

Abstecher nach Südindien



Gemütlich anders
Das Khan's im Niederdorf.

Restaurant Khan's

Marktgasse 17
8001 Zürich
Tel. 044 261 21 82
.....

Vorspeisen: Vorspeisen-Festival mit Vegetable Samosas, Onion Bhaajis und Pankhi Kebab, 22.50 Franken.

Hauptgang: Chowke Ki Bindi mit Dal Tadka, 25.20 Fr.; Butter Chicken mit Basmati Rice, 34.30 Fr.; 1x Naan, 4 Fr.; 1x Garlic Naan, 5 Fr.

Getränke: 3 dl Cabernet Sauvignon, 21 Franken; 1 l Hahnenwasser, 1x Espresso, 4.90 Fr.; 1x Cappuccino, 6.90 Fr.

Wir haben bezahlt:
123.70 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Schönstes Objekt:

Dienstag ist Thali Tuesday im Khan's. Ab 18 Uhr kann man ein 3-Gang-Menü bestellen, von denen das Hauptgericht - eine Auswahl verschiedener Gerichte - auf original indischen, versilberten Thalies serviert wird.

Mehr Info zum Khan's:
www.khans.ch

GASTRO → Im Khan's wähnt man sich in einem Restaurant in Kerala - bis die Rechnung kommt.

michaela.ruoss
@ringier.ch

Eben standen wir noch auf dem Kopfsteinpflaster des Zürcher Niederdorfs - zwei Treppen später wähen wir uns mitten in Kerala. Wir sitzen im Khan's - umgeben von fernöstlichen Düften und einer Horde Indern, die sich mit Händen und Gabeln über ihr Essen hermachen und angeregte Diskussionen führen, denen wir aus sprachlicher Unkenntnis nicht folgen können.

Auch wenn wir Hindi verstünden, hätten wir von ihren Gesprächen kaum etwas mitbekommen - zumindest die ersten 15 Minuten. So lange brauchen wir, um uns zu entscheiden, was wir essen wollen. Auf der Karte steht fast alles, was die indische Küche zu bieten hat - **von Tandoori-Spezialitäten bis hin zu Biryani - dem traditionellen indischen Reisgericht.** Weil wir grossen Hunger haben, bestellen wir ein Vorspeisen-Festival aus Vegetable Samosas, Onion Bhaajis und Pankhi Kebab. Weitergehen solls mit Chicken Tikka Ma-

sala und Chowke Ki Bindi. Dazu bestellen wir einmal Reis, einmal Dal und zusätzlich ein gewöhnliches Naan und eins mit Knoblauch.

Zehn Minuten später steht die Platte mit den drei Schälchen auf dem Tisch, und wir langen genauso zu wie unsere Tischnachbarn vorhin - mit Gabeln und Händen. **Die Samosas sind würzig und knusprig - genau wie sie sein sollen.** Dasselbe lässt sich über die Onion Bhaajis - die frittierten Zwiebelstreifen im Linsenmantel - sagen. Nur die Pouletflügel sind für meinen Geschmack etwas zu ölig.

Zu flüssig sieht mir dann das Tikka Masala aus. Und beim ersten Bissen weiss ich, dass es kein Tikka Masala, sondern ein Butter Chicken ist. Aber wir sind flexibel, vor allem weil das Hühnchen schmeckt. Es ist saftig und mit Zwiebeln, Limonenblättern, Curry und Koriander abgeschmeckt. Auch Okkraschoten und Dal schmecken

gut. Nur mit dem Garlic Naan kann ich mich nicht recht anfreunden, weil die Butter den Knoblauchgeschmack etwas gar stark übertüncht. Sonst gibts am Essen nichts auszusetzen, wir hätten in Südindien nicht besser gegessen. Auch in einem andern Punkt ist das Restaurant authentisch: Die Bedienung ist zwar freundlich, aber nicht immer aufmerksam. Darüber sehen wir aber weg und geniessen unseren Ausflug nach Indien bis zum Schluss.

Alles, was die indische Küche zu bieten hat.

Erst mit der Rechnung fühlen wir uns mit einem Schlag nach Zürich zurückversetzt. Die Preise sind saftig. Ärgern tut uns das aber nur bei einem Punkt wirklich - beim Kaffee. Über die 4.90 Fr. für den Espresso lässt sich streiten, aber die 6.90 für die kleine Schale Cappuccino sind Wucher. Wir ziehen unsere Lehren: Beim nächsten Abstecher ins Khan's trinken wir Chai, wie sich das in Indien gehört. ●

WEIN DER WOCHE



Kennt sich aus Weinakademiker Hans Georg Babits www.babitswein.ch

Pinot Noir aus der Schweiz

WÜRZIG → Im Churer Rheintal baut Thomas Mattmann einen erstklassigen Pinot Noir an. Der Önologe ist Schweizermeister im Weidegustieren 2003 und Winzer mit Überzeugungen: «Authentisch, individuell und naturbelassen» sollen seine Weine sein, damit Terroir und Rebsorte optimal zur Geltung kommen. Der Wein reift in französischen Eichenfässern, schmeckt fruchtig, mit weichen Tanninen und im Finale pikant würzig. Die Flasche wird mit einem Glastropfen verschlossen. So kann kein Fehlgeschmack durch Korken entstehen.

Pinot Noir
2008, Cicero
Weinbau Zizers
25.00 Franken
Erhältlich beim
Produzenten:
ciceroweinbau.ch



Zizers im Churer Rheintal.

GUT ZU WISSEN

Guter Wein zum Kochen

Zum Kochen sollte nur Wein von guter Qualität verwendet werden. Der Alkohol verkocht zwar, das Essen nimmt seinen Geschmack jedoch auf. Am besten ist es deshalb, wenn man den Wein für das Gericht verwendet, der anschliessend auch dazu getrunken wird.