



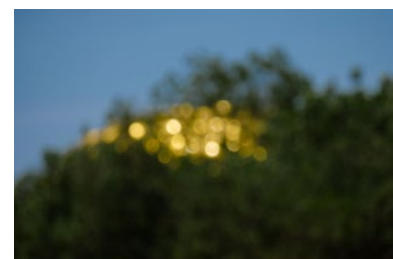
Knusprig unten, weich im Innern, würzig oben – ein veritabler *Comfort food*: Uttapam mit Thymian. (Zürich, 11/2017)

UTTAPAM

Weizenpfannkuchen mit Joghurt, belegt mit Zwiebeln, Knoblauch und Thymian

Pondicherry (heute offiziell Puducherry) war bis 1954 französisches Territorium. Die Altstadt, wie sie sich heute präsentiert, wurde zu einem bedeutenden Teil Mitte des 18. Jahrhunderts gebaut, als hier der Militärstrategie Joseph Dupleix Gouverneur war. Die Franzosen sollen sich recht freudig mit der tamilischen Bevölkerung vermischt haben¹, was sich natürlich nicht nur in der Sprache², sondern auch in der Küche niederschlug. Chilis, Fenchel, Kreuzkümmel und Kurkuma fanden ihren Weg in französische Gerichte, umgekehrt hielten Knoblauch und neue Gemüse wie grüne Bohnen Einzug in die Küche der Tamilen.³ Dieser franco-tamilischen oder einfach kreolischen Küche begegnet man in Pondicherrys Restaurants kaum. Allenfalls kann man sich im *Hotel de l'Orient* ein *Traditional Creole Curry* mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder Huhn servieren lassen.

Doch das Kreolische hat trotzdem da und dort seine Spuren hinterlassen – auch, wo es gar nicht groß ausgeschildert wird. So haben wir an den Ständen beim Manakula-Vinayagar-Tempel, vor dem das Elefantenweibchen Lakshmi die Pilger mit seinem Rüssel segnet (am liebsten gegen Banane, versteht sich), ein *Uttapam* mit *Rava* (Weizen-



Der fremde Gott in mir | «Wenn ich die Augen ein wenig zukneife, dann verschwimmt die Welt vor mir zu einem Brei, in dessen Zentrum goldene Perlen leuchten. So könnte ein Frosch den Lotus sehen, der in der Mitte seines Teiches blüht – in meiner Vorstellung zumindest. Ich weiß nichts über Frösche, aber ich denke gerne über sie nach.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 24. Juli 2017.



An den Imbissständen beim Manakula-Vinayagar-Tempel, der dem Elefantengott Ganesha geweiht ist, bekommt man die ganze Palette der Snacks aus Tamil Nadu: Idli, Dosa, Vada und andere Fritters. Einige Stände bieten auch Omeletts und Uttapam an, die ein markantes Knoblaucharoma haben und überdies mit Thymian gewürzt sind – was dem Gaumen in diesem Kontext doch sehr french vorkommen muss. An diesem Stand passt im Hintergrund die Mutter (siehe *Der fremde Gott in mir*) auf, dass kein faules Ei in den Teig gerät. (7/2017)

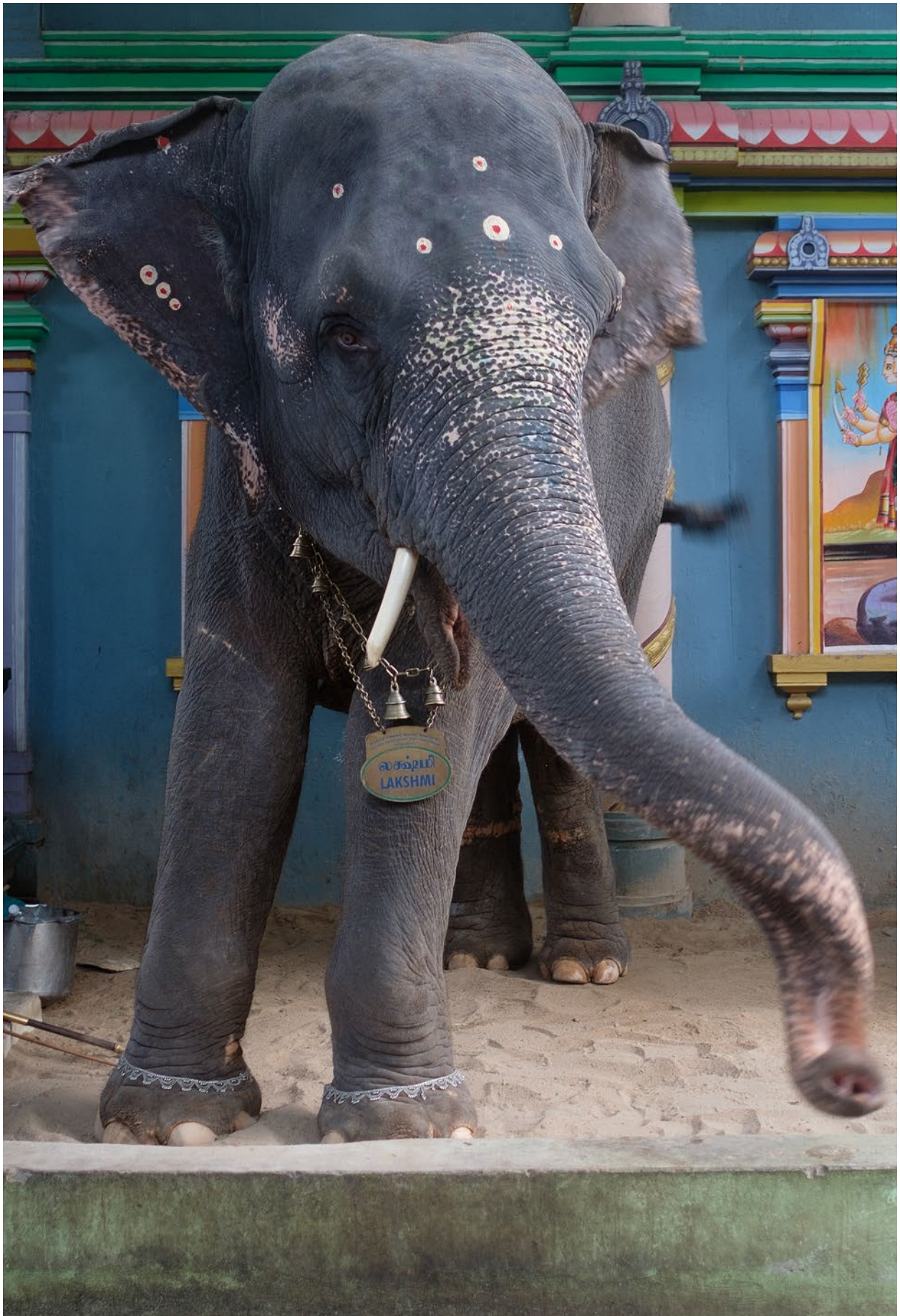


Französisch kommt einem im Alltag von Pondicherry nicht mehr allzu viel vor. Eine Ausnahme stellen die Hüte der Polizisten dar: Plakat auf einer Polizeistation in der Altstadt. (7/2017)

grieß) serviert bekommen, das für indische, vor allem für südindische Verhältnisse ein ungewöhnlich markantes Knoblaucharoma hatte und außerdem ganz offensichtlich mit Thymian (!) gewürzt war.⁴

Uttapam sind dicke Pfannkuchen, die auf der einen Seite knusprig gebraten, auf der anderen würzig belegt werden – und deshalb oft auch *indische Pizza* heißen. Uttapam werden in ganz Indien gegessen. Erstaunlicherweise kursieren trotzdem nur relativ wenige Rezepte. Die aber unterscheiden sich dafür relativ stark voneinander. Der Teig kann aus Weizengrieß, aus Hirse oder aus Hülsenfrüchten und Reis hergestellt sein, fast immer kommt Joghurt hinein.⁵ Als Belag werden meist Zwiebeln, Tomaten, Chili und Kräuter aufgestreut, manchmal auch Kohl, Karotten oder Kokosnuss. Besonders oft haben wir dick mit Zwiebeln belegte Uttapam gegessen. Oft wird der Teig fermentiert, was in den Tropen natürlich schnell passiert, in Westeuropa aber etwas komplizierter ist. Uttapam wird auch schon zum Frühstück aufgetischt und kann wie *Dosa* mit *Sambar* und Kokosnusschutney serviert werden.

Wir geben hier ein denkbar einfaches Rezept für ein Uttapam aus Weizengrieß und Joghurt wieder, das wir, wie die Vorbilder in Pondicherry, mit einem Mix aus Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Thymian belegen. Wir verzichten darauf, den Teig zu fermentieren, lassen ihn aber doch ein paar Stunden stehen, damit sich der Grieß schön in der



Vielleicht kann Lakshmi, die vor dem Manakula-Vinayagar-Tempel ihre Dienste tut, ja auch französisch segnen. (7/2017)

Onion Roast Uttapam | Oft werden Uttapam mit einer Unmenge an Zwiebeln zubereitet. Im *Shri Krishna Cafe* in Kochi zum Beispiel werden die Zwiebeln nur grob gehackt und direkt mit dem Teig vermischt. Dann wird der Pfannkuchen in so viel Ghee gebraten, dass er beinahe frittiert wirkt. Auf der Karte wird dieser deftige Pfannkuchen als *Onion roast uttapam* angekündigt. Dazu gibt es Sambar und eine säuerliche Sauce aus Joghurt, Kokosnuss und möglicherweise Mayonnaise.



Onion Roast Uttapam im *Shri Krishna Cafe* in Kochi. (1/2017)

Flüssigkeit auflöst. Will man den Teig fermentieren, was das Aroma des Pfannkuchens natürlich noch interessanter macht, muss man in Westeuropa wohl eine Joghurtmaschine oder die Wärmeschublade seines Ofens zu Hilfe nehmen – oder aber auf sommerlich-warme Temperaturen warten.

FÜR 4 KLEINE PFANNKUCHEN

- 100 g Weizengrieß
- 100 g Joghurt
- 80 ml Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Asantpulver
- 1 frische grüne oder gelbe Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 kleine, rote Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL frisch Thymianblättchen
- 1 TL flüssiges Ghee pro Pfannkuchen, der gebacken wird

Zubereitung (Ruhezeit 3 Stunden, Kochzeit 5 Minuten)

- 1 | Weizengrieß, Joghurt, Wasser, Salz und Asant zu einer dicklichen Sauce verrühren und 3 Stunden stehen lassen. *Diese Sauce sollte die Konsistenz eines etwas dicklichen Crêpeteigs haben.*
- 2 | Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Chili vermischen.
- 3 | Ghee in einer Bratpfanne erwärmen, etwa 3 EL Teig hineingeben und so verteilen, dass ein gut 5 mm dicker Pfannkuchen entsteht. 1 EL Zwiebel-Knoblauch-Thymian-Chili-Mischung darüber geben und mit dem Rücken des Kochlöffels leicht in den Teig hineindrücken. Pfannkuchen etwa zwei Minuten braten, bis der Boden braun und knusprig ist, dann wenden und etwa gleich lang auf der anderen Seite braten. Der Pfannkuchen sollte zum Schluss auf beiden Seiten leicht bräunlich verfärbt sein.

¹ Wenngleich sie, wie O'Brian zu berichten weiß, durchaus ihre Vorbehalte hatten gegen die lokale Kultur. Madame Duplex etwa, die Frau des Gouverneurs, hatte etwas gegen einen Hindu-Tempel im französischen Teil der Stadt. Um ihn zu loszuwerden, ließ sie Fleischbrocken auf die Tempelmauern werfen. Sie wollte das Heiligtum so verunreinigen und für die Gläubigen unattraktiv machen. Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 353.

² Wir haben mit niemandem in Pondicherry ein Wort Französisch gesprochen, aber laut Auskunft von einigen Bewohnern der Stadt sollen noch etwa 5000 bis 10'000 Menschen Französisch sprechen (von 650'000 Einwohnern insgesamt). Statistisch scheint der Anteil der Frankophonen nicht erfasst.

³ O'Brian: *Op. cit.* S. 353.

⁴ Es könnte allerdings auch sein, dass es sich nicht um Thymian handelte, sondern um Ajowan kombiniert mit Koriander. Wir geben hier gleichwohl ein Rezept mit Thymian wieder.

⁵ Auf Wikipedia liest man, der Teig müsse in einem Verhältnis von 1:3 aus Mungbohnen und Reis hergestellt sein, wobei ein Teil des Reises in gekochtem Zustand verwendet werde. Seite *Uttapam*. In: *Wikipedia, the free encyclopedia*. <https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Uttapam&oldid=800220505> (abgerufen am 2. November 2014).

⁶ Wir orientieren uns hier an dem Rezept bei Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 143.