

Alles rund um Curry



Mehr als nur ein Pulver – dem Geheimnis von Curry auf der Spur!

Was ist ein Curry überhaupt? Und wieso ist Curry nicht gleich Curry? Antworten auf diese und weitere Fragen soll Ihnen dieser Kochkurs geben. Und während des Ausprobierens dann auch das Geheimnis dieser herrlichen Genüsse lüften.

Die beiliegenden Rezepte sollen Sie dazu anregen, die gelernten Speisen, aber auch noch andere, zu Hause selber auszuprobieren.

Ich wünsche Ihnen dabei jetzt schon einen guten Appetit

Pierre Alain Favre

www.cooking-inspiration.com

Curry was ist das?

Diese Frage lässt sich gar nicht so schnell und einfach beantworten. Denn unter dem Begriff Curry kann man viel mehr verstehen als das hierzulande unter diesem Namen bekannte ockerfarbene, mehr oder minder scharfe Pulver. In den diversen Curry-Küchen der Welt bezeichnet das Wort nämlich Schmorgerichte mit mal mehr, mal weniger Sauce, für deren Zubereitung zunächst jeweils eine spezielle Würzmischung hergestellt wird. Deren Zusammensetzung und die Auswahl der restlichen Zutaten hängt vorrangig von den Kochtraditionen der betreffenden Region, aber auch von den zur Verfügung stehenden Produkten ab. So ist es kein Wunder, dass Curries jeweils grundverschieden sind. Das Kochen von Curries soll auch alle, die die spannenden Curryrezepte nachkochen möchten, dazu ermuntern, selbst herauszufinden, was dem persönlichen Geschmack entspricht und beispielsweise die Gewürze – allem voran die Menge des Chillies – individuell zu variieren.



Curries Weltweit

Curries waren ursprünglich wohl eine indische „Erfindung“ – zumindest kann man auf dem Subkontinent die Curry-Tradition am längsten zurückverfolgen. Vermutlich seit einigen Jahrtausenden schon bereitet man dort die würzigen Schmorgerichte zu, die man für so delikat erachtete, dass man sie selbst den Göttern als Opfergaben darbringen konnte. Das Currykochen beschränkt sich jedoch nicht auf Indien, und da, wo sie zubereitet werden, schmecken sie selbstverständlich nicht überall gleich; jede Region – auch in den verschiedenen Landesteilen Indiens ist Curry nicht gleich Curry – hat ihren eigenen „Stil“. Der bestimmt die Konsistenz der Sauce, ob man mit Ghee, der indischen geklärten Butter, oder mit Öl kocht und nicht zuletzt, ob alles zum Schluss mit Brühe, Kokosmilch oder einfach mit Wasser zum Schmoren aufgegossen wird.



Gemeinsam ist ihnen allerdings, dass sie mit Würzmischungen aus getrockneten oder frischen Zutaten hergestellt werden. Auch wenn das für die jeweilige Köchin oder den Koch einen zusätzlichen Aufwand bedeutet: nur dann entfaltet eine Würzmischung ihren vollen Geschmack, und beim Nachkochen von Curries sollte man diese Arbeit deshalb auf sich nehmen.

Was indische Curries angeht, so kann man hier grob unterscheiden zwischen den Gerichten, wie sie eher im Norden des Landes zubereitet werden, und den des Südens. In der Nähe der schneebedeckten Gipfel des Himalaya liebt man's eher gehaltvoll, verwendet Ghee fasst verschwenderisch und mag die Sauce ehr dickflüssig, lässt sie manchmal sogar so lange einkochen, dass sie fast komplett reduziert ist, wie etwa bei den als „Korma“ bezeichneten Gerichten.



Und das hat seinen Grund: Die übliche Beilage zu Curries im Norden sind dünne Fladenbrote aus Weizenvollkornmehl, und da mit den Händen gegessen wird, muss das Curry mit den Broten aufgenommen werden können. Im Süden dagegen, wo man Reis als Beilage reicht, sind die Saucen meist dünn – und, auch das im Unterschied zum Norden, oft um einiges schärfer und gern mit Knoblauch gewürzt. Solche Charakteristika kann man allerdings nicht unbesch-

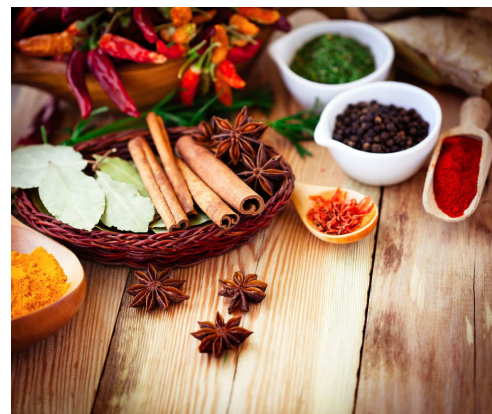
verallgemeinern; vielfach durchbrechen lokale Vorlieben die scheinbare Regel, aber auch die überwiegend religiös begründeten traditionellen Speisevorschriften und Verbote, welche die einzelnen Regionalküchen Indiens maßgeblich mitbestimmen. Übrigens werden als Beilage zu Curries nicht nur Reis oder Brot serviert: Frische Salate, Gemüse und kühlende Joghurttunken können ausserdem die Mahlzeit abrunden, traditionell appetitlich in kleinen



Schälchen rings um das Curry arrangiert und, vor allem zu offiziellen Anlässen, auf einem Metalltablett „thali“ genannt, serviert – oder auch auf einem Bananenblatt, wenn es eher rustikal zugeht.

Von Indien aus haben sich Curries nahezu um die ganze Welt verbreitet. In Indochina, Indonesien, Singapur und Malaysia, um nur die wichtigsten südostasiatischen Regionen zu nennen, in denen sich sogar eine eigene Currytradition entwickelt hat, werden solche Gerichte meist mit einer aus überwiegend frischen Zutaten hergestellten Würzpaste und in einer Sauce auf der Basis von Kokoscreme und –milch zubereitet. Anders als indische Curries, die in der Regel eine ganze Weile schmoren, sind sie meist in wenigen Minuten fertiggegart.

Doch auch Südafrika, Australien, auf Madagaskar, Mauritius und sogar auf den Karibikinseln genießt man die würzigen Schmorgerichte. Curries gelangten sozusagen im „Gepäck“ indischer Auswanderer, die dort Arbeit fanden und sich teilweise für immer ansiedelten, in diese Gegenden. In der Karibik, um das entlegenste Beispiel zu nennen, verdingten sich viele Inder in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Plantagenarbeiter – und kochten auch in der neuen Heimat weiterhin ihre Curries, die auf den französischsprachigen Inseln „Colombo“ genannt werden. Curry-Würzmischungen bestehen auf den „West Indies“ stets aus getrockneten, gemahlene Gewürzen und werden für Fleisch-, Geflügel- und Gemüsegerichte verwendet. Und ein Curry mit Zickleinfleisch ist auf Jamaika sogar so hoch geschätzt, dass es immer dann aufgetischt wird, wenn es etwas zu feiern gibt.



Inhaltsverzeichnis

-  Currysuppe mit Lauchstreifen
-  Lammkoteletts in Joghurt-Curry-Sauce
-  Enten-Curry
-  Kaen Ente
-  Poulet-Curry mit frischer Mango
-  Miesmuscheln thailändische Art
-  Baudroie mit Tomaten auf Currysauce
-  Chapati (indisches Fladenbrot)
-  gebratener Reis thailändische Art
-  Pomelosalat
-  süss-sauer Gurkensalat
-  Curry-Rahmsauce
-  Grüne thailändische Currysauce
-  Rote thailändische Currysauce
-  Tomaten-Chutney