



Katong laksa sieht besser aus, wenn man die Garnelen und Muscheln (hier Venusmuscheln) ganz belässt. (12/2013)

KATONG LAKSA

Würzige Suppe mit Kokosmilch, zerbrochenen Reisnudeln, Garnelen und Muscheln

Baba-Nyonya oder auch Peranakan nennt man eine in Malaysia lebende Ethnie, die in der frühen Neuzeit aus der Verbindung von malaiischen Frauen und chinesischen Immigranten entstand. Baba heißen die männlichen Angehörigen der Gruppe, Nyonya die weiblichen. Die Peranakan werden nach ihrem hauptsächlichen Siedlungsgebiet auch Straits-Chinesen genannt – gemeint ist die Straße von Melaka (oder Malakka), eine Meerenge zwischen der malaiischen Halbinsel und Sumatra, benannt nach der alten Handelsstadt nordwestlich von Singapur. Die Kultur der Peranakan verbindet aber nicht nur chinesische und malaiische Elemente, sondern hat auch portugiesische, holländische, britische, thailändische, indische und indonesische Elemente inkorporiert. Oft hat man den Eindruck, die Peranakan hätten mehr als andere Ethnien immer wieder besonders elegante Verbindungen zwischen asiatischen und westlichen Kulturen geschaffen, zum Beispiel bei den Tischsitten, deren historische Ausprägung man etwa im Peranakan Museum in Singapur beobachten kann. Wie farbenfroh die traditionelle Architektur der Peranakan ist, erlebt man bei einem Gang durch Joo Chiat, ein Quartier im östlichen



Vermächtnis | «Seite an Seite liegen hier der chinesische Kaufmann Lee Khia Soon John, der britische Generalpostmeister William Cuppace, der kaiserlich deutsche Generalkonsul Hans Hermann Eschke, der russische Marineleutnant Wladimir Astafiew und Chik, die geliebte Frau von M. Hassan. Ob sie wohl auch im Leben die Nähe zueinander gesucht hätten?»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 8. Dezember 2013.



Das Restaurant 328 Katong Laksa an der East Coast Road, Ecke Ceylon Road im Osten von Singapur. (12/2013)



Im Unterschied zu anderen Laksa-Suppen, aus denen man die Nudeln mit Stäbchen fischen muss, kommt das Katong laksa nur mit einem Löffel auf den Tisch – treiben die Teigwaren doch in zerbrochenem Zustand durch die Flüssigkeit. Im 328 Katong Laksa wird die Suppe mit ausgepöhlten Herzmuscheln und Garnelen serviert, was bequem ist, aber das Fleisch etwas trocken und fad schmecken lässt.

Vorsicht vor Limette | Einige Rezepte empfehlen, die Suppe zum Schluss mit einem Spritzer Limettensaft abzuschmecken. Ich habe das ausprobiert: der Limettensaft gibt der Suppe eine gewisse Frische, produziert aber auch eine völlige Verwandlung des Aromas, das nun eher an gewisse Thai-Currys denken lässt, wie sie im Westen sehr beliebt sind.

Singapur. Hier trifft man noch da und dort auf die kleine Warenhäuser mit farbigen Fassaden, die Peranakan-Händler in den 1920er und 30er Jahren errichteten. Die Peranakan sind berühmt für ihre schönen Textilien, namentlich ihre Stickereien, ihre Möbel aus kostbaren Hölzern, ihr verspieltes Porzellan, ihren Schmuck aus Silber oder Gold.

Berühmt ist aber auch die Küche der Nyonya (die der Baba offenbar weniger, ist doch immer nur von *Nyonya-Kitchen* die Rede). Das Herzstück fast aller Rezepte ist die Rempah, eine aufwendige Gewürzpaste, die traditionell im Mörser hergestellt wird. Es heißt, dass früher angehende Bräute noch vor der Hochzeit ihren Schwiegermütter beweisen mussten, dass sie eine anständige Rempah herstellen konnten – sonst wurde nichts aus der Heirat. Eines der berühmtesten Rezept der Nyonya-Küche ist zweifellos Laksa.

Was das Wort *Laksa* bedeutet, ist ungewiss. Laut der englischsprachigen Onlineenzyklopädie *Wikipedia* (abgerufen am 20. Dezember 2013) geht es entweder auf das Hindi-Wort *Lakshah* zurück, das eine Art Nudel bezeichnet und seinerseits auf das Sanskrit-Wort *Lakshas* für «Hunderttausend» (Lakh) zurückgeführt wird. Oder aber das Chinesisch Wort *Làt sá* (辣沙) stand Pate, das so viel wie «würziger Sand» bedeutet – eine Anspielung auf die gemahlene Garnelen, die der Suppe eine leicht sandige bis kiesige Konsistenz verleihen. Entschiedener ist das Nationalmuseum von Singapur, das dem Thema Laksa in seinem Food-Departement ein eigenes Kapitel widmet: «The name of this dish derives from the Persian word laksha (noodles). This possibly indicates a Melakan origin, dating back to



Das Aroma von Laksa wird in erster Linie von der Rempah bestimmt, einer relativ komplexen Gewürzpaste. (12/2013)

the 17th century. Melaka was then a major port city with a significant number of Persian traders and Chinese immigrants. The latter brought with them food indigenous to China, including noodles which later incorporated local ingredients to become the laksa dish. In Macao, another Portuguese colony, a similar dish is called lacassa, indicating that the Portuguese probably brought this dish from Melaka.»

Laksa kommt in zwei grundsätzlich verschiedenen Varianten daher. Im malaiischen Penang isst man Assam Laksa oder Penang Laksa, eine säuerliche Suppe auf Basis von zerkleinertem Fisch, mit viel Gemüse und dicken Nudeln, aber ohne Kokosmilch. In Singapur hingegen kocht man Laksa lemak oder auch Nyonya laksa, eine reichhaltige Suppe mit viel Kokosmilch. Laksa-Rezepte gibt es in unendlichen Variationen – dazu wieder das Nationalmuseum von Singapur: «The dish consists of thick, roughly processed rice-flour noodles in a spice-based gravy with coconut milk, served with belacan (shrimp paste), cockles and bean sprouts. It is accompanied by a spicy chilli paste made from dried shrimp (hae bi in Hokkien). The characteristic fragrance and taste of the dish comes from its garnish of chopped knotweed or laksa leaf (daun kesom in Malay). The dish is a hybrid of Malay and southern Chinese food traditions. Although associated with the Peranakan community, it is now commonly sold by the Chinese, typically with prawns, fish cake and deep-fried dried bean curd (taupok). Earlier forms of the dish were sold and eaten with only spoons, i.e. without chopsticks. They were usually served in small, locally handmade bowls bearing southern Chinese motifs.»



Im Nationalmuseum von Singapur gibt es eine eigene Abteilung, die dem Food des Stadtstaates gewidmet ist. Zum Thema Laksa lernt man hier, dass es traditionell aus kleineren Schalen mit südchinesischem Dekor gelöffelt wurde, hergestellt in Malaysia und Singapur. Straßenverkäufer sollen für ihre Kunden das Laksa in Transportgefäße aus Blech abgefüllt haben, sogenannte Tiffin-Carriers – «a common sight in Singapore in the 1950s and 1960s», wie das Museum schreibt. Diese Tiffin-Carriers in einer Vitrine im Nationalmuseum sollen aus der Tschechoslowakei importiert worden sein. (12/2013)

Mehr Paste als nötig | Die Zutaten für die Rempah bekommt man meist nur in gewissen Mindestmengen, außerdem ist die Zubereitung etwas aufwendig. Ich stelle hier deshalb drei Mal mehr Paste her, als für das vorgestellte Laksa-Rezept benötigt. Die verbleibende Rempah lässt sich gut einfrieren. Und hat man die Paste erst einmal zur Hand, ist damit im Nu eine feine Suppe hergestellt.

FÜR 4 PERSONEN

Für 540 g Rempah (Gewürzpaste)

- 4 Zitronengrasstängel (60 g), von den äußeren Blättern befreit, Stilansatz und oberes Drittel entfernt, in dünnen Scheiben
- 7 cm Galgant (70g), geputzt und fein gehackt
- 10 cm frisches Kurkuma (20 g), geputzt und fein gehackt
- 15 g frische rote oder grüne Chilis, entkernt und gehackt
- 10 asiatische oder 2 bis 3 französische Schalotten (100 g)
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 10 g vietnamesischer Koriander, ca. 100 Blätter
- 15 Lichtnüsse (50 g), ersatzweise Macadamianüsse
- 60 g nicht zu kleine getrocknete Garnelen, 10 Minuten in heissem Wasser eingeweicht
- 1 TL Garnelenpaste
- 5 getrocknete Chilischoten
- 2 EL Koriandersamen
- 2 TL Salz
- 1 EL Palmzucker
- 100 ml Wasser

Für die Suppe

- 30 g getrocknete Garnelen, 10 Minuten in heissem Wasser eingelegt, gut abgetropft
- 2 EL Rapsöl
- 300 ml Hühnerbrühe
- 500 ml Kokosmilch
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 400 g frische, rohe Garnelen mit Schale, gut abgespült
- 300 g Herzmuscheln mit Schale, sorgfältig verlesen, nur ganze Exemplare, gut abgespült
- 100 g nicht zu dünne Reis-Vermicelli
- 100 g Mungbohnen-Sprossen, kurz blanchiert, kalt abgeschreckt und abgetropft
- 20 Laksa-Blätter (vietnamesischer Koriander), geputzt

Laksa lemak bekommt man in vielen Restaurants und Strassenküchen längst nicht nur in Singapur. Die berühmtesten Laksa-Köche aber arbeiten in Katong, einem Quartier, das unmittelbar neben Joo Chiat liegt und traditionell ebenfalls vor allem von Paranakan bewohnt wird. Hier, an der East Coast Road, entbrannte auch, was in Singapur als *Katong Laksa War* durch die Medien ging – ein lautstark geführter Disput zwischen verschiedenen Garküchen, die alle die Erfindung des einzig echten Katong laksa für sich beanspruchen. Ich haben in einem der streitbaren Lokale das berühmte Laksa probiert, im 328 *Katong Laksa* an der East Coast Road, Ecke Ceylon Road. Mein Rezept orientiert sich aromatisch auch an diesem Erlebnis.

Auffälligstes Merkmal von Katong laksa ist, dass die Nudeln gebrochen oder klein geschnitten werden und die Suppe also ohne Stäbchen oder Gabel, mit dem Löffel allein verzehrt werden kann. Das Aroma der Suppe wird in erster Linie von der Rempah bestimmt, einer relativ komplexen Gewürzpaste, außerdem von den Blättern des vietnamesischen Korianders, die man zuletzt darüber streut. Dieses Kraut mit seinem unverwechselbaren Aroma ist so typisch für diese Suppe, dass es auch Laksa-Kraut genannt wird (so zum Beispiel im Botanischen Garten von Singapur). Das Mundgefühl der Suppe wird von der samtigen Kokosmilch und von den getrockneten und im Mörser zerstampften Garnelen bestimmt. Bei den Einlagen habe ich mich an das Vorbild aus Katong gehalten: Nudeln, Garnelen und kleine Herzmuscheln – wobei ich es interessanter und schöner finde, die Garnelen und Muscheln ganz in der Suppe zu lassen.

Zubereitung (Kochzeit 20 Minuten)

1 | Alle Zutaten für die Paste (Zitronengras, Galgant, Kurkuma, frische Chilis, Schalotten, Knoblauch, vietnamesischer Koriander, Lichtnüsse, getrocknete Garnelen, Garnelenpaste, getrocknete Chilischoten, Koriandersamen, Salz, Palmzucker und 100 ml Wasser) in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. *Vermutlich leistet ein Pürierstab hier bessere Dienste als ein Standmixer, alternativ kann die Paste auch im Mörser hergestellt oder durch einen Fleischwolf gedreht werden.*

2 | Die getrockneten Garnelen in möglichst kleine Stücke zerschneiden und dann im Mörser zerdrücken.

3 | Rapsöl in einer Bratpfanne erwärmen und 180 g der Paste darin etwa 5 Minuten sanft anbraten, bis es fein duftet.

4 | Mit Hühnerbrühe und Kokosmilch ablöschen, die getrockneten Garnelen begeben, kurz aufkochen lassen und zehn Minuten sanft köcheln lassen.

5 | Mit Salz abschmecken. Garnelen und Herzmuscheln begeben und knapp fünf Minuten köcheln lassen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

6 | Nudeln in etwa 5 cm lange Stücke zerbrechen, gemäß Packungsbeilage garen. *Meist reicht es, die Nudeln einige Minuten in heissem Wasser einzuweichen, manche müssen aber auch kurz gekocht werden.*

6 | Nudeln und Mungbohnen-Sprossen auf Suppenschalen verteilen, heiße Suppe darüber gießen, mit Laksa-Blättern bestreuen.