



Nach zwei Stunden im gemeinsamen Topf haben sich der typische Duft der Kutteln vom Lamm und das trocken-erdige Parfum des Bockshornkleees zu einem wohligen Aroma verbunden. (Zürich, 6/2017)

METHI KORMA

Kutteln vom Lamm mit Bockshornklee, Zimtkassie, Schwarzem und Grünem Kardamom

Methi korma gehört fest zum Repertoire jenes vielgängigen Festessens (Wazwan) für das die muslimische Küche von Kaschmir berühmt ist. Auch spezialisierte Restaurants bieten es in der Regel an. Rezepte hingegen findet man kaum. Das hat zweifellos damit zu tun, dass Kutteln heute einfach nicht sehr beliebt sind – auch die weniger dicken Exemplare von Lamm oder Ziege nicht, die hier verwendet werden. *Korma* ist eine gängige Bezeichnung für Schmorgerichte aller Art, die meist ziemlich feucht sind. *Methi* heisst auf Marathi «Bockshornklee» und bezeichnet hauptsächlich die Samen (eigentlich Früchte) von *Trigonella foenum-graecum*, die getrocknet in ganz Indien eine zentrale Rolle spielen – und namentlich britischen Currypulvern ihr typisches Aroma verleihen. *Methi* heisst aber auch das Kraut des Schmetterlingsblütlers, das frisch als Gemüse, getrocknet als Gewürz verwendet wird.

Obwohl der Name des Gerichts also kein bestimmtes Fleischstück anspricht, wird *Methi korma* in Kaschmir doch immer mit Kutteln gekocht. Es kommt als eine Art dicke Sauce auf den Tisch, in der klei-



Jesus | «Kaum stand ich da, sprang einer der Zuschauer vom Boden auf und packte den Arm von Jesus, um mit ihm für ein Foto zu posieren. Jesus fühlte sich offensichtlich nicht ganz wohl, lächelte schütter, wandte dann den Kopf zur Seite. Ich glaube nicht, dass er etwas gegen das Foto hatte, eher fühlte er sich von dem Mann in Beschlag genommen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 23. Mai 2017.



Bockshornklee wird in bescheidenem Umfang auch in Mitteleuropa angebaut, das Kraut gelangt aber selten bis nie in den Lebensmittelhandel. Auf indischen Märkten indes ist Methi eine Selbstverständlichkeit. An diesem Stand in Mapusa (Nord-Goa) liegt er zwischen Koriander und Zwiebeln bereit. (1/2017)

Bockshornklee | *Kasuri methi*, das Grün des Bockshornklee, kommt in Indien saisonal frisch auf den Markt, in Europa findet man es nur selten – obwohl es auch in Mitteleuropa angebaut wird. Getrocknet hingegen wird Bockshornklee in jedem indischen Lebensmittelgeschäft ganzjährig angeboten, wobei fast jede Marke eine andere Schreibweise pflegt: *Qasuri methi* heißt das Kraut bei *Shan*, *Kasuri* schreiben *Aachi* und *MHA*, *Kasori* buchstabiert die Firma *MDH*, deren Bockshornklee außerdem einer eingetragenen Marke namens *Peacock* zugeschrieben ist. Getrocknet hat das Kraut einen Duft, der stark an Schabziegerklee und ein bisschen an Liebstöckel erinnert. Unter Hitze bekommt das Aroma eine stärker krautige, grün-gekochte Seite, wie sie für sie persische Kräuter-Schmorgerichte (*Ghormeh Sabzi*) typisch ist. In vielen Rezepten wird das Kraut deshalb erst ganz am Schluss auf die Speisen gestreut.

ne, nur gut einen Quadratzentimeter messende Kuttelstücke schwimmen. Die Sauce besteht aus vielen Zwiebeln und diversen Gewürzen, wobei das blumige Aroma der Zimtkassie und die rauchig-eukalyptischen Töne des Schwarzen Kardamoms die Hauptrolle spielen. Der Bockshornklee tritt in der Gestalt nahezu schwarzer Fäden in Erscheinung und verleiht dem *Methi korma* eine krautige Note, die jedoch nicht so stark ist wie es der Name erwarten lassen würde – in den *Kormas* zumindest nicht, die ich in Restaurants gegessen haben. Die rote Farbe der Sauce wird vom Kaschmir-Chili bestimmt, der großzügig beigegeben wird.

Ohne eine säuerliche Komponente, ohne die Kraft von Wein oder Tomaten und ohne liebliche Bindemittel wie Sahne, Kokos, Nüsse oder Joghurt, kommt die Speise aromatisch in einem eher dünnen Kostüm daher. Die meisten Restaurants machen das wett indem sie sehr viel Salz und entweder viel Senföl oder Ghee einrühren. Mein Rezept geht einen bekömmlicheren Weg. Ich habe bei seiner Entwicklung von Mal zu Mal mehr getrockneten Bockshornklee verwendet und festgestellt, dass das Kraut in diesem Rezept eine zentrale Rolle einnehmen kann.

Kutteln vom Lamm oder von der Ziege werden in der Regel vor dem Verkauf weniger lang gekocht als der Pansen vom Rind. Sie sind deshalb ziemlich hart und verströmen meist noch einen starken Duft. Zu Beginn der Kochzeit stehen das typische Kuttel-Aroma



Das Restaurant *Mughal Darbar* mit seiner zugehörigen Bäckerei ist eine Institution in Srinagar. Es befindet sich im ersten Stock eines Gebäudes an der Residency Road. Allerdings gibt es im Parterre desselben Hauses ein zweites Restaurant mit identischem Namen. (5/2017)



Die zwei Tavernen sind sich feindlich gesinnt. Jede behauptet von sich, das wahre Restaurant *Mughal Darbar* zu sein und warnt die Kunden mit großen Schildern davor, aus Versehen bei der Konkurrenz zu landen und sich also übers Ohr hauen zu lassen.



Ich habe nur das obere Lokal ausprobiert, dessen Wände mit Malereien verziert sind, die große Momente in der Geschichte von Kaschmir illustrieren. Die Kellner wirken so cool und ruppig routiniert als würden sie seit ewigen Zeiten hier arbeiten. Die Karte bietet lauter Wazwan-Spezialitäten wie Rogan Josh, Tabak Maaz, Rista, Gushtaba etc. an.



Das Methi korma im *Mughal Darbar* ist stark gesalzen und ölig, wobei die Küche zumindest teilweise auch Senföl verwendet, was dem Gericht ein ganz spezifisches Aroma verleiht. Den Bockshornklee schmeckt man kaum und auch das typische Aroma der Kutteln ist völlig gebannt. Im Gegenzug spielen die Zimtkassie und der Schwarze Kardamom eine wichtigere Rolle.



Das Restaurant *Ahdoos* liegt ebenfalls an der Residency Road. Es mutet deutlich zeitgenössischer und auch etwas edler an als das nahe *Mughal Darbar*. Die Kellner sind hier sehr zuvorkommend, die Karte bietet ebenfalls das ganze Wazwan-Programm. (5/2017)



Im *Ahdoos* wird allerdings noch viel öligere gekocht als im *Mughal Darbar*. Das Methi korma schwimmt in einem Meer aus Ghee oder Butter, was auch den Geschmack des Gerichts bestimmt. Von den Kutteln merkt man so wenig wie vom Bockshornklee.



Kaschmir-Chili | In indischen Rezepten ist immer wieder von Kaschmir-Chili oder auf Hindi *Kashmiri mirch* die Rede. Gemeint ist ein milder Chili, der in erster Linie wegen seiner Färbkraft eingesetzt wird – und nicht wegen seiner Schärfe. Kaschmir-Chili muss nicht unbedingt aus Kaschmir stammen. Zumal in Kaschmir auch ganz scharfe Chilis angebaut werden. In indischen Geschäften wird sogenannter Kaschmir-Chili auch oft in Pulverform angeboten. Statt Kaschmir-Chili kann man notfalls auch ein mildes Paprika-Pulver verwenden. Nicht alle Chilipulver sind gleich harmlos – man sollte die Schärfe seines Produkts kennen, ehe man es – wie in gewissen Rezepten verlangt – löffelweise an eine Speise gibt.

FÜR 2 PERSONEN

1 EL Ghee
 8 g Zimtkassie, in groben Stücken
 4 Gewürznelken
 4 Schwarze Kardamom, leicht angedrückt
 12 Grüne Kardamom, leicht angedrückt
 20 g Knoblauch, fein gehackt
 330 g Zwiebel, fein gehackt
 2 TL Korianderpulver
 1 TL Kurkumapulver
 2–4 TL Kaschmir-Chilipulver
 2 TL Ingwerpulver
 2 TL Salz
 1 TL Zucker
 800 ml Wasser
 600 g Kutteln vom Lamm, in gut 1 x 1 cm großen Stücken
 1 Tasse (250 ml) getrockneter Bockshornklee oder auch etwas mehr
 Etwas Salz zum Abschmecken

und das trocken-erdige Parfum des Krauts wie zwei Fremde im olfaktorischen Raum über dem Topf. Im Verlauf der Stunden aber nähern sie sich einander an und verbinden sich schließlich zu einem sehr wohligen Geruch. Beim Kochen von Methi korma erlebt man also die Transformation von etwas Stinkendem in etwas Duftendes, einen Ur-Prozess der Küchenkunst. Dabei wird man sich auch bewusst, dass es oft nur Nuancen sind, die uns das eine als Gestank, das andere aber als Wohlgeruch wahrnehmen lassen. Je nach Ausgangsmaterial bestehen jedoch gute Chancen, dass die Kutteln vom Lamm sich selber auch nach zwei Stunden auf dem Herd olfaktorisch noch ein wenig treu bleiben. Mir gefällt das und ich zitiere in solchen Zusammenhängen gerne den früheren Bürgermeister von Lyon, Édouard Herriot (1872–1957): «La politique, c'est comme l'andouillette. Ça doit sentir la merde, mais juste un peu.» Der Mann wusste, wovon er sprach, stammte er doch aus Troyes, der Kapitale der berühmtesten Kuttelwurst.

Gereinigte Kutteln von Lamm oder Ziege sind in Europa keine Selbstverständlichkeit. Man kann das Gericht auch mit Kutteln vom Rind zubereiten, die deutlich einfacher zu bekommen sind. Rinderpansen wird allerdings meist in fertig gegartem Zustand verkauft und duftet ziemlich neutral. Das Methi korma schmeckt also dann ganz anders. Ich serviere einfach viel frisch gedünsteten Reis dazu. Auch Fladenbrote passen gut.

Zubereitung (Kochzeit 130 Minuten)

1 | Das Fett in einem Topf warm werden lassen. Zimtkassie, Gewürznelke, Schwarzen und Grünen Kardamom begeben und braten bis die Gewürze duften. Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
 2 | Knoblauch und Zwiebel begeben, Topf wieder aufs Feuer stellen, glasig dünsten.
 3 | Koriander, Kurkuma, Chili, Ingwer, Salz und Zucker einrühren, 800 ml Wasser angießen, aufwallen und dann 5 Minuten köcheln lassen.
 4 | Kutteln und Bockshornklee begeben, gut vermischen, aufkochen lassen. Hitze so einstellen, dass die Mischung leicht köchelt. Ohne Deckel zwei Stunden garen. Gelegentlich rühren und, wenn es nötig scheint, immer wieder etwas Wasser angießen. Mit Salz abschmecken. *Ich habe dieses Gericht auch schon mit aufgesetztem Deckel gekocht. Man muss dann weniger oft Wasser nachgießen. Die Aromen aber entwickeln sich anders, weniger günstig wie ich finde.*