



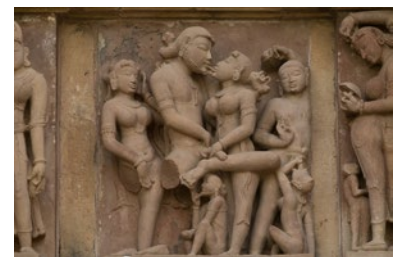
Ein so sanft gewürztes Gericht , wie man es eher von einem italienischen Koch erwarten würde. (Zürich, 9/2017)

BAINGAN BHARTA

Püree aus Auberginen, Tomaten und Kartoffel, mit Knoblauch, grünem Chili und Koriander

In vielen Regionen Indiens, aber auch in Pakistan und Bangladesch, backt oder grillt man Auberginen und verarbeitet sie dann mit Gewürzen zu einem Mus, das *Baingan bharta* heißt oder auf ähnlich klingende Namen hört. *Baingan* heißt Aubergine, *bharta* meint, dass etwas vermischt oder zerdrückt wird. Das Mus ist auch verwandt mit den Pürees aus gebackenen Auberginen, die im vorderen und mittleren Orient als *Melitzanosalata*, *Patlican salatasi*, *Baba ghanoush* oder *Moutabal* aufgetischt werden. Besonders beliebt ist Auberginenpüree auch in Bihar, wo es *Baingan chokha* heißt und zum Reispottage *Khichri* oder zu den gegrillten *Litti*-Brötchen gegessen wird (siehe *Bihar Cuisine*).

Für Chef Kamta, den Küchenchef des *Raja Café* in Khajuraho, den wir im Januar 2017 getroffen haben, ist *Baingan bharta* gleichwohl eine typische Spezialität seiner Region. In Bundelkhand, wo laut Kamta viele Auberginen angebaut werden, bereitet man *Baingan bharta* das ganze Jahr hindurch zu – mit nur wenigen Gewürzen und zurückhaltend scharf, wie das für die Region typisch ist (siehe *Madhya Pradesh Cuisine*). Das Rezept stammt aus Kamtas Familie, aber laut



Der Spiegel am Ende des schwarzen Raumes | «Die Vorstellung, die ich mir knapp vierzig Jahre lang von Khajouraho gemacht habe, wurde von schwarz-weißen Fotografien aus Büchern initiiert. Es waren Fotos von erotischen Reliefs: schlanke Frauen und Männern, die sich in akrobatischen Verrenkungen liebten – meistens assistiert von zwei weiteren Frauen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 1. Januar 2017.



Die Frau von Chef Kamta bereitet die Auberginen im offenen Feuer zu, dazu gibt es frisches Fladenbrot. (1/2017)



Chef Kamta posiert vor dem großen Baum, der mitten im Garten des Raja Café in Khajuraho steht.

dem Chef bereiten alle Köche in Khajuraho die Aubergine auf die gleiche Weise zu, auch seine Frau, die zu Hause kocht. Entscheidend ist laut Kamta das Verhältnis von etwa 600 bis 700 g Aubergine auf 200 g Tomate und halb so viel Kartoffel.

In den privaten Küchen werden die Auberginen im offenen Feuer geröstet, in der Küche des Restaurants werden sie im Ofen gebacken. Das offene Feuer hat natürlich den Vorteil, dass es dem Gericht ein leicht rauchiges Aroma verleiht. Man könnte das imitieren, indem man das Gemüse im Rauch gart, wobei man die Kartoffel im Ofen vorbereiten kann. Einfacher ist es, dem Gericht mit etwas Rauchsatz eine leichte Feuernote einzuhauchen.

Im *Raja Café* hat uns Chef Kamta das *Baingan bharta* mit *Khachariya* aufgetischt, einem Gemüsegericht auf der Basis von einer Art Klee, der in der Gegend von Khajouraho wild wächst. Kamta hat ihn kurz blanchieren, dann mit Zwiebeln, grünen Chilis, Kartoffelstückchen, Kurkuma und Koriander sautiert. Dazu gab es *Laptat thalula*, ein eher weiches Brot, in dessen Teig vor dem Backen ein paar Kräuter eingearbeitet wurden – ähnlich einer gefüllten Kulcha. Wir backen zu den Auberginen ein einfaches Fladenbrot und stellen außerdem etwas Joghurt mit auf den Tisch.

Am besten bereitet man das *Baingan bharta* frisch zu und isst es noch lauwarm. Wer es vorbereiten möchte, kann das fertige Püree auch kurz vor dem Essen im Ofen nochmals wärmen. Chef Kamta setzt den Stil der Aubergine zum Schluss wie ein Hütchen auf das Püree, was dem etwas formlosen Gericht eine gute Figur macht.



Dinner im Raja Café von Khajuraho: Baingan bharta, Khachariya, etwas rohes Gemüse und Laptat thalula. (1/2017)



Chef Kamta setzt seinem *Baingan bharta* den Stil der Aubergine wie ein Hütchen auf.



FÜR 2 PERSONEN

- 350 g** Aubergine
- 1** kleine Kartoffel (ca. 50 g), mehlig kochende Sorte
- 2** Knoblauchzehen
- 1** Tomate (ca. 100 g)
- 1 TL** flüssiges Ghee
- 1** kleiner, grüner Chili, entkernt und sehr fein gehackt
- 2 EL** Korianderkraut
- ½ TL** Salz oder Rauchsatz

Zubereitung (Backzeit 50 Minuten)

- 1** | Ofen auf 220 °C vorheizen. Mit einer Gabel einige Löcher in die Aubergine stechen. Kartoffel in ein Stück Alufolie wickeln. Aubergine und Kartoffel 20 Minuten im Ofen backen.
- 2** | Aubergine und Kartoffel kehren, erneut 20 Minuten garen.
- 3** | Die Haut der Tomate mit der Spitze eines Messers leicht einritzen. Tomate und Knoblauch (in der Schale) zu Kartoffel und Aubergine in den Ofen geben, 10 Minuten backen.
- 4** | Gemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Auberginen am Stil halten, der Länge nach aufschneiden und das Fleisch herauskratzen. Tomate und Kartoffel schälen, Knoblauch aus der Schale drücken. Alles grob zerschneiden, dann mit einer Gabel nicht zu stark zerquetschen. *Je nach Reifegrad der Tomate kann man sie auch etwas früher schon in den Ofen geben und bis 10 Minuten länger garen.*
- 5** | Ghee in einer Pfanne erwärmen, das Gemüse mit Chili, Koriander und Salz zugeben, sorgfältig vermischen und etwa 5 Minuten warm werden lassen.