



Helen
MIRREN

Om
PURI

Manish
DAYAL

Charlotte
LE BON

VOM REGISSEUR VON „CHOCOLAT“

Madame Mallory

UND DER DUFT VON CURRY

NACH DEM WELTWEITEN BESTSELLER

LESEPROBE & REZEPTE
ZUM FILM

DREAMWORKS PICTURES, RELIANCE ENTERTAINMENT und CONSTANTIN FILM präsentieren in Zusammenarbeit mit PARTICIPANT MEDIA und DAGENATION eine AMBLIN ENTERTAINMENT / HARPO FILMS PRODUCTION
 von LASSE HALLSTRÖM mit HELEN MIRREN, MADAME MALLORY UND DER DUFT VON CURRY OM PURI, MANISH DAYAL, CHARLOTTE LE BON, INGIF A.R. RAHMAN, GEFÄHRT ANDREW MOUSINEH, A.C.E.
 Screenplay DAVID GROPMAN, Roman LINUS SANDGREN, ESSE, Executive Producer CAROLINE HEWITT, CARLA GARDINI, JEFF SKOLL, JONATHAN KING, Produzenten STEVEN SPIELBERG, OPRAH WINFREY, JULIET BLAKE
 Musik von RICHARD C. MORAIN, Coeditor STEVEN KNIGHT, Regie LASSE HALLSTRÖM

[f madamemallory](https://www.facebook.com/madamemallory)

AB 21. AUGUST IM KINO



Kurzinhalt

Kochen ist eine hohe Kunst und dieser Film ein Fest für alle Sinne: Man nehme eine wunderschöne Landschaft, besetze die Grande Dame des internationalen Kinos Helen Mirren als französische Restaurantchefin, vereine ein erstklassiges Schauspiel-Ensemble um sie herum, streue eine ordentliche Prise Romantik in das bunte Treiben und garniere das Ganze mit exotischen, kulinarischen Delikatessen. Hassan Kadam (Manish Dayal) ist ein junger, talentierter Koch mit dem Äquivalent zum „absoluten Gehör“ – dem „absoluten Geschmack“. Die Familie Kadam verlässt ihre Heimat Indien, angeführt von Familienoberhaupt „Papa“ (Om Puri), und landet über Umwege

in dem idyllischen Dörfchen Lumière im Süden Frankreichs – genau der richtige Ort, um ein indisches Restaurant zu eröffnen, entscheidet Papa.

Das wiederum gefällt Madame Mallory (Helen Mirren) gar nicht: Die unterkühlte Französin ist Chefin des „Le Saule Pleureur“, dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten französischen Restaurant, nur wenige Schritte entfernt von dem neuen, lebhaften indischen Lokal der Familie Kadam. Und so findet Hassan sich plötzlich in einer handfesten Restaurantfehde zwischen seiner indischen Großfamilie und ihrem „Maison Mumbai“ auf der einen Seite und der alteingesessenen Madame Mallory auf der anderen Seite wieder. Bis sich Hassans Leidenschaft sowohl für französische Haute Cuisine als auch für Madame Mallorys bezaubernde Sous-Chefin Marguerite (Charlotte Le Bon) vereint mit seiner wunderbaren Gabe, die Köstlichkeiten beider Kulturen zu verbinden und Lumière mit unwiderstehlichen Aromen zu durchdringen, die selbst Madame Mallory nicht ignorieren kann. Anfangs noch Madame Mallorys kulinarischer Rivale, erkennt sie schon bald Hassans einzigartiges Talent als Koch und nimmt ihn unter ihre Fittiche ...

MADAME MALLORY UND DER DUFT VON CURRY ist ein Clash-of-Cultures, das nur so sprüht vor Lebensfreude und dem Spaß an Genuss und Aromen, die auf der Zunge zergehen. Ein inspirierender Film über das Leben in einer fremden Kultur voller Leidenschaft und Herz.



RICHARD C. MORAIS



Madame Mallory
UND DER DUFT VON CURRY



DER ROMAN ZUM FILM

Leseprobe

Bombay

Kapitel eins

Ich heiße Hassan Haji und wurde als zweites von sechs Kindern über dem Restaurant meines Großvaters in der Napean Sea Road geboren, in einer Gegend, die sich damals West Bombay nannte, lange bevor die Megacity ihren alten Namen Mumbai zurückerhielt. Vermutlich wurde mein Schicksal in jenem ersten Moment besiegelt, denn meine früheste Sinneswahrnehmung war der Duft von Machli ka Salan, eines scharfen Fischcurrys, der durch die Ritzen zwischen den Dielenbrettern vom Restaurant zu meinem Kinderbettchen im Zimmer meiner Eltern aufstieg. Noch heute meine ich die kühlen Gitterstäbe des Bettchens auf meinem Babygesicht zu spüren, wie damals, als ich die Nase zwischen den Stben hinausreckte, um dieses aromatische Duftbndel aus Kardamom, Fischkpfen und Palmöl zu erschnuppern, das mich trotz meines zarten Alters gleichsam erahnen ließ, welch unergrndlicher Erfahrungsschatz in der freien Welt jenseits meiner Stäbe darauf wartete, entdeckt oder besser gesagt gekostet zu werden.

Doch ich will von vorn beginnen. 1934 kehrte mein Großvater als junger Mann der Provinz Gujarat den Rücken und gelangte auf einem Waggondach der Dampfisenbahn nach Bombay. Heutzutage entdecken in Indien zahlreiche aufstrebende Familien auf wunderbare Weise edle Wurzeln, zum Beispiel Verwandte, die seinerzeit Seite an Seite mit dem jungen Mahatma Gandhi in Südafrika gearbeitet haben, doch mit derlei vornehmen Vorfahren kann ich nicht aufwarten. Wir waren arme Muslime, Kleinbauern aus dem

PIPER

staubigen Distrikt Bhavnagar, wo 1917 eine schlimme Braunfäule die Baumwollfelder zerstörte und meinem siebzehnjährigen Großvater keine andere Wahl ließ, als nach Bombay abzuwandern, in diese quirlige Metropole – seit jeher Anziehungspunkt für die kleinen Leute, die sich dort ein neues, besseres Leben erhofften. Kurz und gut, die Weichen für mein späteres Berufsleben wurden also schon lange vor meiner Geburt mit der Hungersnot meines Großvaters gestellt. Und seine dreitägige Reise auf dem Dach der Dampfeisenbahn, an das er sich unter Lebensgefahr festklammerte, während die Dampflok unter der glühenden Sonne durch die indische Ebene tuckerte, war der nicht eben verheißungsvolle Beginn der langen Reise meiner Familie. Großvater sprach nie gern von seiner ersten Zeit in Bombay, doch ich weiß von Ammi, meiner Großmutter, dass er mehrere Jahre lang auf der Straße lebte und seinen kärglichen Lebensunterhalt durch das Ausliefern von Lunchpaketen an indische Angestellte verdiente, die damals in den Hinterzimmern der Verwaltung des Britischen Empire arbeiteten. Um sich ein Bild von dem Bombay zu machen, das meine Geburtswiege war, sollte man sich während der Rushhour zum Victoria Terminus in Mumbai begeben. Dieser verkehrsreichste Bahnhof der Stadt spiegelt wie kein anderer Ort das Wesen indischen Lebens wider. Es gibt getrennte Abteile für Frauen und Männer, und Trauben von Pendlern hängen aus den Fenstern und Türen der Waggons, während die Züge ratternd auf den Gleisen in die Victoria und Churchgate Station einfahren. Die Waggons sind so überfüllt, dass nicht einmal mehr die Lunchpakete Platz finden, die dann in separaten Zügen außerhalb der Hauptverkehrszeit geliefert werden. Diese Lunchboxes – mehr als eine Million zerbeulte Blechdosen mit Deckel, die einen Geruch nach Daal, mit Ingwer gewürztem Kohl und Reis mit schwarzem Pfeffer verströmen und

von treu sorgenden Ehefrauen auf den Weg gebracht wurden – finden, nachdem sie sortiert und auf Handkarren gestapelt wurden, mit äußerster Zuverlässigkeit ihren Weg zu sämtlichen Versicherungsangestellten und Bankkassierern in ganz Bombay.

Und genau das war die Aufgabe meines Großvaters. Er lieferte Lunchboxes aus.

Er war ein dabba-wallah. Nicht mehr. Und nicht weniger.

Großvater war ein ziemlich verdrießlicher Geselle. Wir nannten ihn Bapaji, und ich erinnere mich, wie er während des Ramadan kurz vor Sonnenuntergang auf der Straße vor dem Haus auf den Fersen kauerte, das Gesicht blass vor Hunger und Wut, und eine Bidi paffte, eine dieser indischen Zigaretten. Noch immer sehe ich ihn mit seiner dünnen Nase und den drahtigen Augenbrauen, seinem Käppi und seiner Kurta, beides fleckig, und seinem dünnen weißen Bart vor mir.

Nun, mürrisch hin oder her, er war für seine Familie ein verlässlicher Versorger. Mit dreiundzwanzig lieferte er täglich an die tausend Lunchboxes aus. Inzwischen arbeiteten vierzehn Boten für ihn, die – die wieselfinken Beine in einen Lungie gehüllt, den Männerrock armer Inder – mit ihren Karren durch die verstopften Straßen Bombays zuckelten und die Blechdosen zu den Verwaltungsgebäuden der Scottish Amicable und Eagle Star brachten, oder wie die Versicherungen und Banken alle hießen.

Es war 1938, wenn ich mich nicht irre, als er endlich Ammi nachkommen ließ. Die beiden waren schon mit vierzehn verheiratet worden, und so traf sie nach all den Jahren – eine winzige Kleinbäuerin mit öliger dunkler Haut und klimpernden, billigen Armreifen – mit dem Zug aus Gujarat ein. Auf den von einer Dampfwolke eingehüllten Gleisen kauerten die Gassenjungen rasch nieder, um ihr Geschäft zu verrichten, die Wasserträger priesen

lauthals ihre Ware an und ein Strom müder Passagiere und Gepäckträger ergoss sich auf den Bahnsteig. Und ganz hinten, aus einem Waggon der dritten Klasse, stieg meine Ammi mit ihrem armseligen Bündel aus.

Großvater rief schroff ihren Namen und dann trotteten sie aus dem Bahnhofsgebäude hinaus, die brave Ehefrau vom Land in gebührendem Abstand zu ihrem Ehemann aus Bombay.

Am Vorabend des Zweiten Weltkriegs bauten meine Großeltern im Slum hinter der Napean Sea Road ein kleines Schindelhaus. Bombay war das Hinterzimmer der Alliierten bei ihren Kriegstätigkeiten in Asien, und bald strömten Millionen von Soldaten aus aller Welt durch die Pforten der Stadt. Für viele Soldaten waren es die letzten friedlichen Tage, ehe sie sich in die heiß umkämpften Kriegsgebiete Burmas und der Philippinen begeben mussten. Ausgelassen tummelten sich die jungen Männer auf den Küstenstraßen Bombays, eine Zigarette im Mundwinkel, und bäugten neugierig die Prostituierten am Chowpatty-Strand.

Die Idee, den Männern kleine Mahlzeiten zu verkaufen, kam von meiner Großmutter Ammi, und mein Großvater willigte schließlich ein, neben dem Lunchbox-Lieferservice ein zweites Standbein zu errichten, eine mobile Imbiss-Kette in Form mehrerer Essensstände auf Fahrrädern. Und so hetzten diese Garküchenräder vom Juhu-Strand, wo sie die badenden Soldaten mit Snacks versorgt hatten, zur Churchgate Station, um sich dort in das allabendliche Gedränge zu mischen. Im Angebot hatten sie Zuckerwerk aus Honig und Nüssen, milchigen Tee und vor allem Bhelpuri, ein Gericht aus Puffreis, Chutney, Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Minze und Koriander, das in einer Zeitungstüte gereicht und üppig mit Gewürzen bestreut wurde.

Mmh, ein Gedicht, kann ich euch sagen, und es ist nicht weiter

verwunderlich, dass diese Imbissstände auf Rädern ein kommerzieller Volltreffer wurden. Angespornt durch ihren Erfolg, rodeten meine Großeltern ein verlassenes Grundstück an der Napean Sea Road und eröffneten dort ein primitives Straßenrestaurant. Die Küche war mit einem US-Army-Zelt überdacht und bestand aus drei Tandori-Öfen und einer Reihe von Holzfeuern, über denen in eisernen Kadais Lamm-Masala schmort. Im Schatten von Banyan-Bäumen stellten meine Großeltern Tische aus grob behauenen Holz auf und spannten ein paar Hängematten zwischen die Bäume. Großmutter engagierte Bappu, einen Koch aus einem Dorf in Kerala, und erweiterte so ihr nordindisches Repertoire durch Gerichte wie Zwiebel-Theal und scharfe, gegrillte Garnelen. Soldaten, Seeleute und Flieger wuschen sich mit englischer Seife die Hände, in einem mit Wasser gefüllten Ölfass, und trockneten sie mit einem Handtuch ab, das man ihnen reichte, ehe sie es sich in einer Hängematte im Schatten eines Baumes bequem machten. Inzwischen waren einige Verwandte meiner Großeltern aus Gujarat zu den beiden gestoßen und verdingten sich als Kellner. Sie legten Holzbretter als behelfsmäßige Tische quer über die Hängematten und bestückten sie flink mit Schüsseln voller Hühnchenspieße, Basmatireis und Süßspeisen aus Butter und Honig. Wenn gerade mal wenig Betrieb herrschte, zeigte sich meine Großmutter in langem Hemd und Hose, der traditionellen Kleidung, die wir salwar kamiz nennen, und schlenderte zwischen den Hängematten umher, um mit den heimwehgeplagten Soldaten zu plaudern, die sich nach ihren Leibspeisen sehnten.

»Worauf haben Sie Lust?«, fragte sie. »Welches Gericht essen Sie am liebsten bei sich zu Hause?«

Die britischen Soldaten nannten die von ihnen so heißgeliebten Steaks mit Nierenpastete und schwärmten von dem heißen Dampf,

der von der klumpigen Füllung aufstieg, sobald man die Teigkruste mit dem Messer zerteilte. Die Soldaten versuchten, einander in ihren Schwärmereien zu überbieten, und bald konnte man unter dem Zelt Dach viele Ahs und Ohs vernehmen. Die Amerikaner, die den Briten in nichts nachstehen wollten, mühten sich redlich, die angemessenen Worte für ein Grillsteak zu finden, das von Rindern stammte, die auf den Sumpfwiesen Floridas gegrast hatten. Ausgerüstet mit diesem neuen Wissen, das sie auf ihren Rundgängen durch die Reihen der Gäste aufgeschnappt hatte, zog sich Ammi in die Küche zurück, um in ihren Tandori-Öfen Nachbildungen jener Gerichte zu kreieren, Interpretationen dessen, was sie vernommen hatte. Zum Beispiel ihre indische Variante eines Bread-and-Butter-Puddings, den sie mit frisch geriebener Muskatnuss bestäubte und der sich zum Schlager unter den britischen Soldaten mauserte. Die Amerikaner hingegen, fand sie heraus, waren sehr angetan von einer in ein Naan-Brot eingeschlagenen Füllung aus Erdnusssauce und Mango Chutney. Und so dauerte es nicht lang und die Kunde von unserem Restaurant verbreitete sich von den Gurkhas bis zu den britischen Soldaten und von den Kasernen bis zu den Kriegsschiffen. Den ganzen Tag lang hielten Jeeps vor dem Zelt an der Napean Sea Road.

Ammi war eine bemerkenswerte Person, und mein Werdegang ist zum großen Teil ihr Verdienst. Es gibt nichts Exquisiteres als ihren Pearlsot, einen einheimischen Fisch, den sie in einer Sweet-Chili-Gewürzmischung wendete, in ein Bananenblatt einschlug und mit einem Tropfen Kokosnussöl in einer Tawa-Pfanne briet. O ja, dieses im Grunde deftige, aber zugleich raffinierte Gericht ist für mich der Gipfel indischer Kultur und Kochkunst, und alles, was ich im Laufe meiner Karriere gekocht habe, musste sich an der Leibspeise meiner Großmutter messen lassen.

Auch besaß sie die erstaunliche Fähigkeit, über die jeder gute Chefkoch verfügen muss – sich gleichzeitig mehreren Aufgaben widmen zu können. Meine Kindheit verbrachte ich zum Gutteil damit zuzuschauen, wie dieses zarte Persönchen barfuß über den irdenen Küchenfußboden hin und her flitzte, schnell ein paar Auberginenscheiben in Kichererbsenmehl wendete und sie dann im Kadai briet, einer kleinen wokähnlichen Pfanne, während sie gleichzeitig einen Koch in die Seite knuffte, mir eine Mandelwaffel reichte und meine Tante wegen irgendeines Missgeschicks ausschalt.

Kurz und gut, Ammis Straßenzelt entpuppte sich bald als Goldesel und bescherte meinen Großeltern ein kleines Vermögen, angehäuft durch die harte Währung, die eine Million Soldaten und Matrosen und Flieger auf ihrer Zwischenstation bei uns in Bombay daließen. Mit dem Erfolg kamen auch die Probleme. Bapaji war ein notorischer Geizhals. Die ganze Zeit schrie er uns wegen der geringsten Kleinigkeit an, etwa, wenn man zu viel Öl auf den Tawa-Grill träufelte. Das Geld war ihm sozusagen zu Kopf gestiegen. Misstrauisch gegenüber Nachbarn und unseren Verwandten aus Gujarat, versteckte Bapaji seine Ersparnisse in Kaffeedosen und fuhr jeden Sonntag zu einem geheimen Ort auf dem Land, wo er seinen schnöden Mammon in der Erde vergrub.

Doch der eigentliche Durchbruch meiner Großeltern ereignete sich 1942, als die britische Verwaltung in ihrem Bemühen, Geldmittel für den Krieg zu beschaffen, Grundstücke in Bombay versteigerte. Die meisten befanden sich auf Salsette, der großen Insel, auf der Bombay errichtet wurde. Doch auch schmale Landstreifen und Parzellen auf der im Süden gelegenen Halbinsel Colaba kamen unter den Hammer. Und darunter: das verlassene Grundstück an der Napean Sea Road, das sich meine Familie ohne Genehmigung angeeignet hatte.

Für Bapaji – im Innersten noch immer ein einfacher Bauer – war Land wertvoller als Papiergeld. Und so grub er eines schönen Tages all die Dosen wieder aus der Erde und begab sich mit einem Nachbarn an der Seite, der des Lesens und Schreibens kundig war, zur Standard Chartered Bank. Mit der Unterstützung der Bank ersteigerte Bapaji das 1,6 Hektar große Grundstück an der Napean Sea Road. Er bezahlte 1.016 englische Pfund, zehn Shilling und acht Pence für ein Stück Land zu Füßen des Malabar Hill, heute eine der beliebtesten Gegenden der Stadt.

Dann, und erst dann, stellte sich bei meinen Großeltern der Kindersegen ein. Dank der zupackenden Hilfe mehrerer Hebammen kam am Abend der berühmten Munitionsexplosion im Hafen von Bombay mein Vater, Abbas Haji, zur Welt. Riesige Feuerbälle schossen in den Abendhimmel, gewaltige Explosionen ließen in der ganzen Stadt die Fenster erbeben, als meine Großmutter plötzlich einen markerschütternden Schrei ausstieß und mein Vater aus ihrem Schoß plumpste und mit seinem Gebrüll den Explosionslärm und die Schreie seiner Mutter noch übertönte. Wann immer Ammi uns diese Anekdote in ihrer typischen Art erzählte, mussten wir herzlich lachen, denn jeder, der meinen Vater kannte, stimmte zu, dass er keine bessere Kulisse für seine Geburt hätte wählen können. Tantchen, die zwei Jahre später geboren wurde, sollte unter wesentlich ruhigeren Umständen das Licht der Welt erblicken. Es folgten die Unabhängigkeit und Teilung Indiens. Das genaue Schicksal meiner Familie in jenen unrühmlichen Jahren ist und bleibt wahrscheinlich für immer ein Rätsel, denn auf keine der Fragen, die wir Papa später stellten, bekamen wir eine zufriedenstellende Antwort. »Ach, wisst ihr, es waren schlimme Zeiten damals«, sagte er zum Beispiel, wenn wir ihn wieder einmal bedrängten. »Aber wir haben uns durchgeschlagen. Und nun hört endlich

auf mit eurem Polizeiverhör und bringt mir meine Zeitung.« Wir wussten nur, dass die Familie meines Vaters, wie so viele andere auch, auseinandergerissen worden war. Die meisten unserer Verwandten flohen nach Pakistan, doch Bapaji blieb in Bombay, wo er seine Familie im Keller eines Warenlagers versteckte, das einem befreundeten Geschäftsmann, einem Hindu, gehörte. Ammi erzählte mir einmal, dass sie damals tagsüber schliefen, weil sie des Nachts von den Schreien und grausamen Straßenkämpfen wach gehalten wurden, bei denen die verfeindeten Hindus und Muslime einander die Kehle aufschlitzten.

Tatsächlich war das Indien, in dem Papa aufwuchs, ein ganz anderes als das, welches sein Vater gekannt hatte. Großvater war Analphabet, Papa besuchte die örtliche Hauptschule, die freilich alles andere als elitär war, doch immerhin schaffte er es später auf die Hotelfachschule, eine polytechnische Oberschule in Ahmedabad. Im Zuge der Schulbildung wurden althergebrachte Stammessitten über Bord geworfen, und so lernte Papa in Ahmedabad Tahira kennen, ein hellhäutiges Mädchen, das eine Buchhaltungsausbildung absolvierte – meine Mutter. Papa erzählte, er habe sich zuerst in ihren Duft verliebt. Er war in ein Buch aus der Bücherei vertieft, als ihm ein höchst berauschendes Aroma in die Nase stieg, eine Mischung aus Chapati- und Rosenwasserduft.

»Und das«, sagte er, »war deine Mutter.«

Eine meiner frühesten Erinnerungen an Papa ist, wie wir auf der Mahatma Gandhi Road standen und er fest meine Hand drückte, während er zum »Hyderabad« startete, einem damals äußerst beliebten Lokal. Gerade stiegen die steinreichen Banajis mit Freunden aus einem Mercedes aus, der von einem Chauffeur am Bordstein geparkt worden war. Die Frauen schnatterten mit schrillen Stimmen, gaben

sich Küsschen und kommentierten gegenseitig ihre Gewichtsprobleme. Hinter ihnen stand ein Portier, ein Sikh, und riss schwungvoll die gläserne Restauranttür für die Ankommenden auf.

Das Hyderabad und sein Besitzer Uday Joshi, eine Art indischer Douglas Fairbanks junior, füllten regelmäßig die Klatschspalten der Bombay Times, und wann immer jener Name erwähnt wurde, fluchte mein Vater leise und raschelte aufgebracht mit der Zeitung. Obwohl unser eigenes Restaurant nicht in derselben Liga wie das Hyderabad spielte – unser Lokal war einfach und für jedermann, man bekam gutes Essen zu vernünftigen Preisen –, betrachtete Papa Uday Joshi als seinen größten Rivalen.

Und da stand mein Vater nun und sah zu, wie diese schicke Gesellschaft aus der Oberschicht in das Restaurant hineinschnitt, um ein Mehndi zu zelebrieren, ein vorhochzeitliches Ritual, bei dem die Braut mit ihren Freundinnen auf Kissenthrone und sich Hände und Füße kunstvoll mit Henna bemalen lässt. Bei dieser Gelegenheit gab es feines Essen, Live-Musik und reichlich gewürzten Tratsch. Und garantiert noch mehr Schlagzeilen für Joshi.

»Schau«, sagte Papa, »Gopan Kalam.«

Er kauerte auf einer Schnurrbartspitze und knetete mit seiner feuchten Pranke meine Hand. Seinen Gesichtsausdruck werde ich nie vergessen. Es war, als hätten sich plötzlich die Wolken geteilt und als wäre ihm Allah persönlich erschienen. »Er ist Milliardär«, flüsterte Papa. »Sein Vermögen hat er mit Petrochemie und Telekommunikation gemacht. Da, sieh dir nur die Smaragde an, mit denen diese Frau behängt ist. Mein lieber Mann, sind das Klunker!«

Im selben Moment trat Uday Joshi durch die Glastür und mischte sich wie selbstverständlich unter die eleganten pfirsichfarbenen Saris und seidenen Nehru-Anzüge. Augenblicklich begannen die vier, fünf Zeitungs Fotografen um seine Aufmerksamkeit zu buhlen,

und von allen Seiten wurde er aufgefordert, hierhin und dorthin zu schauen. Joshi liebte bekanntermaßen alles Westliche, und so warf er sich in seinem schwarzen Pierre-Cardin-Anzug selbstbewusst vor den klickenden Kameras in Pose und ließ seine weißen Porzellan-kronen im Sonnenlicht aufblitzen.

Trotz meines zarten Alters zog mich der berühmte Gastronom in seinen Bann, als wäre er ein gefeierter Bollywood-Leinwanddarsteller. Ganz genau erinnere ich mich noch an das gelbe Seidenplastron, das er um den Hals trug, und seine luftig nach hinten toupierte silbrige Schmalzlocke, die zu fixieren wohl Unmengen von Haarspray gekostet hatte. Nie zuvor hatte ich eine elegantere Erscheinung gesehen.

»Schau ihn dir an«, zischte mir Papa zu, »nun schau dir bloß diesen kleinen aufgeplusterten Gockel an.«

Schließlich beschloss er, Joshis Anblick nicht eine Sekunde länger ertragen zu können. Er wandte sich abrupt um und zerrte mich hinter sich her, in Richtung des Suryodhaya-Supermarkts, um das Sonderangebot des Tages, ein Fünfzig-Liter-Fass mit Sonnenblumenöl, zu ergattern. Mit meinen acht Jahren hatte ich Mühe, mit seinem raschen Gang Schritt zu halten, während ihm die Kurta um die Beine flatterte.

»Hör mir gut zu«, brüllte er gegen den Verkehrslärm an.

»Eines Tages wird der Name Haji in aller Munde sein und kein Hahn wird mehr nach diesem aufgeblasenen Schnösel krähen. Du wirst schon sehen. Frag dann die Leute, ob sie einen Uday Joshi kennen. ›Wer ist das?, werden sie antworten. ›Ich kenne nur die Hajis. Die Hajis«, werden sie sagen, ›die sind eine vornehme, bedeutende Familie.«

Der langen Rede kurzer Sinn: Papa war ein Mensch mit großem Appetit. Mit seinen eins achtzig hatte er eine stolze Größe für einen Inder, war außerdem sehr beleibt, hatte pausbäckige Wangen, drahtiges Kraushaar und einen gewachsenen Schnurrbart. Sein Lebttag lang trug er traditionelle indische Kleidung – Hose und darüber eine Kurta.

Aber ein kultivierter Mann war er nicht. Papa aß wie alle muslimischen Männer mit den Händen, mit der rechten Hand, um genau zu sein, während die linke im Schoß ruhte. Doch statt manierlich mit den Fingern das Essen zum Mund zu führen, beugte sich Papa tief über den Teller und schaufelte gierig fettes Lammfleisch und Reis in sich hinein, als wäre es seine erste Mahlzeit seit langem. Während er aß, geriet er heftig ins Schwitzen, und unter seinen Achseln breiteten sich tellergroße Schweißflecken aus. Und wenn er schließlich das Gesicht wieder hob, hatten seine Augen den glasigen Ausdruck eines Betrunkenen und Kinn und Wangen glänzten orange vor Fett.

Ich liebte ihn zwar sehr, doch kann ich nicht verhehlen, welch abschreckenden Anblick er in solchen Momenten bot. Nach dem Abendessen watschelte Papa zum Sofa und ließ sich schwer darauf plumpsen. Dann fächerte er sich eine halbe Stunde lang Luft zu, während er alle Anwesenden daran teilhaben ließ, wie er sich mit ausgiebigem Rülpsen und Furzen Erleichterung verschaffte. Meine Mutter, die aus einer geachteten Beamtenfamilie aus Delhi stammte, schloss angesichts dieses Verdauungsrituals angewidert die Augen. Und bei Tisch ermahnte sie ihn immerzu: »Iss langsam. Du wirst noch mal ersticken, wenn du dein Essen so hinunterschlingst. Gütiger Himmel, wir sind hier doch nicht im Schweinestall.« Und doch musste man Papa bewundern für sein Charisma und die Entschlossenheit, mit der er seinen Weg ging. Als ich 1970 zur Welt

kam, war das Familienrestaurant bereits fest in seinen Händen. Großvater, der unter einem Lungenemphysem litt, saß die meiste Zeit in einem Lehnstuhl im Hof, wo er – an guten Tagen – den Lunchbox-Lieferservice beaufsichtigte.

Ammis Zelt war durch einen grauen Gebäudekomplex aus Beton und Ziegeln ersetzt worden. Unsere Familie wohnte im ersten Stock über dem Restaurant im Haupthaus. Meine kinderlose Tante – wir nannten sie Tantchen – und ihr Mann hatten das Haus nebenan, und den Abschluss unserer kleinen Familienklave bildeten zwei würfelartige zweigeschossige Bretterbuden, in denen Bappu, unser Koch aus Kerala, und die anderen Bediensteten auf dem Boden schliefen.

Das Herzstück des alten Familienbetriebs war indessen der Innenhof. An der hinteren Mauer lehnten die Lunchbox-Handkarren und Imbissstände auf Rädern, und im Schatten einer schlaffen Plane lagerten die großen Kessel mit Karpfenkopfsuppe, Stapel von Bananenblättern und frisch zubereitete Samosas auf Wachspapier. An der gegenüberliegenden Mauer standen große Blechfässer mit gesprenkeltem Reis, gewürzt mit Lorbeerblättern und Kardamom, und über allen Köstlichkeiten war das unaufhörliche Summen unzähliger Fliegen vernehmbar.

Für gewöhnlich saß ein Diener auf einem Segeltuchsack an der Hintertür der Küche und säuberte die Basmatikörner von schwarzen Verunreinigungen; eine Dienerin mit ölgetränktem Haar, den Sari zwischen den Beinen hochgerafft, um sich tief hinabbeugen zu können, kehrte mit einem kurzen Handbesen unermüdlich den Boden aus gestampfter Erde. Unser Hof war immer voller Leben, es herrschte ein ständiges Kommen und Gehen, sodass die Hühner den ganzen Tag aufgescheucht hin und her rannten. Noch heute meine ich, ihr nervöses Gackern zu hören.

Wenn ich in der größten Nachmittagshitze von der Schule zurückkam, traf ich dort Ammi an. Sie saß im Schatten des Dachvorsprungs, der einen Teil des Innenhofs überdeckte. Ich kletterte auf eine Kiste, um an ihrer scharfen Fischsuppe zu schnuppern, deren Dampf mir das Gesicht rötete. Sie fragte mich, wie es in der Schule gewesen sei, ehe sie mir den Kochlöffel reichte, damit ich weiter in dem Kessel rührte. Und noch immer sehe ich sie vor mir, wie sie grazil den Saum ihres Saris hielt und sich an die Mauer zurückzog, von wo aus sie mich im Auge hatte, während sie ihre eiserne Pfeife paffte, eine Angewohnheit, die sie sich aus ihrer Zeit im dörflichen Gujarat bewahrt hatte.

An all dies erinnere ich mich, als wäre es erst gestern gewesen: wie ich beim unaufhörlichen Rühren im Takt des Straßenlärms zum ersten Mal jenes Gefühl magischer Trance verspürte, das mich stets beim Kochen begleitet. Ein laues Lüftchen wehte über den Hof und trug das entfernte Kläffen der Hunde, das Rauschen des Verkehrs und den beißenden Abwassergeruch Bombays zu uns herüber. Währenddessen kauerte Ammi in ihrer schattigen Ecke, das winzige, runzlige Gesicht eingehüllt in eine Tabakwolke; und von oben hörte man die mädchenhaften Stimmen meiner Mutter und Tante, die auf der Veranda im ersten Stock Teigtaschen mit einer Füllung aus Kichererbsen und Chili formten. Doch am gegenwärtigsten von allem ist mir noch immer das rhythmische Kratzen meines eisernen Kochlöffels auf dem Boden des Kessels, der die verborgenen Schätze aus den Tiefen der Suppe emporförderte: knochige Fischköpfe mit weißen Augen, die auf rubinroten Strudeln an die Oberfläche trudelten.

Noch heute träume ich von jenem Ort. Kaum hatte man die Geborgenheit unseres Grundstücks hinter sich gelassen, fand man

sich am Rand der berühmten Barackenstadt an der Napean Sea Road wieder. Das Elendsviertel war ein Meer aus zusammengeflackten Dächern über schiefen Schindelhütten, zwischen denen sich stinkende Rinnsale hindurchschlängelten. Aus den Behausungen stieg der beißende Geruch von Kohlefeuer und verrottetem Kohl auf, und in den Straßen hörte man das Krähen der Hähne, das Meckern der Ziegen und das dumpfe Klatschen von Wäschestücken auf Zementplatten. Ein Ort, an dem Kinder und auch Erwachsene ihre Notdurft auf den Straßen verrichteten.

Doch die gegenüberliegende Seite der Stadt kündete von einem anderen Indien. So wie ich wurde das Land groß. Auf dem Malabar Hill hinter uns wuchsen bald unzählige Kräne in den Himmel, mit denen zwischen den alten umzäunten Villen weiße Hochhäuser hochgezogen wurden, die auf »Miramar«, »Palm Beach« oder einen ähnlich verheißungsvollen Namen getauft wurden. Ich habe keine Ahnung, wo all die Wohlhabenden plötzlich herkamen, die gleich Göttern vom Himmel gefallen schienen. Ringsherum war nur noch die Rede von frischgebackenen Informatikern, Paschminaschal-Exporteuren oder Regenschirmherstellern und was es noch an neuen Berufszweigen gab – Millionären, die zunächst Hunderte zählten und schließlich Tausende.

Einmal im Monat besuchte Papa den Malabar Hill. Zu diesem Anlass zog er eine frische Kurta an, ehe er mich bei der Hand nahm und mit mir den Berg hinaufging, um den mächtigen Politikern »unsere Aufwartung« zu machen. Diskret wählten wir die Hintereingänge der vanillefarbenen Villen, und ein weiß behandschuhter Butler wies wortlos auf einen Terrakottatopf am Eingang. Dort hinein legte Papa seinen braunen Umschlag auf den Berg bereits vorhandener Kuverts, ehe die Tür ganz und gar unfeierlich vor unserer Nase wieder zugeschlagen wurde und wir unseren Weg mit

den Umschlägen voller Rupien fortsetzen, zum nächsten Mitglied des Regionalkongresses von Bombay. Aber dabei gab es gewisse Regeln zu beachten. Niemals die Vordertür zu benutzen, lautete eine. Immer durch die Hintertür.

Danach kaufte uns Papa, ein Ghasel auf den Lippen, Mangosaft und gegrillte Maiskolben, und wir setzten uns auf eine Bank in den Hanging Gardens, dem öffentlichen Park auf dem Gipfel des Malabar Hill. Von unserem Aussichtspunkt unter Palmen und Bougainvillea konnten wir das Kommen und Gehen vor dem »Broadway« beobachten, einem funkelneuen Apartmenthochhaus jenseits der brennend heißen Grünanlage: ein Geschäftsmann, der in seinen Mercedes stieg; die Kinder, die in ihren Schuluniformen herauskamen; die Ehefrauen auf ihrem Weg zum Tennis oder Nachmittagstee. Ein unaufhörlicher Strom wohlhabender Jains – seidene Gewänder, offene Hemden, die behaarte Männerbrüste entblößten, goldgefasste Brillen – zog an uns vorbei zum Jain Mandir, um in dem Tempel ihre Götzenbilder mit Sandelholzpaste zu waschen. Papa senkte die Zähne in die Maiskörner und arbeitete sich nagend am Kolben entlang. Gelbe Körner blieben an seinem Schnurrbart, den Wangen und im Haar haften. »Geld wie Heu«, sagte er und leckte sich die Lippen, während er mit seinem abgenagten Kolben in Richtung der gegenüberliegenden Straßenseite fuchtelte. »Stinkreiche Leute.«

Ein Mädchen und ihre Nanny, offensichtlich auf dem Weg zu einem Kindergeburtstag, tauchten aus einem Apartmenthaus auf und hielten ein Taxi an.

»Das Mädchen dort drüben ist an meiner Schule. Ich sehe sie ab und zu auf dem Schulhof.«

Papa schleuderte seinen abgenagten Kolben in die Büsche und wischte sich mit dem Taschentuch übers Gesicht.

»So?«, sagte er. »Ist sie nett?«

»Nein. Sie glaubt, sie ist rattenscharf.«

Ich erinnere mich, wie in diesem Moment ein Lieferwagen vor dem Eingang des Apartmenthauses vorfuhr. Er gehörte unserem legendären Gastronom Uday Joshi, der sich einen neuen Geschäftszweig hatte einfallen lassen – Heimservice für die gutsituierten Bewohner, für jene beschwerlichen Tage, an denen das Hauspersonal frei hatte. Ein riesenhaftes Abbild eines winkenden Joshi starrte uns von der Wagenflanke an, und eine Sprechblase aus seinem Mund verkündete: Kein Schmutz. Kein Verdross. Überlassen Sie's uns. Der Portier hielt die Tür auf, während der Catering-Lieferant in weißem Jackett aus dem hinteren Teil des Lieferwagens sprang, beladen mit mehreren Aluminiumbehältern und folienbedeckten Tablettts. Und noch heute höre ich Papa mit tiefer Stimme grollen: »Was hat dieser Joshi denn jetzt wieder vor?«

Es war lange her, dass mein Vater das US-Army-Zelt durch ein Backsteingebäude und Plastiktische ersetzt hatte. Das Restaurant war ein einfacher, lang gezogener Saal, der vom Lärm widerhallte. Als ich zwölf war, beschloss Papa, eine weitere Stufe auf der gastronomischen Leiter zu erklimmen, etwas mehr in Richtung von Joshis Hyderabad. Und so verwandelte er unser altes Familienlokal in ein 365 Sitzplätze fassendes Restaurant und nannte es »Bollywood Nights«.

Ein steinerner Springbrunnen musste her. An die Deckenmitte des Speisesaals brachte Papa eine verspiegelte Diskokugel an, die über einer winzigen Tanzfläche rotierte. Die Wände hatte er golden streichen lassen, ehe er sie nach und nach mit signierten Fotos von Bollywoodstars bestückte – so hatte er es auf Abbildungen eines Hollywood-Restaurants gesehen. Er hatte Filmsternchen und ihre

Ehemänner bestochen, damit sie dem Restaurant mehrmals im Monat einen Besuch abstatteten, und – welch ein Zufall – ausgerechnet zu diesem Zeitpunkt war jedes Mal ein Foto-reporter des Hochglanzmagazins Hello Bombay! zugegen. Für die Wochenenden engagierte er zwei Sänger, die den äußerst populären Stars Alka Yagnik und Udit Narayan wie aus dem Gesicht geschnitten waren.

Das Restaurant schlug ein wie eine Bombe, sodass Papa nur wenige Jahre nach der Eröffnung von Bollywood Nights unserem Familienbetrieb ein Chinalokal hinzufügte. Und eine richtige Disko mit einer Rauchmaschine, die zu meinem Verdruss nur Umar, mein ältester Bruder, bedienen durfte. Inzwischen wurde unser gesamtes anderthalb Hektar umfassendes Gelände von Restaurants eingenommen, die 568 Sitzplätze boten, pulsierende Lokale, die von den Yuppies Bombays frequentiert wurden.

Die Räume hallten von stampfenden Diskorhythmen und ausgelassenem Gelächter wider. In der Luft hing der Geruch von Chili und gegrilltem Fisch, der sich mit dem feuchten Aroma von verschüttetem Kingfisher-Bier vermischte. Papa, den jeder nur Big Abbas rief, war für diese Arbeit wie geschaffen, und den lieben langen Tag watschelte er durch seine Restaurants wie ein Bollywood-Produzent über sein Filmgelände, während er Befehle bellte und gelegentlich einem nachlässigen Servierjungen eine Ohrfeige gab, und begrüßte die Gäste. Immer unter Strom. »Los, nun mach schon!«, rief er ständig. »Geht's auch schneller, oder warum schleichst du rum wie ein altes Weib?«

Meine Mutter hingegen war der dringend benötigte Ruhepol, stets bereit, Papa mit ihrem gesunden Menschenverstand auf

den Boden der Tatsachen zurückzuholen. Ich erinnere mich, wie sie direkt über dem Eingang des Hauptrestaurants in einem käfigartigen Bau saß und in ihrem luftigen Hochsitz Zahlen in die Geschäftsbücher kritzelte.

Doch über allem kreisten die Geier, die sich von den Leichen im Turm des Schweigens nährten, der Begräbnisstätte der Parsen oben auf dem Malabar Hill.

An diese Geier erinnere ich mich ebenfalls.

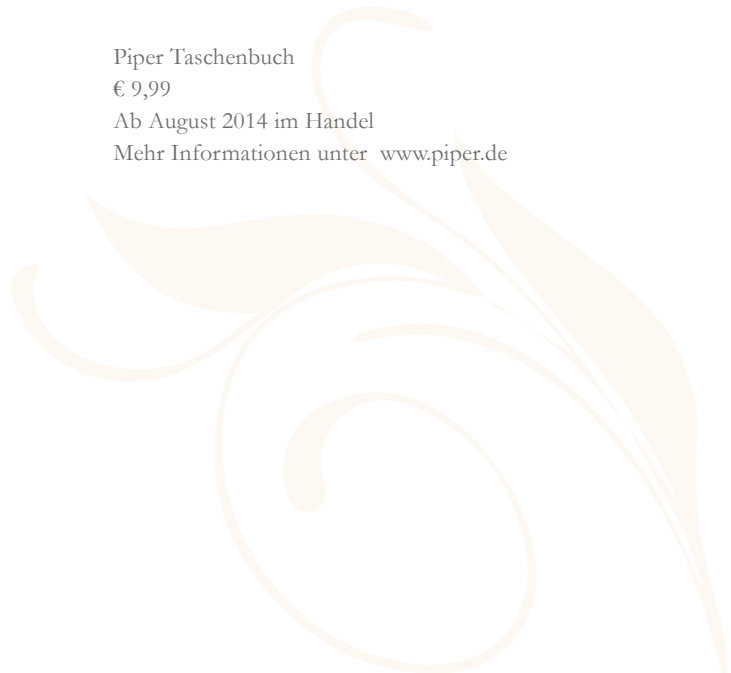
Immerzu kreisten sie und kreisten und kreisten.

Piper Taschenbuch

€ 9,99

Ab August 2014 im Handel

Mehr Informationen unter www.piper.de



*Rezepte
zum Film*



Ziegenkäse-Beutelchen mit Rucola

Zutaten für 4 Personen:

4 Blätter Filo- oder Yufkateig (ca. 100 g; ca. 30 x 30 cm)	2 Bund Rucola (ca. 150 g)
50 g Butter	2 EL Himbeeressig
8 Ziegenfrischkäse (à ca. 20 g)	1/2 TL Dijon-Senf, Salz
4 TL Lavendel- / Blütenhonig	Je 2 EL Walnuss- und Olivenöl
Pfeffer	125 g Himbeeren
12 Walnusskernhälften	8 Muffinformen

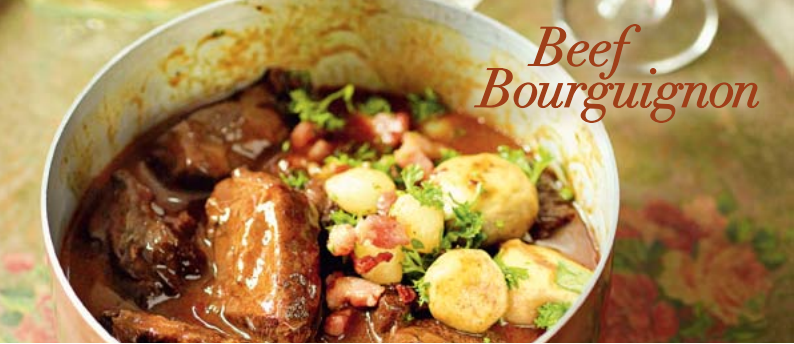
Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig aus der Packung nehmen und jedes Blatt in 4 gleichmäßig große Quadrate schneiden. Butter in einem Töpfchen schmelzen. Muffinformen mit etwas Butter auspinseln, den Rest Butter (noch etwas zurückbehalten) auf die Teigblätter streichen. Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen (es entsteht ein achteckiger Stern) und die Sterne vorsichtig – sie reißen leicht – in die Muffinformen legen. Je 1 Ziegenkäse hineinlegen und mit je 1/2 TL Honig beträufeln, pfeffern. Walnüsse grob hacken und darüberstreuen. Dann die Teigblätter oben zusammenfassen, locker zu einem Beutelchen zusammendrehen und mit übriger Butter bestreichen. Im Ofen (unten) in 15-20 Min. goldbraun backen.

2. Inzwischen Rucola waschen, trocken schütteln und grobe Stiele wegschneiden. Essig mit übrigem Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Ölarten unterschlagen, bis das Dressing schön cremig ist. Himbeeren verlesen, eventuell waschen und trocken tupfen. Kurz vor dem Servieren Dressing mit Rucola mischen, auf Teller verteilen und Himbeeren darüberstreuen. Ziegenkäse-Beutelchen aus der Form heben, je 2 Stück auf die Salate setzen und sofort servieren.



Beef Bourguignon



Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rindfleisch (Bug oder Schulter)	180 g Räucherspeck (aufgeschnitten, ca. 5 mm dick)
2 Zwiebeln und	Salz und Pfeffer
4 Knoblauchzehen	400 ml Rinderfond
1/2 Bund Thymian	4-6 EL Olivenöl
1-2 Bund krause Petersilie	2-3 EL Butter, 1 ½ EL Mehl
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
500 ml Rotwein (z.B. Burgunder)	2 EL Marc de Bourgogne oder Cognac
Je 1 Stück Lauch und Knollensellerie (je ca. 100 g)	120 g braune Perlzwiebeln
2 große, dicke Möhren	450 g braune Champignons

Zubereitung:

1. Fleisch von Fett befreien und in große Stücke (à ca. 80 g) schneiden. 1 Zwiebel grob würfeln, 2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Alles zusammen mit 4 Zweigen Thymian und 2 großen Stängeln Petersilie in eine Schüssel geben. Pfeffer zerstoßen und darüberstreuen. Fleisch mit Wein bedecken und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Lauch in feine Stücke schneiden. Sellerie und Möhren würfeln. Übrige Zwiebeln und den Knoblauch würfeln. Speck quer in Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dann in ein feines Sieb geben und das Bratfett auffangen.
3. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Marinade durch ein Sieb gießen, den Wein auffangen. Rinderfond in einem offenen Topf bei großer Hitze um ein Viertel einkochen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen, darin das Fleisch rundum anbraten. Nach dem ersten Wenden je 1 TL Butter dazugeben. Fleisch herausnehmen, Bräter vom Herd nehmen, 2-3 EL Speckfett hineingeben. Im Bräter bei mittlerer Hitze Zwiebeln und Knoblauch auf dem Herd andünsten. Gemüse dazugeben, salzen, pfeffern und 3-5 Min. dünsten. Zwiebeln aus der Marinade 1-2 Min. mitbraten.
5. Mehl darüberstäuben und unter Rühren hellbraun anschwitzen, Fond und Marinade unterrühren. Fleisch, Lorbeer, Marc oder Cognac, je 3-4 Zweige Thymian und Petersilie unterrühren. Den Topf zugedeckt in den Ofen (unten, Umluft 160 °C) stellen. Das Fleisch ca. 3 Std. garen.
6. Die Perlzwiebeln schälen. Pilze putzen, grob vierteln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Pilze bei großer Hitze rundum braun braten. 1 TL Butter dazugeben, Pilze salzen, pfeffern und 1-2 Min. schwenken, dann herausnehmen. Pfanne mit Küchenpapier sauber wischen. Wenig Öl hineingeben und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Etwas Butter dazugeben, Zwiebeln schwenken und herausnehmen.
7. Speck, Zwiebeln, Champignons und 1-2 Stängel Petersilie unter das Fleisch rühren, eventuell salzen und pfeffern und zugedeckt im Ofen ca. 30 Min. weiterschmoren. Bräter aus dem Ofen nehmen, Kräuter herausnehmen und das Fleisch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Masala- Omelett



Zutaten für 4 Personen:

6 Eier (Größe M)	Pfeffer
1 große Tomate	2 kleine Zwiebeln
2 EL gehacktes Koriandergrün	2 grüne Chilischoten
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Ghee oder Sonnenblumenöl
Salz	

Zubereitung:

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit dem Schneebesen kräftig schaumig schlagen. Die Tomate waschen und in Würfeln schneiden, den Stielansatz dabei wegschneiden. Anschließend die Tomatenwürfel mit dem Koriandergrün unter die Eier rühren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Chilischoten waschen, entstielen und fein hacken. Das Ghee oder Öl in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, die Chilischoten dazugeben und etwa 1 Min. mitbraten, dann die Hitze reduzieren.
3. Die Eiermasse in die Pfanne gießen und bei kleiner Hitze stocken lassen. Sobald sich das Omelett wenden lässt, am besten aus der Pfanne auf einen großen, flachen Teller gleiten lassen. Einen zweiten Teller darauflegen, beide Teller mit den Händen fassen und umdrehen. Das gewendete Omelett vorsichtig in die Pfanne zurückgleiten lassen und nur noch kurz von der anderen Seite braten. Herausnehmen, vierteln und mit heißem Toast essen.

Madras-Curry



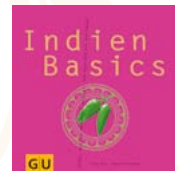
Zutaten für 4 Personen:

700 g Lamm- oder Rindfleisch (am besten Lammkeule oder Rinderhüfte)	2 Zwiebeln
4 EL Joghurt	2 EL Ghee oder Sonnenblumenöl
2 TL gemahlener Koriander	3 grüne Kardamomkapseln
1 TL Kurkuma Pulver	3 Nelken
3/4 - 1 TL Chili Pulver	1 Zimtstange
5 EL Kokosraspel	1/2 TL Fenchelsamen
2 Tomaten, 2 Knoblauchzehen	Salz
1 Stück frischer Ingwer (etwa 5 cm)	200 ml Kokosmilch

Zubereitung:

1. Das Fleisch etwa 3 cm groß würfeln, dabei eventuell Fett und Sehnen wegschneiden. Joghurt mit den gemahlene Gewürzen in einer Schüssel verrühren und gut mit dem Fleisch mischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren. Die Kokosraspel inzwischen mit 1/8 l heißem Wasser übergießen und quellen lassen.
2. Die Tomaten waschen und groß zerschneiden, dabei die Stielansätze wegschneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken, dann mit den Tomaten mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. In einem Topf oder kleinen Bräter das Ghee oder Öl bei kleiner Hitze heiß werden lassen. Kardamomkapseln anquetschen und mit Nelken, Zimtstange und den Fenchelsamen im heißen Fett gut 10-15 Min. anrösten. Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze so lange weiterbraten, bis sie goldgelb gebräunt sind. Jetzt das Fleisch samt der Marinade untermischen und 5 Min. unter Rühren weiterbraten, dann salzen. Kokosraspel und Tomatenpüree unterrühren. Den Deckel drauf und bei kleiner Hitze etwa 1 Std. köcheln lassen.
4. Das Curry von Zeit zu Zeit immer mal wieder umrühren und, sobald es merklich trockener wird, die Kokosmilch zugießen. Jetzt nochmals gut 30-45 Min. weitergaren. Am Ende mit Salz abschmecken und dann gleich mit Reis oder Naan-Brot auf den Tisch bringen.

Diese und weitere Rezepte finden Sie in
INDIEN BASIC und FRANKREICH
des Gräfe & Unzer Verlags:



Indien Basics: GU / Barbara Bonisolli