

KOKKEHUERNE

Simrende gryder og pander

Det nordindiske køkken udfolder sig både fyldigt og varieret i Maharajas nyeste etablerment på Østerbro. Tid er en væsentlig ingrediens, smagen er intens, og priserne er lave.

MADANMELDELSE



Maharaja,
Strandboulevarden 67, Kbh. Ø.
Tlf. 35 43 71 73

Indien er det ikke som i Danmark. Kæderestauranter herhjemme har det med at være udtryk for kedsommelighed, mens det er et kvalitetstegn i Indien, når en restaurant kan åbne flere filialer, og er der tale om en hel kæde, er man på sikker grund, hvad angår den gode mad. Med erindringen om gode besøg på gamle Gaylord's på Connaught Place i Delhi fremstår knopskydningen på Østerbro af Maharaja fra Frederiksberg som en markering af, at dette sted formår at holde en nordindisk standard.

Det nordindiske køkken er langt hen ad vejen det samme som det pakistanske. Det er trods alt kun 62 år siden, landene blev skilt fra hinanden, og begge køkkesyrer dyrker de komplekse kryddringer i varierede kombinationer, udsat for langtidstilberedning og indkogning.

Modsat så mange andre lande i Asien er her udbredt brug af mejeriprodukter, især curd (indisk yoghurt) og paneer (indisk friskost). Det er et storslået køkken – fra en tid, hvor hofkultur var det herskende – og på mange måder minder det klassiske nutidige indiske køkken om de senmiddelalderlige retter, der blev spist på borgene i Europa. Et af de få tidspunkter, vi stadig spiser lidt middelalderligt i Danmark, er til jul, så hvorfor ikke tviste de brune kager og gløggen til en god velkrydret indergryde – så bliver der lige lidt mere plads til et par klejner igen efter en pause fra det søde. Faktisk kan man blive helt hungrende efter netop den slags krydret mad midt i det søde juleræs.

Østerbros Maharaja skiller sig ikke ud, når det gælder indretningen. Møblerne er metervare til spotpris fra en megastore, vægudsmykningen er de billigste kopier af gudefortællingerne, og lyset i loftet var skærende klart indtil sidst på aftenen, hvor man åbenbart fandt frem til dæmperknappen. Nå, vi var ikke kommet for at dyrke indretningsarkitektur, men for at spise dejlig indermad. Og det fik vi.

Køkkenet er et mangfoldighedskøkken, så man skal bestille flere retter og spi-

se lidt af det hele. Er man nu kun en eller to, køber man i stedet en thali (210 kr.), der er en all in one-løsning med 10 forskellige små retter, der ikke er en turistmenu, men dybt autentisk i sin måltidsstruktur. Vi var imidlertid tre spisende og valgte at tage retter fra kortet til deling. Vi indledte med et par snacks – det indiske køkken er også et snackkøkken. En lille samosa med kartoffel-ærte-fyld (45 kr.) er en god lakmusprøve, og den blev bestået med bravur. Sprød, ikke for fed i dejen og med et velkrydret pikant fyld – lige som det skulle være. Desværre var pakoraerne kun store med kød eller skaldyr – jeg elsker de små med blomkål i kikærtedej, som lige har været en tur i den glovarme friture.

Chat på indisk

I stedet gør Maharaja sig umage inden for den sjældnere sete snack: chat. Dybest set en yoghurt dressing med særlig krydderblanding, hvori nogle kartofler, løg, agurker, tomater og citronsaft danner basis for det, der giver retten navn. Vi tog den med kikærter, og den var ualmindelig frisk og fremragende – og så er det jo ikke lige den, man får prøvet så ofte, når man er i Indien.

Hovedretterne er mangfoldige, og det er svært at vælge. Vi tog nogle af yndlingsretterne og blev ikke spor skuffede. Stort set alle hovedretter med kød koster 100-120 kr. En husspecialitet fra tandorikøkkenet med en blanding af lam, okse og kylling tikka serveret på sydende tallerken med stegte grøntsager var første valg. Den gode yoghurtmarinade gør, at kødet ikke bliver tørt, og kryddringen er herlig hot. Mildere (og det skal den være) er den fyrstelige lammeret rogan josh, hvor lammet krydres og serveres i en mild cremet sovs med yoghurt, mandler, rosiner og safran. Det er dog ikke en flad ret, men vældig aromatisk – en ægte stormogulret.

Noget mere pikant og herligt anderledes i smagsudtryk, så man virkelig kommer smagspaletten rundt, var kylling tikka masala, der modsat tikkaen fra grillfadet er stykker af kylling med tikkamarinade, der så simrer i en cremet, men kraftig curry med tomater, løg og peberfrugt. Man kan nuppe den i tawa (navnet på den jernpande, man rister krydderierne på)-versionen, så er den ekstra hot, men maden er generelt fint afstemt og ikke leflende for nordiske ganer.



MOGULMAD.

I det nordindiske køkken er det almindeligt at indkoge og langtidstilberede retterne. Det er også tilfældet på Maharaja på Østerbro.

Foto: Per Folkver

Endelig måtte vi lige prøve en paneer saag, der er hjemmelavet ost med spinat i en god og smagfuld currysovs. Det er længe siden, jeg har fået den så god og indkogt med cremethed og snert. Selvfølgelig også lidt rispilau, (stavningen af denne risret har en mangfoldighed med alt fra pilaf til pulau), hvor risene lige får en tur på panden og krydres og derefter serveres med en kølende gang raita (indisk tzatziki) til.

Nan, roti og chapati

Maharaja adskiller sig fra mange andre pakistanske/indiske restauranter ved at have et ekstra stort udvalg i brød. Og da det indiske køkken virkelig kan noget med brød, bestilte vi både nan, roti og chapati. Skønt og jo, det var lige rigeligt, så vi endte med en lille doggybag til frokost til to personer næste dag.

Til gengæld blev der også plads til en dessert. Her er både hjemmelavet gajjar halwa (indkogte gulerødder med nødder), der smager langt bedre, end det lyder, og så er her min yndlingsdessert i det

indiske: kulfi. Det er en kunst at koge sødmælk ind i timevis med kardemomme og så give den netop den grad af lethed og fylde, der skal til, for at kulfi ikke bliver som en frossen myseost at spise. Her var kulfien lige i skabet og fik nostalgien frem i mine smagsløg, for det har altid været min favorit, når jeg har været i Indien. Rigelig servering også her. Maharaja værner pænt om egne traditioner, så her er ikke et misforstået vinkort – man nøjes med en enkelt kraftig oversøisk vin og så ellers en række øl – heraf to fra det indiske, hvor Kingfisher hører til i min nostalgiske pose.

Vi endte med – efter en middag for tre, der altså rakte til frokosten næste dag – at betale 870 kroner, hvilket må siges at give rigtig god balance mellem pris, kvalitet og velmagende tilberedning. Julen kan sagtens gå en tur forbi Indien, og vi erstatte for en stund nissehuer med fire kokkehuer.

HELLE BRØNNUM CARLSEN

ibyen@pol.dk

[www](http://www.pol.dk) Se flere madanmeldelser på ibyen.dk

www.tandoori-masala.dk

JUL på indisk

POLITIKEN "altid friske råvarer" Jonna Dwinger *** B.T.

Speciel Jule Menu

Pappadams med dips, Samosa med salat og mint chutney, Lamb Curry, Tandoori Chicken, Ris, Nan brød, Raita, Hjemmelavet indisk is, Kulfi

Normalpris 199,- **kr. 169,-**

Min. 2 pers. - pris pr. pers.

Luksus Jule Menu

Pappadams med dips, Tandoori Chicken og nan brød, Lamb Korma, Balti Turkey (kalkun), Ris, Nan brød, Raita, Hjemmelavet indisk is, Kulfi, Kaffe eller indisk te

Normalpris 269,- **kr. 229,-**

Min. 2 pers. - pris pr. pers.

Halmtovet og Nørrebrogade også åbent d. 24-27. dec. fra 17-22.



Nørrebrogade 35 • 35 35 35 27 • Åbent 12-22
Halmtovet 5 • 33 22 14 30 • Åbent 17-22
Skt. Pederstræde 35 • 33 15 38 21 • Åbent 17-22