



Das lemusische Berri ist ein festliches Gericht, ganz wie sein Vorbild, das indische Biryani.

Beri

Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen

Im Zentrum von Sasselin führt Kumudini Bosuri bereits in zweiter Generation ein Restaurant, das einst *Hyderabad* hieß, seit einigen Jahren von den Gästen aber meist nur noch *Hydi* genannt wird. Das hat seinen Grund darin, dass Kumudini seit 2006 ihre Ferien fast immer in der Schweiz verbringt und in einer mit Tannenholz ausgekleideten Ecke ihres Lokals eine stattliche Auswahl von Souvenirs aus Helvetien präsentiert.

Das *Hydi* galt einst als eine Autorität in Sachen Küche aus Telangana und Andhra Pradesh. Kumudini, Geschäftsführerin und Küchenchefin in einer Person, ist jedoch bekannt dafür, dass sie indische Traditionen mit einem lemusischen Geist neu interpretiert und so immer wieder überraschende Gerichte schafft. Manche mögen es bedauern, dass sich das Lokal vom indischen Kanon abgewandt hat, andere schätzen die Originalität der neuen Speisen. Berühmt sind etwa Kumudinis Lammkeule Walensee

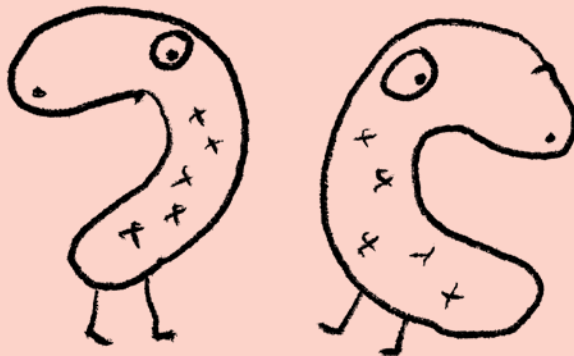
Der Gurkensalat

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als Frank W., der seine reiche Tante gemeuchelt und ihr ganzes Geld verprasst hatte, nach einem kurzen Prozess aufs Schafott geführt werden sollte, gab man ihm am Vorabend die Möglichkeit, seine letzte Mahlzeit zu wählen. Frank W. entschied sich für einen Gurkensalat. Das irritierte den Gefängnisdirektor sosehr, dass er sich mit dem Chef der Polizei besprach, der sich wiederum an den Obersten Richter wandte. Die drei Herren waren sich einig: Jemand, der einen Gurkensalat als Henkersmahlzeit bestellt, kann unmöglich schuldig sein. Frank W. wurde auf freien Fuß gesetzt und die Justiz des Landes geriet in eine mächtige Krise. Da man Irrtümer offenbar nicht vermeiden konnte, beschloss man schließlich, die Todesstrafe gänzlich abzuschaffen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.25.

KOKOMBE



Zeichnung von Ida Versmer. KOKOMBE
ist das lemuische Wort für «Gurke».



In einer Ecke ihres Restaurants im Zentrum von Sasselín hat Kumudini Bosuri einen veritable Devotionalienaltar eingerichtet, auf dem sie vor einem Täfer aus Tannenholz und gehäkkelten Gardinen all ihre Souvenirs aus der Schweiz versammelt. Kein Wunder, haben die Gäste den Namen des Lokals längst von Hyderabad auf Hydi verkürzt.

an einem Kurkuma-Apfel-Jus, ihr geheimnisvoller Gratin Lucerne-Madras oder ihr Seeteufel Titlis in Kokosnuss-Kräuter-Sauce. Das bekannteste Gericht aber ist vielleicht die Concombre Johanna Spyri, ein Salat aus Gurken, die fein geschnitten, dann entsaftet und mariniert werden. Zum Schluss wird direkt am Tisch ein Baghar aus heißem Ghee, schwarzem Senf, Nigella, Mung dal, dunklem Zucker und Chili darüber gegossen, der sich zischend mit dem Rest vermischt. Jana Godet hat eine kurze Geschichte geschrieben, in der ein Frank W. dank eines Gurkensalats vor dem Schafott gerettet wird. Die treuen Gäste von Kumudini sind überzeugt, dass es sich bei dem fraglichen Salat nur um die Concombre Johanna Spyri aus ihrem Lieblingslokal handeln kann. Ob das etwas damit zu tun hat, dass die Todesstrafe in Indien immer noch praktiziert wird?

Das Gurkenrezept rückt Kumudini Bosuri wohlweislich nicht heraus, dafür aber erläutert sie gerne, wie Beri gekocht wird, die lemusische Version des in ganz Indien verbreiteten Biryani. Beri ist keine Erfindung von Kumudini, denn dieses Gericht aus Reis, Joghurt, Fleisch und Gewürzen wird in ganz Sasselín, ja mittlerweile im halben Land in zahlreichen Versionen gekocht. Kumudini Bosuri aber hat doch ein Rezept für Beri entwickelt, das ihre Gäste regelmäßig begeistert und in den Medien auch schon mehrfach als «das beste Beri der Insel» gelobt wurde. Es schmeckt, mit den Worten von Kumudini, «durch und durch lemusisch, wobei die indischen Ursprünge wie leise Stimmen am Horizont des Gaumens hörbar bleiben.»

Mehr zum Thema bei Anjali Singh: *La cuisine indienne de Sasselín*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.

Für 2 Personen

- 400 g Keule vom Lamm (ohne Knochen)
- 200 g Joghurt
- 1 TL gemahlene Korianderfrüchte
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 EL schwarze Senfsamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 5 Gewürznelken
- 8 cm Zimtstange, grob zerbrochen
- 1 EL Bratfett
- 1 Stattliche Zwiebel (200 g), in feinen Streifen
- 2 EL frischer Ingwer, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Salz
- 12 Curryblätter
- 4 Kardamom, leicht angedrückt
- 400 ml Wasser für Marinade
- 300 g polierter Langkornreis (Chavala aus Sasselin oder ersatzweise Basmati)
- 350 ml Wasser für Reis
- ½ TL Salz
- 300 g Kichererbsen, gekocht (Pwa antik aus Sasselin)
- ~ Salz zum Abschmecken

1 | Fleisch in 4 cm große Stücke zerlegen und allseits leicht einschneiden. Joghurt mit Koriander, Chili und Kurkuma zu einer Sauce verrühren. Sauce und Fleisch gut vermengen, mindestens 5 Stunden marinieren, gelegentlich umrühren.

2 | Einen schweren, nicht beschichteten Topf nicht zu stark erhitzen, Senf, Fenchel, Nelken und Zimt hineingeben, rösten bis es duftet und die Senfsamen aufgeplatzt sind.

3 | Fett in den Topf geben, Zwiebel, Ingwer und Salz dazu, glasig werden lassen. Curryblätter und Kardamom einrühren.

4 | Marinade vom Fleisch streifen, Stücke in den Topf geben und sorgfältig anbraten. Abgestreifte Marinade mit 400 ml Wasser verrühren.

5 | Angebratenes Fleisch mit der Marinade-Wasser-Mischung ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und ganz zugedeckt eine Stunde lang köcheln lassen.

6 | Reis sorgfältig waschen, mit 350 ml Wasser und ½ TL Salz kalt aufsetzen. Wenn der Reis kocht, Deckel auflegen und 5 Minuten bei kleinster Flamme köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen und 10–15 Minuten quellen lassen.

7 | Nach einer Stunde sollte das Fleisch weich sein und etwa zur Hälfte in einer ganz leicht dicklichen Sauce stehen. Kichererbsen zum Fleisch geben, 5 Minuten mitkochen lassen, mit Salz abschmecken.

8 | Den halbgaren Reis auf das Fleisch verteilen. Nicht umrühren! Deckel aufsetzen und das Gericht rund 15 Minuten auf kleinster Flamme schmoren lassen.

9 | Reis und Fleisch kurz vor dem Essen vermischen.