



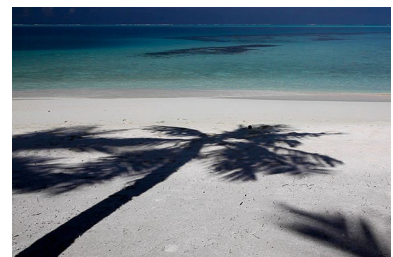
Der Thunfisch sollte höchstens drei Minuten in der Sauce garen, sonst schmecken die Stücke ledrig. (1/2012)

KANNELI DHON RIHA

Thunfisch mit Malediven-Masala, Chili, Pandanus, Bilimbi und Kokosmilch

Man kann sich fragen, ob es so etwas wie eine Küche der Malediven überhaupt gibt. Sicher lassen sich einzelne Gerichte finden, die als Spezialitäten dieses oder jenes Atolls gelten können. Eine eigenständige Küchentradition aber, im Sinne einer Reihe von zusammenhängenden kulinarischen Prinzipien und Techniken, wurde für mich jedenfalls nirgends spürbar. Was auch immer mir auf den Inseln als *Maledivische Küche* vorgesetzt wurde, Curry-Gerichte zum meist, hatte seine Ursprünge eindeutig in Kochtraditionen aus Sri Lanka oder dem südlichen Indien – bereichert von Praktiken, die mit den internationalen Köchen der Touristen-Ressorts auf die Inseln gelangt sein dürften.

Aber vielleicht findet das wahre Gaumen-Leben der Malediven ohnehin nicht dort statt, wo man die Fremden aus dem Flieger steigen lässt. Zum Beispiel wird einem auf den Touristeninseln nie sogenannter *Maldivic Fish* vorgesetzt – eine Spezialität aus getrockneten, gekochten, gewürzten und fermentierten Fischflocken, die vor allem auch auf Sri Lanka sehr beliebt ist. In Europa kann man sich *Maldivic Fish* allerdings leicht in jedem Laden mit Waren aus Sri Lanka



Da und weg zugleich | «Kaum denkt man an das Paradies, huschen einem die Worte davon. Es ist, als fänden sie keine Möglichkeit, am Ufer von Eden anzudocken, als würden sie ohne Unterlass wieder ins Weite hinaus gespült. Könnte es sein, dass der Herrgott damals nicht Adam und Eva aus seinem Garten jagte, sondern die Sprache? War der Sündenfall in Wirklichkeit...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 4. Dezember 2011.

BILIMBI

Der Bilimbi (*Averrhoa bilimbi*), auf Deutsch auch Gurkenbaum genannt, stammt ursprünglich aus Südostasien, wird jedoch heute überall in den Tropen und Subtropen angebaut. Bilimbi ist mit der Sternfrucht (*Averrhoa carambola*) verwandt. Der Bilimbi-Baum kann bis zu 15 Meter hoch werden, seine Zweige und Äste wachsen nach oben. Seine Blätter erscheinen in Büscheln an den Spitzen der Zweige, die leicht behaart sind. Die Früchte sind fleischige Beeren, die 5–10 cm lang werden und eine glatte Oberfläche haben

Die Früchte haben eine wunderbar frische Säure, die ein wenig an leichten Essig erinnern kann. Viele empfinden sie indes als so sauer, dass sie nur selten roh gegessen werden. In der südindischen Küche zum Beispiel sind sie als Säuremittel eine beliebte Zutat in Currys, gelegentlich werden sie auch zu Chutneys verarbeitet. Beim Kochen verlieren sie etwas von ihrer Säure.

In Europa sind Bilimbi auch in Geschäften mit südasiatischen Spezialitäten nicht immer zu bekommen. Wahrscheinlich sind die Früchte eher empfindlich und daher schwierig zu transportieren. In Rezepten kann man sie durch saure Mango ersetzen.



Die Blüten und Früchte des Bilimbi wachsen in unmittelbarer Nähe des Stammes, hier an einem stattlichen Baum in Candolim, Goa. (2/2008).

beschaffen, gelegentlich werden die Flocken dort auch unter dem Namen *Umbalakada* (උමබලකඩ) angeboten.

Aber was haben die meist klitzekleinen Inseln der Malediven von Natur aus denn überhaupt an Essbarem zu bieten? In erster Linie natürlich Fisch und Meeresfrüchte aller Art, die auf hoher See und in den Korallenriffen gefangen werden. Nebst dem allseits beliebten Jobfisch oder Red Snapper wird einem vor allem immer wieder Thunfisch, meist Gelbflossen-Thunfisch (*Kanneli* auf Dhivehi) vorgesetzt. Der Fang von Schildkröten ist unterdessen ebenso verboten wie die Jagd auf Haifische, die vor allem wegen der von den Chinesen so hoch geschätzten Haifischflossen lukrativ gewesen sein muss. Außerdem wachsen auf den Inseln Bananen, Brotfrüchte, Papaya – und am Strand natürlich Kokosnüsse. Der Hibiskus, der auf den Inseln wie Unkraut zu wuchern scheint, wird offenbar kulinarisch überhaupt nicht genutzt, ja nicht einmal als Tee getrunken. Alle anderen Zutaten sind, in leichter Vergrößerung formuliert, Importware.

Im Rahmen eines Kurses konnten ich einen Koch aus Male fragen, ob es denn auf den Malediven nicht ein Gewürz gäbe, das besonders typisch für die Inseln sei. Stolz kam er mit einem Körbchen voller Chilis aus der Vorratskammer zurück – überzeugt, dass diese auf den Inseln ihren Ursprung hätten. Immerhin präsentierte er nicht die in Asien hauptsächlich verwendeten, meist länglichen Chilis der Familie *Capsicum annum*, sondern rundliche Exemplare der Familie *Capiscum chinense*. Diese Chilis sind vor allem in der Karibik verbreitet, von wo aus sie mit den freigelassenen Sklaven in erster Linie nach Afrika gelangten – wie sie zu einem «autochthonen» Chili der Malediven werden konnten, wäre sicher eine interessante Geschichte. Die Chilis der Familie *Capsicum chinense* haben ein eigenes, fruchtiges Aroma, das den Speisen einen ganz speziellen Charakter verleiht. Auf Dhivehi wird dieser Chili *Roamirus* oder *Tolhimirus* genannt.

Der Koch zeigte mir außerdem seine Curry-Bäumchen (auf Dhivehi *Hikan'dhi faiy*) und ein paar Pandanus-Sträucher (*Raan'baa faiy*), die im Garten hinter seiner Küche wuchsen. Damit sind drei Würzzutaten genannt, die in vielen Rezepten der Malediven-Küche eine wichtige Rolle spielen. Auch Ingwer kommt öfters vor und außerdem werden verschiedene Gewürze in Pulverform eingesetzt.

Ob man das Thunfisch-Curry, das ich hier vorstelle, wirklich *maledivisch* nennen will, sei dahingestellt. Auf jeden Fall besteht es zur Hauptsache aus Zutaten, die in der Küche der Insel immer wieder eine Rolle spielen und teilweise auf den Inseln selbst produziert werden: Thunfisch, Kokosnuss, Chinense-Chili, Pandanus und Curryblätter. Außerdem tauchen Rezepte ähnlicher Art immer wieder auf, wenn man im Internet in Sachen Küche der Malediven recherchiert. Ein maledivisches Kochbuch scheint es bisher nicht zu geben.

Das Gericht hat einen Namen in Dhivehi, der Sprache der Malediven: *Dhon Riha*. *Riha* bedeutet «Curry» und *dhon* wird mit «schön», «reif» oder «gelblich» übersetzt, wobei hier wahrscheinlich «gelblich» gemeint ist.



Kochkurs im Resort auf Iru Fushi: Der Meister aus Male führt Gäste in die Eigenheiten der maledivischen Küche ein, die so eigen allerdings gar nicht sind. (12/2011)

Die meisten Rezepte der maledivischen Küche arbeiten in erster Linie mit getrockneten und gemahlene Gewürzen, viele auch einfach mit beliebigen Currypulvern. Ich schlage hier die Herstellung eines eigenen Pulvers vor, was verschiedene Vorteile hat: Erstens ist selbst gemachtes Pulver immer frischer als gekauftes, zweitens kennt man seine Zusammensetzung, und drittens können die Gewürze vor dem Mahlen geröstet werden, was ihr Aroma verstärkt. Man kann das nachfolgende Rezept natürlich auch mit einer industriellen Currymischung kochen, das Resultat lässt sich aber dann deutlich weniger genau steuern. Ich gebe hier die Proportionen für eine relativ große Menge Pulver wieder, denn ich verwende die Mischung in meiner Küche auch für andere Zubereitungen (zum Beispiel für Dips mit Quark). Die Menge aller Zutaten lässt sich jedoch bruchlos auch durch 2 oder durch 4 teilen.

Natürlich sollte man im Grunde keinen Thunfisch kaufen. Doch was ein richtiges Malediven-Essen sein will, darf sich von ökologischen Bedenken wohl nicht irritieren lassen. Man kann allerdings problemlos auch andere Fische und Meeresfrüchte in derselben Currysauce garziehen lassen. Ich habe das Rezept auch schon mit Garnelen und mit Lachs zubereitet, die, wenngleich auch nicht ganz unproblematisch, immerhin doch auf Bio-Farmen gezüchtet werden können. *Dhon Riha* schmeckt aber auch mit Süßwasserfischen wie Saibling oder Seeforelle, mit Klößchen von Hecht oder Karpfen – von den Malediven hat man sich dann allerdings ein gutes Stück weit entfernt.



Die Köche des Resort auf Iru Fushi haben die Zutaten für zwei Malediven-Currys sorgfältig und effektiv vorbereitet, als ginge es um eine Kochshow am Fernsehen.



Der «einheimische» Chili der Malediven: *Capsicum chinense*, auf Dhivehi *Roamirus* oder *Tolhimirus* genannt. (Iru Fushi, 12/2011)

ERGIBT 180 G MASALA

40 g	Korianderfrüchte
16 g	Kreuzkümmel
20 g	Fenchelsamen
20 g	Zimtstange, leicht zerbrochen
40 g	Bockshornklee
20 g	Pfeffer
4 g	getrocknete Chilischote
12 g	Kurkuma, gemahlen

FISCH FÜR 4 PERSONEN

500 g	Thunfischfilet, am ehesten Gelbflossen-Thunfisch
Etwas	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Kokosfett
1	stattliche Zwiebel, fein gehackt
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g	Ingwer, geputzt und fein gehackt
30 cm	Pandanusbblatt, gewaschen, in 1 cm dicken Streifen
1	«Malediven»-Chili, entkernt und möglichst fein gehackt
5	Curryblätterzweige (ca. 1 Tasse Blätter)
1½ TL	Malediven-Masala
1 TL	Salz
¼	Kokosnuss (50–75 g), frisch geraspelt
3	Tomaten, geschält und gehackt
200 ml	Wasser
2	Bilimbi, in feinen Streifen oder 1 grüne, saure Mango, geschält, entkernt, in feinen Streifen
300 ml	Kokosmilch



Kokosnüsse gehören zu den wenigen Ingredienzien, die auf den Malediven in Hülle und Fülle wachsen. (Rangali, 12/2011)

Zubereitung der Gewürzmischung (Kochzeit wenige Minuten)

1 | Ein Bratpfanne, am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss, nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten bis sie eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben und stark duften. Auf selbige Art nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Kreuzkümmel bis er duftet und knackt, Fenchelsamen bis sie etwas dunkler werden und duften, Zimtstangen bis sie dunklere Verfärbungen aufweisen, Bockshornklee bis die Samen leicht dunkelbraun sind, Pfeffer bis er duftet und herumphüpft. Zum Schluss zieht man die Pfanne vom Herd und legt die Chilis hinein bis sie duften und sich stellenweise dunkel verfärben.

2 | Kurkumapulver unterheben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

Zubereitung des Fischgerichts (Kochzeit 20 Minuten)

1 | Thunfisch wenigstens 1 Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Kurz vor dem Essen in 2 cm dicke Würfel zerschneiden und allseits leicht mit Pfeffer bestreuen.

2 | Kokosfett erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten bis die Zwiebel leicht glasig ist.

3 | Pandanus, Chili und Curryblätter begeben, gut verrühren und kurz anziehen lassen.

4 | Malediven-Masala, Salz und Kokosraspel untermischen. Mit den Tomaten und 200 ml Wasser ablöschen. Bilimbi oder Mango begeben. 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce leicht eingedickt ist. *Bis zu diesem Punkt lässt sich der Thunfisch Dhon Riha gut vorbereiten, die nächsten Schritten sollten dann unmittelbar vor dem Essen erfolgen.*

5 | Kokosmilch begeben und 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Mit Salz abschmecken. *Manche Köche entfernen an diesem Punkt die Curryblätter, die im Mund etwas zäh sein können.*

6 | Thunfischstücke in die Sauce heben, Deckel aufsetzen und 2 bis höchstens 3 Minuten köcheln lassen. Der Fisch sollte im Innern noch deutlich rosa bis rot sein, sonst schmeckt er trocken und etwas ledrig.

Natürlich haben die Bewohnerinnen und Bewohner der Malediven, wie ja auch die meisten Inderinnen und Sri Lanker, eine tiefe Abneigung gegen den Konsum von rohem Fleisch. Sie würden ihren Thunfisch Dhon Riha also ganz bestimmt nicht in der hier vorgestellten Weise essen. Das Gericht mit dem halbrohen Fisch, das in diesem Teil der Welt so wohl nur im Restaurant eines Resorts serviert werden könnte, lässt sich allerdings leicht in ein gewissermaßen «einheimisches» Rezept verwandeln. Es reicht, dass man den Thunfisch weitere zehn Minuten oder länger in der Sauce schmoren lässt und die Stücke vielleicht gar mit dem Kochlöffel in kleinere Flocken zerlegt. So halten es übrigens auch alle Rezepte, die ich für Dhon Riha auf dem Internet gefunden habe: Sie lassen den Thunfisch wenigstens eine halbe Stunde in der Sauce schmoren.