***Shrikhand* schmeckt festlich und cremig-reich, dank der Joghurt-Basis aber auch frisch und nicht zu deftig. (2/2018)**

SHRIKHAND

Joghurt entwässert mit Zucker, Safran, Kardamom und gehackten Pistazien

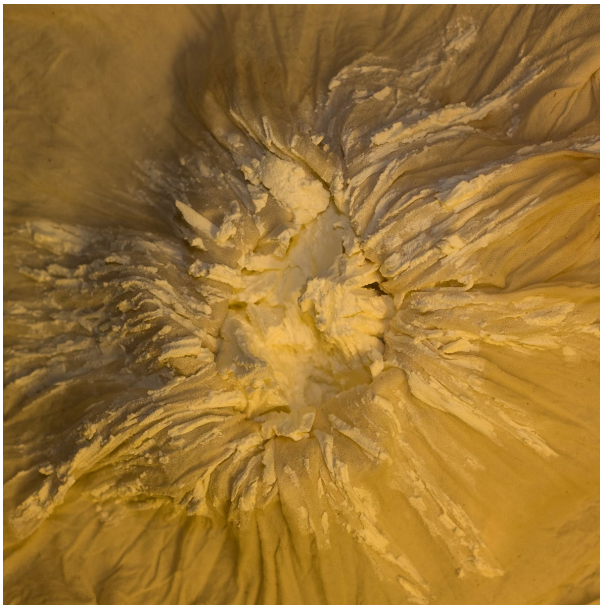
Shrikhand oder *Shikarini*, eine Süßspeise aus entwässertem Joghurt, Zucker, Safran und Kardamom, war schon zu Zeit der Arier eine beliebte Nachspeise und wird bereits 500 v. Chr. erstmals schriftlich erwähnt.[1] Shrikhand ist heute in ganz Indien verbreitet, wird aber oft mit Gujarat oder dem benachbarten Maharashtra assoziiert, wo es auch manchmal mit Puris, mit frittierten Fladenbroten gegessen wird.

Das *Kseniakutuhalam*, eine Diätschrift aus der Zeit um 1550, gibt ein Rezept für Sikharini (Shrikhand) wieder und erwähnt dazu, es sei speziell nahrhaft für all jene, die sich «nach genossener Verbindung mit berauschten Damen etwas ausgelaugt» fühlen.[2]

Der bengalische Filmemacher und Autor Ruchir Joshi hat dem Dessert gar ein ganzes Kapitel seines ehrgeizigen Indien-Romans T*he Last Jet-Engine* gewidmet.[3] Eine junge Frau namens Sandy beglückt den Ich-Erzähler da in der Küche seiner Eltern mit ihrem Mund, spuckt dessen Sperma dann in drei kleine Schälchen mit Shrikhand, rührt unter, dekoriert neu mit Pistazien und lässt die Süßigkeiten für die Mitglieder der Familie stehen, die wohl demnächst hungrig in der Küche auftauchen werden.

Dumm dastehen | «Wie oft wurde ich auf meiner Reise kreuz und quer durch Indien schon gefragt, was ich an diesem oder jenem Ort tue? Wie oft habe ich versucht, Worte zu finden, die sinnfällig machen könnten, warum ich dumm herumstehe? Und fast immer habe ich gemerkt, dass ich es selbst nicht recht weiß, dass ich keine triftigen Gründe habe…»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episoda vom 29. Januar 2018.



Desi Dahi: *Abstraktion No. 7 (Le roi soleil)* – oder einfach: abgetropftes Joghurt im Mulltuch? (2/2018)

***Shrikhand* mit Pistazien und Rosenblättern, serviert im Restaurant *The Green House* in Ahmedaba. (1/2018)**

Sieht man von solchen Spezialmixturen ab, sind sich die Rezepte sehr ähnlich. Mal wird das Joghurt zum Abtropfen in einem Sack aus Tuch aufgehängt, mal wird die Molke mit Hilfe von Gewichten herausgepresst. Aus 1 kg Joghurt kann man im Durchschnitt gut 300 g entwässertes Joghurt und gut 400 ml Molke gewinnen. Statt mit Zucker wird die Masse manchmal mit Jaggery oder Honig gesüßt. Gewürzt wird fast immer mit Safran und Kardamom[4], dekoriert mit Pistazie oder Mandel, manchmal auch mit Rosenblättern. Gelegentlich wird die Masse auch noch mit zuckerhaltigen, wenig wässrigen Früchten wie Mangos bereichert.[5] Shrikhand wird heute meist stark gekühlt serviert.

FÜR 2 PERSONEN

700 g	Joghurt
2 EL	Honig
¼ g	Safranfäden
1 EL	warme Milch
⅓ TL	Samen von grünem Kardamom, gemahlen
2 EL	Pistazien, leicht zerdrückt
2 TL	Pistazien, zerkleinert, für die Dekoration, optional
2 TL	Mandelsplitter für die Dekoration, optional
6	Rosenblätter für die Dekoration, optional

Zubereitung (Abtropfzeit 5 Stunden)

1 | Joghurt in ein sauberes Tuch, am besten ein Passiertuch geben, mit Schnur zu einem Sack binden und etwa fünf Stunden lang aufhängen. Die austretende Molke auffangen, sie ist ein erfrischendes Getränk.[6] *Zu Beginn kann man den Prozess etwas beschleunigen indem man den Sack leicht drückt. Man kann das Joghurt auch in einem mit stabilem Küchenpapier ausgelegten Sieb entwässern, dann allerdings ohne Drücken.*

2 | Das entwässerte Joghurt aus dem Tuch kratzen und mit dem Honig vermischen.

3 | Safranfäden leicht zerkrümeln, kurz in der Milch ziehen lassen.

4 | Safranmilch, Kardamom und Pistazien ins Joghurt einrühren, wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Mit Pistazien, Mandeln, Rosenblättern etc. dekorieren.

[1] Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food.* New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 58.
[2] Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India.* London: Reaktion Books, 2015. S. 176.
[3] Ruchir Joshi: *The Last Jet-Engine Laugh.* London: Harper Collins Publishers, 2001.
[4] Wobei ältere Rezepte für *Sikharini* manchmal auch noch weitere Gewürze wie Pfeffer etc. empfehlen.
[5] Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India.* New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 227.
[6] Laut Achaya wird Molke in der Literatur kaum je erwähnt. Einzig I Ching nennt sie (kurz vor 700) als eines der Getränke, die zum Essen im buddhistischen Kloster Nalanda gereicht wurden. Achaya: *Op. cit.* S. 272.

© Samuel Herzog | www.samuelherzog.net | Erste Publikation am 6. Februar 2018