



So schmeckt das südliche Indien sonst nicht: das Aroma des Chettinar chicken erinnert an Gerichte Indonesiens. (1/2017)

## CHETTINAR CHICKEN

Hähnerteile in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer und Chili

Die Chettinads sind eine der erfolgreichsten und ältesten Händler-Gemeinschaften Indiens.<sup>1</sup> Ihre Geschichte reicht bis in vorchristliche Zeit zurück, wenigstens bis zu den Anfängen des tamilischen Chola-Reiches. Damals lebten sie an der Küste und handelten mit Salz, Edelsteinen und Schiffsteilen. Bald fuhren sie selbst zur See und machten erfolgreich Geschäfte mit Südostasien, vor allem in der Blütezeit des Chola-Reiches vom 9. bis 12. Jahrhundert. Als die finanziellen Möglichkeiten der Chola allmählich zurückgingen, wechselten die Chettinads in das wohlhabendere Reich der Pandya-Dynastie, die in Madurai residierte und im 13. Jahrhundert auf dem Höhepunkt ihrer Macht war. Sie zogen in ein Gebiet rund hundert Kilometer nordöstlich von Madurai, wo sie bis heute zu Hause sind, verteilt auf etwa 75 Dörfer, von denen Karaikudi das größte ist.<sup>2</sup> Sie trieben weiterhin Handel mit Südostasien und bauten mehr und mehr ein Bankgeschäft (Geldverleih) auf. Um 1800 dehnten sie ihre Aktivitäten bis nach Kalkutta, Ceylon und Burma aus, in den 1850er nach Malaysia, Singapur und Siam, etwas später gar bis nach Mauritius und Südafrika.<sup>3</sup> Einige der Händler wurden so reich, dass sie sich eindruckliche



**Die stillen Brüder und Schwestern** | «All diese schreienden Farben haben jedoch stille Brüder und Schwestern, die sich näher am Boden bewegen oder von der Zeit gezeichnet sind. Im Dorf Kanadukathan etwa, wo einst die Rajas von Chettinad in knallbunten Palästen residierten, herrschen heute gedämpfte Farben vor.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 28. Juli 2017.



Die Visalam Residency ist ein Luxushotel, das in einem renovierten Palast in Kanadukattan eingerichtet ist. Die Küche bietet regelmäßig Kochkurse an – in erster Linie für die Gäste des Hauses. Hier stehen alle Zutaten für die Herstellung eines *Chettinar chicken* sehr schön auf einer schwarzen Marmorplatte bereit. Das Rezept von Chef Nadesh weicht indes von der Methode ab, die wir auf diesen Seiten vorstellen. Namentlich fehlt die geröstete Gewürzpaste, außerdem wird das Hühnchen gebraten und nicht geschmort – so schmeckt das Resultat im *Visalam* auch eher «indisch». Im Gegenzug kommen mehr «exotische» Gewürze wie Lorbeer und Steinblume hinein, aber auch mehr typische Spezien des Südens wie Curryblätter und Koriandergrün. Außerdem verwendet Nadesh Würfel von der Brust des Huhns (wahrscheinlich ein Tribut an die mehrheitlich westlichen Gäste des Hauses), derweilen in unserem Rezept ganze Hühnerteile mit Knochen gekocht werden, was deutlich interessanter schmeckt.

Paläste in den kleinen Dörfern ihrer Heimat errichten konnten. Nach dem Zweiten Weltkrieg verloren die Chettinads große Teile ihres Vermögens (vor allem in Burma, wo sie etwa die Hälfte ihres Geldes investiert hatten). In der Folge verließen viele die Region und suchten in anderen Teilen Indiens nach neuen Verdienstmöglichkeiten, vor allem im Bankenwesen. Viele ihrer Paläste zerfielen allmählich und, wo noch Nachfahren der Erbauer leben, bewohnen sie oft nur kleine Teile von riesigen Anwesen, die größtenteils vor sich hin bröckeln.<sup>4</sup> Einige dieser Gebäude allerdings werden von Familien gepflegt, die wieder zu Wohlstand gekommen sind, andere wurden in den letzten Jahren renoviert und in Luxushotels verwandelt.

Die Händler (offenbar waren nur die Männer unterwegs) brachten von ihren Reisen auch Gewürze und Rezepte mit nach Hause, die ihre Frauen dann in die eigene Küche integrierten. Pfeffer aus Tellicherry, Zimt aus Ceylon, Muskatnuss aus Indonesien, Sternanis von den Straits-Chinesen, Gewürznelken aus Madagascar, Galgant aus Laos und Vietnam.<sup>5</sup>

Die Chettinads verwenden in ihrer Küche aber nicht nur andere Gewürze als die übrigen Köche von Tamil Nadu, sie verwenden sie

auch deutlich großzügiger – was auch als ein Zeichen für den Wohlstand der Händler gelesen werden kann, die sich diese damals noch sehr teuren Gewürze in größeren Mengen leisten konnten.

Traditionell waren die Chettinads Vegetarier, doch auf ihren Reisen zu den Christen und Muslimen der Malabarküste kamen sie allmählich auf den Fleischgeschmack. Noch mehr als sie ab dem späten 18. Jahrhundert auch mit Ceylon, Burma, dem holländischen Ostindien, dem französischen Indochina, Malaysia und Singapur zu handeln begannen.<sup>6</sup>

Das berühmteste Gericht der Chettinad-Küche ist das *Chettinar chicken* (*Milagu masala kozhi*) – Hühnerfleisch, die in einer Sauce mit viel Pfeffer, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und weiteren Gewürzen geschmort werden. Das Chettinar-Hühnchen soll auch das Vorbild für ein Gericht gewesen sein, das man in nahezu jedem Restaurant Indiens auf der Karte finden: *Chicken 65*. Der Name soll sich dem Umstand verdanken, dass das stark gewürzte *Chettinar chicken* ganze 65 Tage lang (ohne Kühlung notabene) haltbar war – und also ein idealer Proviant für die langen Seereisen der Händler.<sup>7</sup>

Unser Rezept folgt weitgehend der Zubereitungsweise, wie sie in der Küche des *Bangala* praktiziert wird.<sup>8</sup> Dieses Luxushotel in Karaijadi ist berühmt für seine authentische Chettinad-Küche.<sup>9</sup> Speziell scheint uns, dass hier zunächst eine Art Würzsauce (ein sog. *Wet masala*) hergestellt und ausgiebig angebraten wird. Das erinnert uns an Prozesse, wie sie in der Küche Südostasiens (etwa Thailands oder Burmas) üblich sind, nicht aber in Tamil Nadu. Entsprechend schmeckt



Von diesem Palast in Kanadukattan steht nur noch ein Seitenportal.



Nicht alle Paläste zerfallen: das größte Haus von Kanadukattan ist in einem Top-Zustand und gänzlich privat. (7/2017)



Wie scharf das *Chettinar chicken* wird, hängt von den verwendeten Chilis ab. In Rezepten aus Chettinad werden immer wieder *Goonda milagai* empfohlen. Das sind kleine, rundliche Chilis, die in getrocknetem Zustand eine dunkelrote, leicht ins Bläuliche ziehende Farbe annehmen und eher mild sind.

#### FÜR 4 PERSONEN

3 TL schwarzer Pfeffer  
 4 getrocknete Chili, eine nicht zu scharfe Sorte  
 1 TL Fenchel  
 1 TL Kreuzkümmel  
 2 TL Koriandersamen  
 ½ TL Kurkumapulver  
 2 Knoblauchzehe, fein gehackt  
 1 TL frisch geriebener Ingwer  
 100 ml Wasser  
 1 EL Öl  
 3 cm Zimt (oder 2 Anissterne)  
 3 Kardamom, leicht angedrückt  
 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt  
 1 TL Salz  
 3 EL Tomatenpüree (gehäuft, ca. 60 g)  
 1 TL Zucker  
 600 g Huhn in etwa 8 Stücken  
 500 ml Wasser  
 Etwas Salz zum Abschmecken

das *Chettinar chicken* auch ganz und gar nicht südindisch, sondern eher südostasiatisch, vielleicht am ehesten indonesisch. Im Vergleich zu anderen Rezepten kommen nur relativ wenige Gewürze zum Einsatz. In Abweichung vom Original aus dem Bangala kochen wir das Hühnchen mit Sternanis statt mit Zimt, was das Aroma sicher noch etwas «unindischer» macht. Wie scharf das Gericht wird, hängt von den verwendeten Chilis ab.

#### Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

1 | Pfeffer, Chili, Fenchel, Kreuzkümmel und Koriander in einer nicht beschichteten Stahlpfanne einzeln rösten bis sie duften und sich leicht dunkel verfärben. In einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen. *Die Pfefferkörner springen bei diesem Prozess gern aus der Pfanne. Wir hindern sie mit einem Deckel daran.*

2 | Die gemahlene Gewürze mit Kurkuma, Knoblauch, Ingwer und 100 ml Wasser zu einer Sauce verrühren.

3 | Öl in einer schweren Pfanne erwärmen, Zimt und Kardamom ein paar Sekunden anbraten. Zwiebel und Salz beigegeben, glasig werden lassen.

4 | Tomatenpüree einrühren und kurz warm werden lassen, Gewürzsauce und Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. *Dabei sollte ein feiner Duft aufsteigen. Die Mischung sollte zum Schluss eine etwas dunklere Farbe angenommen haben und ziemlich trocken wirken.*

5 | Hühnerstücke beigegeben und 1–2 Minuten in der dunklen Masse wenden. 500 ml Wasser angießen, zum Kochen bringen und dabei ev. angehaftete Paste vom Pfannenboden loskratzen. 3–4 Minuten heftig brodeln lassen, dann die Hitze reduzieren, Deckel auflegen und 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren.

6 | Deckel abheben und die Sauce, wenn es nötig scheint, etwas eindicken lassen. Mit Salz abschmecken.

*Man kann nach demselben Rezept statt Huhn auch Kartoffeln, Karotten oder festere Pilze garen. Sollte etwas Sauce übrig sein, kann man darin auch anderes Gemüse wie Blumenkohl oder Kürbis schmoren. Da die Haut hier nicht gebraten wird, schmeckt sie unserer Ansicht nach nicht sonderlich interessant. Man kann sie also vor dem Kochen gut vom Fleisch ziehen, was die Schmorzeit etwas reduziert und das Gericht noch leichter macht.*

<sup>1</sup> Zur Geschichte der Chettinads siehe: Sumeet Nair, Meenakshi Meyyappan: *The Bangala Table. Flavors and Recipes from Chettinad*. With Jill Donenfeld. Karaikudi: Ohne Verlag, 2014. S. 23 ff. Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 346f.

<sup>2</sup> Alamelu Vairavan: *Chettinad Kitchen. Food and*

*Flavours from South India*. Chennai: Westland, 2010. Kapitel A *Glimpse of Chettinad*.

<sup>3</sup> Nair, Meyyappan: *Op. cit.* S. 25.

<sup>4</sup> Das hat uns Ramu in den buntesten Farben geschildert. Er arbeitet als Manager in der *Vissalam Residency* und bewohnt selbst mit seiner Familie ein paar renovierte Zimmer in einem riesigen, vor sich bröckelnden Palast.

<sup>5</sup> Nair, Meyyappan: *Op. cit.* S. 13.

<sup>6</sup> Nair, Meyyappan: *Op. cit.* S. 37.

<sup>7</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 347.

<sup>8</sup> Nair, Meyyappan: *Op. cit.* S. 168.

<sup>9</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 347.

<sup>10</sup> Etwas Vairavan: *Op. cit.* Kapitel *Chettinad Chicken Masala*.