

BILDER: FABIO DERUNGS



Shiva sorgt für Glück und gutes Gelingen.



Suraju Kocheril sorgt für den Rest.

RESTAURANT «KERALA»

Südindien in Nordzürich

KERALA IM ÄUSSERSTEN SÜDWESTEN INDIENS IST SEIT JEHER EIN LAND, IN DEM SICH DIE VERSCHIEDENEN KULTUREN KREUZEN – AUCH KULINARISCH. Von Leonardo La Rosa

Ein indischer Witz sagt, Neil Armstrong sei nicht der erste Mensch auf dem Mond gewesen. Vielmehr sei er, als er aus seiner Raumfähre kletterte, einem Keraliten begegnet, der bereits einen Tschai-Shop eingerichtet hatte und munter auf Kunden wartete. Den Menschen von Kerala sagt man Arbeitswillen, Reise lust, Gewitztheit und Genussfreude nach. Von allem scheint auch Gastgeber Suraju Kocheril im Restaurant «Kerala» genug mitbekommen zu haben. Als Molkerist kam er vor zweiundzwanzig Jahren in die Schweiz und arbeitete so lange, bis sein Job wegrationalisiert wurde. Anstatt zu jammern, machte er seinen Traum von einem eigenen Restaurant wahr. So sind Keraliten eben.

Dass Chef Kocheril die Schweizer gut kennt, merkt man allein schon an der Chilibiosierung in den Gerichten: Er traut uns nicht sehr viel zu. Als Vorspeise bestellen wir Cochin Chemmin, kleine Crevetten mit Kokosnuss und Chili, und Uzhunnu Vada, dicke, aus Linsenteig geformte Ringe, zu denen ein würziges Mango-Chutney gereicht wird. Beides schmeckt nicht schlecht, aber auch nicht weltbewegend. So richtig Stimmung kommt jedoch auf, als

uns dazu die Chilipaste gereicht wird. Jaaaa! Wenn der Nasenflügel bebt und es vom Scheitel perlt, dann ist's richtig! Das Weinangebot ist nicht sehr gross, aber klug gewählt. Für günstige 30 Franken gibt es zum Beispiel einen angenehmen chilenischen Cabernet Sauvignon.

Den Hauptgang stellen wir uns richtig indisch zusammen: Chicken Tandoori, zwei gehäutete und mit allen Köstlichkeiten des Orients marinierte Pouletbeinchen, die uns vorzüglich munden. Dazu Aviyal, verschiedene Gemüse an einer sämigen Currysauce, und schliesslich unseren Indienfavoriten Paneer Masala. Paneer ist eine Art Frischkäse, der jedoch in der Sauce aus Cashewnüssen und Tomaten nicht schmilzt, sondern seine Würfel form behält. Eine schlechthin delikate Sache, umso mehr, wenn man die leckere Sauce mit Naan, einem duftigen Hefebrot, aufzutun kann. Mittags gibt es jeweils zwei Teller, vegetarisch oder mit Fleisch, und mittwochs und sonntags ein Buffet, ideal für alle, die sich einen Überblick über die indische Küche verschaffen wollen.

ZÜRICH, HOFWIESENSTR. 188

TEL. 01/364 45 77

DI-FR 11-14, 18-24, SA/SO 18-24 UHR

Vorspeisen ab 5.50 Fr., Hauptspeisen ab 19.50 Fr., Buffet 39.50 Fr.; Wein ab 4.50 Fr./dl, Flaschen ab 30 Fr.

ANZEIGE



Gut gewürzt



Für erfahrene Morgenlandfahrer mit robustem Gaumen und andere: Das Restaurant «Kerala» in Nordzürich bringt kulinarische Köstlichkeiten aus Südindien auf den Tisch. In verschiedenen Schärfe graden.

BILD: FABIO DERUNGS