



Datum: 7. September 2004 Chochender: Hansjürg Bernhard	
Russische Eier à la Tomato	
Borschtsch	
Pastetli mit Hühnerleber an Madeira-Sauce	
Boef Stroganowsky mit Steinpilzen und Frites	
Russische Creme	



Kochete vom 7. September von Hansjürg Bernhard

Zutaten für 4 Personen	Russische Eier à la Tomato
• 4 Eier • 1 kleine Zwiebel • 2 EL Frischkäse • 1 kleine Dose Tomatenpüree • wenig Ketchup • Pfeffer, Curry, Paprika, Zimt, Tabasco • Dill, Petersilie, ein paar Salatblätter für die Dekoration	Eier während 7 bis 8 Minuten hart kochen Füllmasse: Zwiebeln sehr fein schneiden. Tomatenpüree, Zwiebeln, 1 bis 2 TL Ketchup und den Frischkäse in einer Schüssel vermischen und mit Pfeffer, Zimt, reichlich Paprika und Tabasco abschmecken. Die gekochten Eier schälen, der Länge nach in zwei Hälften teilen und das Eigelb vorsichtig herauslösen. Das Eigelb zur Füllmasse geben, kräftig durchrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die leeren Eiweisshälften mit der Masse füllen und mit Dill und Petersilie dekorieren. Teller mit einem Salatblatt belegen. Die gefüllten Eihälften darauf platzieren und die eventuell restliche Füllung möglichst dekorativ verteilen.
Zutaten für 6 Personen	Borschtsch
• Ca 40 gr Butter • 400 gr Rindfleisch (nicht zu mager) in dünne Scheiben geschnitten • 1 grosse Zwiebel, gehackt • 1 Rübe mittelgross, gehackt • 1 Rüebli, gross, in Scheiben geschnitten • 900 gr Randen, gewürfelt • 2 Liter Fleischbrühe • 4 EL Rotweinessig • 2 Lorbeerblätter • 1 TL Zucker • Salz, Pfeffer aus der Mühle • ½ Bund Petersilie • 5 Zweige Dill • 220 gr Weisskabis, fein gehobelt • 2 ½ dl Sauerrahm	In einer grossen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und das Fleisch, die Zwiebel, die Rübe und das Rüebli dazugeben. Unter stetem Rühren ca. 10 Minuten garen, bis das Fleisch gebräunt und das Gemüse gar ist. Die gewürfelten Randen und etwa 2,5 dl der Fleischbrühe, den Essig, die Lorbeerblätter und den Zucker einrühren und mit ca 1 ½ TL Salz und mit Pfeffer abschmecken. Während 45 Minuten bei geschlossener Pfanne köcheln lassen. Die Petersilie und den Dill zusammenbinden, den gehobelten Kabis und die restliche Bouillon in die Pfanne geben. Das Ganze kurz aufkochen und weitere 30 Minuten weiter köcheln lassen. Vor dem Servieren das Kräuterbündel und die Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe verrühren, dabei das Fleisch grob zerteilen und etwas vom Gemüse zerdrücken, damit eine sämige Konsistenz erreicht wird. In vorgewärmte Suppenteller und mit einem Klecks Sauerrahm servieren.
Zutaten für 4 Personen	Pastete mit Hühnerleber an Madeira-Sauce
• 200 gr Hühnerleber • ½ Liter Milch • 25 gr Butter • 1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 2 EL Mehl • 1 dl Hühnerbouillon • ½ dl Madeira • ½ dl Sauerrahm • etwas Petersilie, fein gehackt • 8 Pastetli •	Die Deckel aus den Pasteten entfernen (werden nicht benötigt). Die Hühnerleber 2 Std. in Milch einlegen – anschliessend die Milch wegschütten. Die Zwiebelscheiben in der Butter glasig dünsten. Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, die Leber darin wenden und zu den Zwiebelscheiben geben. Vorsichtig in ca. 5 Minuten anbräunen. Mit der Hühnerbouillon und dem Madeira ablöschen und noch etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Leber ohne Sauce beiseite stellen und die sauce bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren und nach und nach den Sauerrahm einrühren. Die Leber wieder dazu geben und das Ganze langsam erhitzen. Die Leber in die vorgewärmten Pastetchen einfüllen, mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren.

Zutaten für 4 Personen	<i>Boef Stroganowsky mit Steinpilzen und Pommes</i>
• 500 gr Rindsfilet • 100 gr frische Steinpilze • 2 mittlere Zwiebeln, in halbe Ringe geschnitten • 3 EL Butter • 1,8 dl Sauerrahm • 1 EL Mehl • Salz, Pfeffer aus der Mühle • Petersilie gehackt	Das gewaschene Fleisch in kleine Scheiben, quer zur Faser, schneiden. Jede Scheibe leicht klopfen um die Fasern zu glätten. Danach die Scheiben in Stäbchen schneiden. Die Steinpilze in kleinere Stücke schneiden. Mit den Zwiebeln in heisser Butter dünsten. Die Fleischstäbchen pfeffern, salzen und zu den Pilzen und Zwiebeln geben. Bei starker Hitze kross anbraten dabei ständig mit der Gabel wenden. Das Fleisch sollte innen leicht blutig bleiben. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Den Sauerrahm mit wenig Mehl zu einer Sauce verrühren. Das Fleisch dazu geben und mit der Sauce übergiessen. Die Pfanne mit einem Deckel verschliessen und auf kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten dünsten. (Sauce nicht kochen, da das Fleisch sonst hart wird) Mit Pommes-Frites in vorgewärmten Tellern schön anrichten.
Zutaten für 4 Personen	<i>Russische Creme</i>
• 50 gr kandierte Früchte • 1 EL Rum • 4 Eigelb • 100 gr Zucker • 4 dl Rahm • 4 – 5 EL Rum	Kandierte Früchte mit einem Esslöffel Rum marinieren. Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse ziehen. 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Vor dem servieren: 4 bis 5 Esslöffel Rum und die marinierten Früchte unter die Masse mischen, das Ganze in Coupegläser füllen und sofort servieren.