezeichneten Restaurants „White Rabbit“. Mukhin ist Koch in der fünften Generation, stammt aus dem russischen Nordkaukasus und lernte bei Starköchen in Spanien und

Frankreich. Er ist ein Paradebeispiel für den Aufstieg einer jungen, dynamischen Elite in Moskau. Sie wollen Russland in der Welt der Gastronomie wieder Bedeutung verleihen. Früher besuchten die Russen Restaurants, um Designermode, Pelze und Schmuck auszuführen. Nun gehen sie auch zum Essen hin. Das schlägt sich in den Statistiken nieder: Im vergangenen Jahr machte die Gastronomie Moskaus dreimal so viel Umsatz wie 2015. Und die Tendenz ist steigend, sprießen doch erstklassige und innovative Restaurants und Kooperativen wie Champignons aus dem Boden. ➤

Hüниерpastete



Zutaten für 6 Portionen:

- ★ 500 g Blätterteig, ½ Ei zum Bestreichen
- ★ 4 dünne Palatschinken, 450 g gekochtes Hühnerfleisch, 60 g Reis
- ★ 50 g Butter, 10 g gehackte Petersilie, 2 gekochte Eier, 150 g frische Pilze

Zubereitung:

Hühnerfleisch klein schneiden und mit Butter, Salz und Pfeffer mischen. Reis mit ¼ klein gehacktem Ei, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Restliche Eier mit Butter und Petersilie mischen. Blätterteig ausrollen, einen kleinen und einen großen Kreis ausschneiden. Auf den kleineren Kreis eine Palatschinke legen. Nun abwechselnd eine Füllung (Huhn, Ei, Reis, Pilze) und eine Palatschinke schichten. Alles mit dem großen Blätterteig-Kreis bedecken und mit Ei bestreichen.



Die Küche im Wandel der Zeit

Das russische Land ist riesig groß, es reicht von der Ostsee bis zum Pazifik und vom nördlichen Eismeer bis zu den Bergen des Kaukasus. So vielfältig seine klimatischen Verhältnisse und die Einwohner, so verschieden sind auch ihre Lebensweisen und Küchen. Es lassen sich aber, wie auch in der russischen Sprache trotz ihrer vielen Dialekte, einige Grundzüge erkennen. Landauf, landab werden kalte Vorspeisen aus Rettich, Sauerkraut

und Salzgurken zubereitet, wird Sülze gekocht und die Brotlimonade Kwass hergestellt. Pasteten und Piroggen gibt es ebenfalls überall, und zu Ostern steht bei jeder russischen Familie der traditionelle Osterkuchen am Tisch. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts nahm die russische Küche der herrschenden Schichten neben der französischen Küche schon einmal einen der führenden Plätze in Europa ein. Damals wie heute war die Rückbesinnung auf das traditionell Russische ausschlaggebend.

Auf der Suche nach Produkten

Der Schritt in die Gastronomie zählt sich in Russland wieder aus: Der Trend zur Tradition ermöglichte es den Köchen, an die nötigen Zutaten zu kommen. Noch einen Schritt weiter gehen die Zwillingbrüder Iwan und Sergej Beresutskiy für ihr Restaurant „Twins“. Viermal im Jahr gehen die beiden auf Entdeckungstour ins eigene Land und suchen nach interessanten, neuen und hochwertigen, russischen Produkten. In dem neuen Moskauer Szeneviertel ➤

FOTOS: K.A. SCHEWITSCHIK / DAS GROSSE BUCH DER RUSSISCHEN KÜCHE, RESTAURANT VORONEZH

Kalte Kwasssuppe

Zutaten für 12 Portionen:

- ★ 200 g gekochtes Rindfleisch
- ★ 3 Gurken, 2 gekochte Eier
- ★ 4 EL Sauerrahm, 8 g Senf
- ★ 100 g Schnittlauch, 60 g Dille, 20 g Zucker
- ★ 2 l Kwass (Brottsaft, Rezept im Kochbuch „Das große Buch der russischen Küche“)

Zubereitung:

Rindfleisch und Gurken in Streifen schneiden. Schnittlauch und Dille mit Salz zerreiben, bis ein Saft entsteht. Das Eigelb mit Senf mischen und das Eiweiß in Streifen schneiden. Alle Zutaten mit Sauerrahm verrühren. Kwass mit Salz und Zucker mischen und über alle Zutaten gießen. Mit klein gehackten Kräutern bestreuen und mit einem Häubchen Sauerrahm garnieren.





Restaurant Voronezh

Der ehemalige Wall-Street-Anwalt, Alexander Rappoport, hat sich den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt und zählt nun zu den größten Moskauer Gastronomen. „Woronesch“ – das ist einerseits eine russische Provinz und auf der anderen Seite ein Restaurant, das in Moskau eine breite Auswahl an Wurst anbietet. Im Menü finden sich über 30 Arten von Steaks und Rippen in unzähligen Varianten. Alle Rindfleischgerichte werden mit Produkten aus der Region Woronesch zubereitet. An dieser russischen Farm werden die besten Angus-Rinder des Landes gezüchtet. Fisch und Meeresfrüchte sind auch in Hülle und Fülle vertreten: Austern, Garnelen, Seehecht, Wolfsbarsch, Stör, Krabbenschalen und sogar Seeigel (siehe Bild rechts unten). Fisch und Gemüse werden aus den Regionen Rjasan, Tambow, Krasnodar und Vologda geliefert. Somit kann man die Küche des Restaurants Voronezh auch als „Küche der russischen Provinzen“ bezeichnen. Die Inneneinrichtung des Lokals greift sowohl traditionelle Elemente wie den opulenten Kristalleuchter als auch modernere Elemente wie die Art-déco-Sessel und -Lampen auf. Im Erdgeschoss des Lokals liegt der sogenannte „Meat Club“ – hier kaufen Moskauer Feinschmecker das erstklassige Fleisch aus der Region Woronesch an der durchgestylten Theke.



Kuchen mit Roter Rüben

Zutaten für 8 Portionen:

- ★ Für den Teig: 700 ml Weizenmehl, 50 g Germ, 50 g Margarine, 200 ml warme Milch, 100 ml Zucker, 1 Ei, Salz
- ★ 1 gekochte Rote Rüben und 250 g Moosbeeren
- ★ 100 ml Zucker, 1 Ei
- ★ 1 EL Speisestärke, Schale einer ganzen Zitrone

Zubereitung:

Zucker und Germ in Milch auflösen und mit den anderen Teig-Zutaten vermischen, kneten und aufgehen lassen. Die Roten Rüben raspeln, mit Moosbeeren, Zucker und der Zitronenschale vermischen. Den Großteil des Teigs kreisrund ausrollen und in eine eingefettete Backform legen. Den Teig mit Speisestärke bestreuen und die Füllung verteilen. Übrigen Teig als Deko auflegen. Bei 220° C für 20 Minuten backen.



rund um die Patriarchenteiche servieren sie ihre Fundstücke. Ihr neuester Spaß: Algen aus Murmansk und luftgetrocknetes Gänsefleisch, das ähnlich schmeckt wie Parmaschinken und als Flocken über Kürbisravioli gerieben wird. Fleisch darf in der russischen Macho-Gesellschaft sowieso nicht fehlen: Für Männer gilt das dicke Steak am Teller als Statussymbol. Da es wegen der Sanktionen seit 2014 kein Prime Beef aus Nebraska und kein argentinisches Steak mehr gibt, kamen einige russische Gastronomen in Bedrängnis. Das Konzept des Lokals „Voronezh“ von

Alexander Rappoport kommt hier besonders gut an. Der ehemalige Anwalt bietet in seinem Restaurant im oberen Stock nur Gerichte aus der Region Woronesch an. In dem Verkaufslokal „Meat Club“ im Erdgeschoss kann man frisches Fleisch und auch Fisch kaufen. Burger und andere Snacks können direkt an der Theke gegessen werden.

Der Rubel rollt vorwärts

Logistik und Bürokratie sind bei der Beschaffung von Produkten für die Gastronomie oft noch ein Stein im Weg. Dagegen wollen Kooperativen

wie „LavkaLavka“ vorgehen und verstehen sich als großes Netz für die übers gesamte Land verstreuten Bio-Bauern, die die großen Städte beliefern wollen. In Moskau betreibt die Bio-Kooperative nun auch ein gleichnamiges Restaurant, in dem ausschließlich mit Produkten der vertretenen Bauern gekocht wird. Das Lokal hat sich bei den örtlichen Food-Hipstern in kürzester Zeit zu der angesagtesten Adresse gemausert. Erfolge wie diese machen auch anderen Mut, und so wird es nicht mehr lange dauern, bis der Russland-Trend auch zu uns kommt. ●

FOTOS: K. SCHREYTSCHIK / DAS GROSSE BUCH DER RUSSISCHEN KÜCHE, NURPHOTO VIA GETTY IMAGES, RESTAURANT WHITE RABBIT



Vorspeise mit Hering

Zutaten für 6 Portionen:

- ★ 2 Salzheringe, 2 Zwiebeln
- ★ 2 Salzgurken, 4 EL Pflanzenöl
- ★ 2 EL Essig, Frühlingszwiebel, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Heringe filetieren und von Gräten und Haut befreien und in kleine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden und 30 Minuten in Essig einlegen. Für die Marinade Öl, Essig und Pfeffer vermischen. Die Salzgurken grob reiben und mit dem Hering und den Zwiebelringen vermischen und mit der Marinade übergießen. Anschließend für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Mit Frühlingszwiebeln garnieren.



Restaurant White Rabbit



Unter einer Glaskuppel im 16. Stock des Shopping Centers „Smolenskiy Passage“, über den Dächern Moskaus, liegt das Restaurant „White Rabbit“. Das Lokal ist das erste gemeinsame Projekt des Geschäftsführers Boris Zarkov und des Star-Kochs Vladimir Mukhin. Die innovativen Gerichte des 33-Jährigen haben ihm bereits zum dritten Mal in Folge den 23. Platz auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt beschert. Nach wie vor ist es das einzige russische Lokal in dieser globalen Liste. Mukhin wird in Insider-Kreisen als der Anführer der „Neuen russischen Welle“ in der Gastronomie bezeichnet. In der Küche des „White Rabbit“ treffen traditionelle russische Zutaten wie ein dunkles Roggenbrot aus Sauerteig auf luxuriöse Zutaten wie Kaviar und schaffen innovative Speisen. Zusammen mit dem Bar-Chef Oleg Reshetnyakov kreiert er laufend neue einfallsreiche Kombinationen aus Cocktails und Appetizers. Wie der Name schon vermuten lässt, ist das Innendesign des Restaurants an das Thema „Alice im Wunderland“ angelehnt. Jeden Donnerstag wird hier zur „Alice im Wunderland Food Show“ geladen. Die zwölf Gänge sind nach den Kapiteln des populären Märchenbuchs gestaltet. Zu jedem Gang gibt es eine Mini-Speisekarte mit einem Alice-Mini-Cartoon. Wunderbar ist auch der Ausblick, den man durch die Glaskuppel auf ganz Moskau genießen kann.

