



Die drei Hauptbestandteile von *Chemmeen ulathiyathu*: Garnelen, Curryblätter und ein Gravy auf Tomatenbasis.

CHEMMEEN ULATHIYATHU

In scharfer Gewürzsauce geschmorte Garnelen mit Kokosnuss und Curry-Blättern

In den Backwaters von Kerala werden auch Garnelen gezüchtet und noch quicklebendig auf den Märkten verkauft. Auf Malayalam heißen Garnelen *Chemmeen*. *Chemmeen* ist auch der Titel einer 1956 publizierten Novelle von Thakazhi Sivasankara Pillai, die 1965 verfilmt wurde. *Ulathiyathu* heißt laut Maria vom *XL Homestay* in Kochi einfach «gekocht», laut den Kellnern aus dem Restaurant des Hotels *Seagull* in Kochi bedeutet es halb gekocht und halb gebraten. Tatsächlich haben alle *Ulathiyathu*-Rezepte gemein, dass das Gargut zuerst gekocht und dann gebraten, oder aber mit etwas Flüssigkeit geköchelt wird.

Das nachfolgende Rezept basiert auf *Chemmeen ulathiyathu*, wie wir sie auf der wunderbaren Terrasse des Hotel *Seagull* mehrfach gekostet haben. Wir haben verschiedene Rezepte studiert und daraus die nachfolgenden Anweisungen entwickelt. Unser Rezept weicht indes in zwei Punkten von der klassischen Zubereitung ab. Erstens kochen wir aus den Schalen einen Sud, den wir statt gewöhnlichem Wasser im Rezept einsetzen – das erhöht den Garnelen-Geschmack des Gerichts. Und zweitens geben wir die Garnelen roh und erst ganz



Aus der Luft geholt | «Er deutet auf den etwas älteren Fischer, der, ein paar Meter vor uns, bis zu den Knien in der Brandung steht und wieder und wieder sein Netz auswirft. Ich schaue dem Mann schon seit geraumer Zeit zu und staune über die Kraft, mit der sich sein dürrer Körper gegen die Wellen stemmt, die sichere Eleganz seiner Gesten.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. Dezember 2012.



Chemmeen ulathiyathu, serviert im Restaurant Seagull in Kochi. (12/2012)

FÜR 4 PERSONEN

- 700 g frische, rohe Garnelen (oder 350 bis 400 g ausgepulte Garnelenschwänze)
- 2 EL frischer Ingwersaft
- 2 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 2 EL Wasser
- 700 ml Wasser
- 2 TL Salz
- 4 EL Kokosöl (oder Rapsöl)
- 60 g Ingwer, geputzt in feinen Stäbchen
- 8 Knoblauchzehen, geschält, in feinen Stiften
- 4 Zweige Curryblätter (ca. 50 Blätter)
- 4 grüne Chili, entkernt, in feinen Streifen
- 4 Zwiebeln, in feinen Scheiben
- 4 Tomaten, gehäutet und gehackt
- 100 ml Saft aus getrockneter und eingeweicherter Tamarinde oder 2 gehäufte TL Tamarindenkonzentrat, in etwas lauwarmem Wasser aufgelöst
- 60 g frisches Kokosnuss-Fleisch, in nicht zu feinen Chips
- Etwas. Salz zum Abschmecken

gegen Ende der Kochzeit zum Masala, was sie saftiger erhält. Von der Konsistenz her bewegt sich Chemmeen ulathiyathu zwischen einem Saucengericht und einer trockenen Speise. Es schmeckt scharf und würzig, wobei Ingwer und Curryblätter die erste Geige spielen.

Ulathiyathu-Rezepte aus Kerala verwenden zum Säuern des Gerichts meist Kokum (*Garcinia indica*), was aber in Europa nur schwer zu bekommen ist – wir setzen hier stattdessen Tamarinde ein (siehe auch *Meen vevichathu*). Natürlich lässt sich das Rezept auch mit vorgekochten und bereits ausgepulten Garnelen herstellen – die kleinen Tiere geben so einfach etwas weniger Aroma an das Masala ab und werden mitunter schnell etwas trocken. Wir servieren Chemmeen ulathiyathu mit etwas gedünstetem Reis.

Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Garnelen unter fließendem Wasser säubern und dann ausspülen, Karkassen aufbewahren.
- 2 | Ingwersaft mit Chili- und Kurkumapulver sowie 2 EL Wasser vermengen und mit den Fingern die rohen Garnelenschwänze damit einreiben. Kühl stellen.
- 3 | Karkassen der Tiere in 700 ml Wasser kalt aufsetzen, Salz begeben, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dabei steigt ein rötlicher, leicht öliger Schaum auf. Gelegentlich umrühren. Brühe durch ein feinmaschiges Sieb geben – dabei mit einem Kochlöffel auf den Schalen herumdrücken um möglichst viel Saft aus ihnen zu pressen. Es sollten wenigstens 400 ml Sud zur Verfügung stehen. Karkassen entsorgen.
- 4 | Öl in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung erwärmen. Ingwer, Knoblauch, Curryblätter, Chilis und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind und alles etwas Farbe angenommen hat. Mit 400 ml von dem Garnelensud ablöschen, Tomaten und Tamarinde begeben, aufkochen und dann 15–20 Minuten simmern lassen, bis die Sauce dicklich geworden ist. *Wenn man mit bereits ausgepulten Garnelen kocht, dann gibt man statt des Garnelensuds 300 ml leicht gesalzenes Wasser bei.*
- 5 | Die marinierten Garnelen und die Kokosnussstücke hineingeben und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren schmoren, bis die Tiere gar und gut mit Masala behaftet sind. Wenn nötig mit Salz abschmecken. *Wirkt die Sauce plötzlich zu trocken, gießt man etwas zusätzlichen Garnelensud (oder Wasser) an.*