



Kasundi schmeckt warm, süß und ein wenig wild, mit markanten Haselnuss-und Fruchtnoten. (Basel, 5/2013)

KASUNDI

Fermentierter Schwarzer Senf mit grünem Mango und Chili

In Bengalen ist Kasundi in aller Munde – aber was Kasundi ist, lässt sich gar nicht so einfach sagen. Das Online-Lexikon *Wikipedia* schreibt in seinem sonst ziemlich ausführlichen Artikel zur *Bengali cuisine* (abgerufen am 5. Juni 2013) lediglich einen einzigen Satz zum Thema: «A pungent mustard sauce called Kasundi is a dipping sauce popular in Bengal». Wer herausfinden will, was Kasundi genau ist, was das Wort bedeutet, ob es eine Geschichte, traditionelle Zubereitungsweisen etc. gibt, findet kaum eine befriedigende Antwort – weder auf dem Internet, noch in den Publikationen zur Küche Indiens, die uns zur Verfügung stehen.

Während der Recherche lernt man allerdings bald, dass der Begriff *Kasundi* sehr verschiedene Dinge bezeichnen kann: eine Sauce, die zu Hauptsache aus Senf hergestellt wird; ein Gericht, das mit einer solchen Sauce zubereitet wird; ein Rezept, in dem nebst vielen anderen Zutaten auch ganze Senfsamen vorkommen. Die Übergänge sind fließend. Der gemeinsame Nenner aller Kasundis ist der Schwarze Senf – mal ist er Hauptzutat, mal kommt nur ein Esslöffel davon in eine Speise, deren Aroma von ganz anderen Dingen bestimmt wird. Wer Kasundi in die



Eine flüchtige Trübung | «Ihr Schweiß rinnt mir in die Augen, es brennt, ich stehe auf und während ich mir im Bad etwas Wasser ins Gesicht spritze, blendet sich langsam der Lärm von draußen in mein Gehör – ein Hupen, Klingeln, Hämmern, Scheppern und Quietschen, knatternde Motoren, aufgeregte Stimmen und dann und wann das glucksende Lachen einer Möwe.»

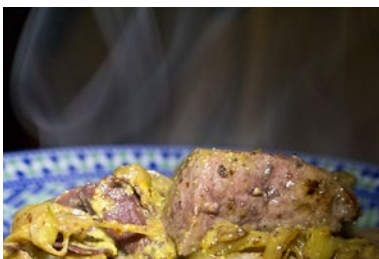
Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 30. März 2012.



Im Restaurant *Oh! Calcutta* in Kolkata steht stets ein kleines Schälchen mit Kasundi auf dem Tisch. (3/2012)



Im *Oh! Calcutta* wird auch viel mit Kasundi gekocht – zum Beispiel schwimmt dieser Fisch (ein Bekti) in einem See aus Senfsauce.



Mit Kasundi lassen sich im Handumdrehen cremige Saucen herstellen. Hier haben wir etwas Kalbsleber und Zwiebelscheiben leicht angebraten, ein Kleckser Kasundi und etwas Weißwein beigegeben, kurz umgerührt bis der Wein eingebunden war – und fertig. (Basel, 5/2013)

ERGIBT GUT 300 G SAUCE

- 5 EL Schwarzer Senf, ganze Körner (gut 50 g)
- 100 ml Wasser
- 3 grüne Chilis, grob gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- 2 TL Salz
- 1 saure grüne Mango (200 g), geschält, entkernt, in kleinen Stücken
- 2 EL Limettensaft (Saft von etwa 1 Limette)

Suchmaske seines Internet-Browsers eingibt, wird auch zu den Homepages von zahlreichen Konserven- oder Gewürzproduzenten, Händlern und Grossisten geführt, die Kasundi herstellen oder vertreiben. Man sieht Bilder von Flaschen oder Gläsern mit einer gelblichen Sauce drin und liest ebenso kurze wie allgemeine Loblieder auf die einzelnen Marken. Auch jeder Supermarkt in Nordindien bietet nebst anderen Saucen auch Kasundi an. Kasundi ist also wohl doch in erster Linie eine Sauce – eine bengalische Variante des europäischen Speisensfs.

Auch im Restaurant *Oh! Calcutta*, einem zwar teuren, doch auch sehr gepflegten Lokal in Kolkata (mit Filialen in Mumbai, Delhi etc.), ist mit Kasundi einfach eine Senfsauce gemeint, die sowohl als Tischwürze aufgestellt, wie auch zum Kochen verwendet wird. Das nachfolgende Rezept versucht, sich dem Aroma des Kasundi aus dem *Oh! Calcutta* anzunähern. Unter den zahlreichen und sehr unterschiedlichen Rezepten, die wir bei der Suche nach einer passenden Mischung konsultiert haben, fiel uns eine Kombination auf, die besonders oft vorkam und deren Bestandteile auch weitgehend mit den Zutaten der kommerziellen Saucen übereinstimmten: Schwarze Senfsamen, grüner Mango, Chili, Salz, Wasser und ev. etwas Knoblauch und Limettensaft. Daran haben wir uns gehalten – und folglich auf Zutaten wie Tomate, Ingwer, Essig und weitere Gewürze verzichtet (das bisschen Kurkuma in unserem Rezept ist eher für die Farbe wichtig denn für das Aroma).

Die Sauce war schnell hergestellt. Sie schmeckte ganz zu Anfang noch etwas nach Senfgas, ziemlich scharf und roh. Schon nach wenigen Stunden aber wurde der Geschmack deutlich milder, nussig und cremig, mit einem fruchtigen Oberton der Mango. Zu Beginn gab der Chili dem Kasundi eine etwa hinterhältige, direkt den Gaumen attackierende Schärfe, doch auch sie wurde mit jeder Stunde mehr in das Gesamtaroma der Sauce integriert. Das Resultat schmeckte schließlich nicht unbedingt exotisch oder «indisch», aber es hatte einen warmen, süßen und dabei auch ein wenig wilden Flavour, mit einer ausgeprägten Nuss- oder vielmehr Haselnusseite und markant fruchtigen Noten. Kurz, wir waren sehr angetan – und wurden den Verdacht nicht recht los, dass dieser Senf wohl vor allem auch eine kindliche Seite in unserer Geschmackswelt anspreche.

Kasundi kann in der Küche ähnlich eingesetzt werden wie Dijon-Senf. Es passt zu gegrilltem Fleisch oder gedünstetem Gemüse, kann aber auch als Dip mit Gemüsestücken und Brot serviert werden.

Zubereitung (Ziehzeit wenigstens 10 Stunden)

- 1 | Senf in ein Schälchen geben, 100 ml Wasser angießen und etwa 10 Stunden lang unbedeckt und bei Raumtemperatur ziehen lassen.
- 2 | Senf und Wasser mit Chilis, Knoblauch, Kurkuma, Salz, Mango und Limette im Mixer fein pürieren. In ein Schraubglas geben und bis zur Verwendung kühl stellen. Das Kasundi hält sich wenigstens zwei Wochen, wahrscheinlich länger.