



Knusprig, würzig und scharf sollen sie sein, die Muscheln auf Moplah-Art. (Aarau, 5/2017, Bild Susanne Vögeli)

## KALLUMMAKI PORICHATHU

### Miesmuscheln mit Curryblättern und weiteren Gewürzen sautiert

Die Moplah<sup>1</sup>, wie die Muslime der Malabar-Küste heißen, leben hauptsächlich im nördlichen Teil von Kerala. Auch sie essen, wie alle Malayali, vor allem Reis, Kokosnuss und Fisch. Ihre Küche umfasst außerdem die üblichen indo-muslimischen Spezialitäten (stark gewürztes Lammfleisch, süße Desserts, Reisgerichte) – mit lokalem Touch. Das Biryani der Malabar-Muslime etwa, oft *Moplah* oder *Calicut Biryani* genannt, wird mit einem speziellen, kleinkörnigen Reis<sup>2</sup> zubereitet und gilt als besonders leicht.<sup>3</sup>

Einige Gerichte der Moplah-Küche weisen entschieden arabische Einflüsse auf, zum Beispiel *Alisa* (oder *Aleesa*) – ein dicklicher Brei aus Weizen und Fleisch.<sup>4</sup> Es gibt aber auch Spezialitäten, die in dieser Gestalt nur in der Küche der Moplah vorkommen. An erster Stelle sind hier sicher die hauchdünnen *Pathiris* zu nennen, Fladen aus Reismehl, die in zahllosen (auch süßen) Varianten hergestellt werden. Ganz eigen sind auch *Mutta mala*, Girlanden aus Eigelb, gekocht in Zuckersirup und aufgetischt mit gedünstetem Eischnee. Viele Moplah-Rezepte, namentlich die verschiedenen Biryanis (mit Lamm, Huhn, Fisch oder Meeresfrüchten), sind so aufwendig, dass sie vor



**Und doch bleibt es ein Wunder aus einer fernen Welt** | «Drei der Träger umringen mich und beginnen neugierig an meinem Rucksack zu zupfen, meinen Hut aufzusetzen, meinen Notizblock zu studieren. Alles scheint sie zu interessieren und ich komme mir auf einmal vor wie ein exotisches Strandgut, das ihnen die Arabische See eben vor die Füße gespült hat.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. Januar 2017.



Fischer auf Vypin – die Malbar-Küste ist reich an Brackwasserzonen, in denen Muscheln gezüchtet werden. (1/2006)



Das Hotel Zain's in Calicut ist der perfekte Ort, um die Spezialitäten der Moplah-Küche zu kosten, ist das Tagesangebot doch in einer Vitrine ausgestellt. Auf der Wand prangen Artikel, welche die Küche des ehrwürdigen Lokales preisen. (1/2017)



Auf Wunsch hat uns die Patronne des Hotel Zain's eine Kostprobe ihrer Muscheln aus der Küche bringen lassen. Sie sind frittiert, haben eine trockene und etwas zähe Konsistenz, schmecken fettig, leicht süßlich und auf zurückhaltende Art würzig.



Chef Sabari Girish, der in der grossen Küche des Restaurants Paragon in Calicut über die Töpfe und Pfannen wacht, gibt bereitwillig und freundlich Auskunft, wie diese oder jene Speise richtig zubereitet werden muss. Ihm verdanken wir auch das Muschel-Rezept, das wir auf diesen Seiten vorstellen. (1/2017)



Die Kallummaki porichathu im Restaurant Paragon schmecken scharf und würzig. Die Muscheln und auch die Curryblätter sind außerordentlich knusprig. Greift man sich die Meeresfrüchte mit einem Stück Pathiri, schiebt man sich gleich darauf einen berauschenden Bissen in den Mund.

allem an festlichen Anlässen gekocht werden.<sup>5</sup> Einige sind aber auch eher simpel, wie etwa *Neichoru*, ein würziger Reis mit viel Ghee, Gewürznelke, Kardamom und Zimt.

In vielen Gerichten der muslimischen Küche von Kerala wirkt ein eigenes *Garam masala*, das auf jeden Fall Muskatnuss, Macis, Zimt, Fenchel (oder Anis) und Kardamom enthält, je nach Rezept auch Gewürznelken, Sternanis und Pfeffer.<sup>6</sup> Die Mischung fällt dadurch auf, dass sie weder Kreuzkümmel noch Koriander verwendet, dafür aber einige Gewürze, die an der Malabar-Küste traditionell nicht wachsen (wie Muskat und Macis, Zimt, Gewürznelken und Sternanis). Gut möglich also, dass dieses *Garam masala* in den Küchen der arabischen Kaufleute seinen Ursprung hat, die mit diesen «exotischen» Gewürzen Handel trieben.<sup>7</sup>

Die Moplah haben auch eine spezielle Liebe zu Muscheln (*Kallummaki*), die an der nördlichen Malabar-Küste in Mengen gezüchtet und in Kokosnuss geschmort (*Kallummaki kari*), zu einem Pickle ver-

**Moplah Garam masala** | Vor allem die Muslime an der Malabar-Küste verwenden eine eigene Gewürzmischung, die lebendiger, frischer und blumiger wirkt als durchschnittliches *Garam masala*. Wir haben verschiedene Mengenverhältnisse ausprobiert und stellen diesen Blend heute nach dem folgenden Rezept her. 10 g zerbrochene Zimtstange, 5 Gewürznelken und 15 g Fenchel in einer nicht beschichteten Pfanne leicht anrösten. 10 g Macis, 1 Anisstern (ca. 1.7 g), Samen aus 2 grünen Kardamomkapseln dazugeben. Mischung abkühlen lassen und dann in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.



Damit man die von Natur aus feuchten und saftenden Muscheln richtig knusprig braten kann, ohne die Gewürze dabei zu verbrennen, muss man sie separat in etwas Öl (frittieren). (Aarau, 5/2017, Bild Susanne Vögeli)

### VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

- 24 Miesmuscheln (je nach Größe auch mehr)**
- 200 ml Wasser**
- 2 EL Kokosfett (40 g) für das Anbraten der Gewürze**
- 1 kleine Zwiebel (60 g), in sehr feinen Scheiben**
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt**
- 1 St. Ingwer von der Größe einer Walnuss, geputzt und sehr fein gehackt**
- 24 Curryblätter**
- 1 TL Senfsamen**
- 2 TL Chilipulver**
- 1 TL Kurkumapulver**
- 1 TL Moplah Garam masala (siehe weiter oben)**
- ½ TL Salz (2½ g)**
- 1 EL Kokosfett (20 g) für das Braten der Muscheln**

arbeitet oder gefüllt und frittiert (*Arikkadukka*) werden. Auch die zwei wohl legendärsten Restaurants von Calicut, das ehrwürdige *Zain's Hotel* und das 1939 gegründete *Paragon* führen diverse Muschelgerichte im Angebot. Unser Favorit sind die *Kallummaki porichathu*, die mit Gewürzen und Curryblättern in Kokosfett gebraten werden bis sie knusprig sind. Sabari Girish, der Küchenchef des *Paragon*, hat uns freundlicherweise erklärt, wie er die Kallummaki zubereitet. Wir halten uns im nachfolgenden Rezept an seine Angaben, wobei wir europäische Miesmuscheln verwenden.<sup>8</sup>

### Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten)

- 1** | Muscheln unter fließendem Wasser gut putzen, Härte entfernen, geöffnete oder zertrümmerte Exemplare aussortieren.
- 2** | In eine Pfanne 1 cm hoch Wasser zum Kochen bringen (ca. 200 ml). Muscheln hineingeben, Deckel aufsetzen und 1 Minute dünsten. Alle geöffneten Exemplare aus dem Topf heben, noch geschlossene Muscheln eine weitere Minute dünsten.
- 3** | Muschelfleisch aus den Schalen lösen und mit einem Stück Küchenpapier trocknen.
- 4** | Fett in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel begeben und glasig dünsten.
- 5** | Knoblauch, Ingwer und Curryblätter begeben, kurz anziehen lassen. Senfsamen, Chilipulver, Kurkumapulver, Moplah Garam masala und Salz begeben. Unter ständigem Rühren braten bis es duftet und die Zutaten knusprig sind. Masse aus der Pfanne heben und warm stellen (nicht zudecken).
- 6** | Nochmals etwas Kokosfett erhitzen, Muscheln hineingeben und braten bis sie knusprig sind, Pfanne gelegentlich kräftig schütteln. *Die Muscheln scheiden beim Braten ein wenig Wasser aus, das mehrheitlich verdampfen muss. Je nach Größe der Pfanne braucht es noch etwas mehr Fett damit die Muscheln knusprig werden können.*
- 7** | Gewürze zu den Muscheln geben, vermischen und sofort servieren.

<sup>1</sup> Laut Theresa Varghese kommt der Begriff *Moplah* entweder von *Maha Pillai*, der Bezeichnung für eine Person von hohem Ansehen, oder von *Mapillai* («Bräutigam»). Der Begriff soll zunächst jene Araber bezeichnen haben, die sich in Kerala niederließen und Frauen aus der lokalen Hindu-Gemeinschaft heirateten. Theresa Varghese: *Cuisine Kerala. A sociohistorical culinary journey through the spice coast*. O.O.: Stark World, o.J. Kapitel *Food of the Moplahs*.  
<sup>2</sup> Seite *Thalassery Cuisine*. In: *Wikipedia, the free encyclopedia*. [https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Thalassery\\_Cuisine&oldid=774201310](https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Thalassery_Cuisine&oldid=774201310) (abgerufen am 6. Mai 2017).  
<sup>3</sup> Wobei es verschiedene Versionen gibt, wie Varghese erläutert: «In Kozhikode, rice and meat are cooked together. In nearby Thalassery, rice and meat are cooked separately, then layered and steamed gently. Besides, in the former, rice is boiled so it is fluffier, while in the latter, rice is fried before being cooked, so it is drier. In both however, the signature tune is a gentler, fluffier biryani that is extremely light.» Theresa Varghese: *Op. cit.* Kapitel *Food of the Moplah*.  
<sup>4</sup> Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 126.  
<sup>5</sup> Umami Abdulla: *Malabar Muslim Cookery*. Hyderabad: Orient Black Swan, 2009 [1. 1981]. Kapitel *Introduction*.  
<sup>6</sup> Wobei Kannampilly schreibt, dass sich diese Mischung gerade durch das Fehlen von Pfeffer auszeichne: «It is often mistakenly referred to

as garam masala in Malayalam, but this spice mix is different. Unlike garam masala, it does not contain pepper. It is extensively used in Malayali Muslim cuisine.» Vijayan Kannampilly: *The Essential Kerala Cookbook*. New Delhi: Penguin Books India, 2003. Kapitel *Basic Recipes*.  
<sup>7</sup> «This blend is a historical legacy of Moplah involvement in the spice trade as several of these spices were «imports» and would have been expensive flavouring items; only those trading in them could afford to use them in cooking.» Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 364.  
<sup>8</sup> Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule *Cookuk* in Aarau.