



Et køkken med *yoghurt* her, der og alle vegne

Der bruges yoghurt til marineringen, yoghurt til den uundværlige Raita, yoghurt til husets curry (som vi tror er karry, men som faktisk betyder 'sovs') og yoghurt til den lækende Lassi. Yoghurt i massevis – så meget, at restaurantens ejer siger, at "uden yoghurt måtte vi lukke!" Vi er på besøg på den indiske Restaurant Maharaja på Østerbro.

Som studie til arbejdet med at udvikle nye opskrifter til yoghurtmarinering, må man nødvendigvis en tur rundt om det indiske køkken, hvor metoden har været anvendt i årtusinder til at gøre kødet mere mørt. Patrick Paktinson bliver vores 'rejselæder'. Han er medejer af Restaurant Maharaja på Østerbro, der er den ene af i alt tre anmelderroste restauranter med samme navn og koncept: indiske madtraditioner med en nordisk vinkel.

"Den mest kendte yoghurtmarinerede ret er nok Tandoori Chicken, hvor kyllingen marineres i yoghurt tilsat specielle tandoori krydderier og friske koriander. Også lam marineret med krydret yoghurt og masala er populær, og når vi serverer en blanding af marinerede, grillede beef tikke, lamb tikke og chicken tikke (tikke betyder 'stykker') på en sydende varm tallerken er der ikke et øje tørt, og der er sved på panden."

Den nordiske påvirkning i Restaurant Maharaja består ellers i et mere begrænset brug af krydderier, men til gengæld med flittig anvendelse af bl.a. ingefær.

Yoghurt til mere end marinering

Patrick Paktinson fremhæver også yoghurten i stedets curry-retter – ikke at forveksle med karry-retter. Han fortæller, at 'curry' stammer fra det tamilske ord 'kari', som betyder 'sovs'. Den serveres til to af stedets populære retter, 'Butter Chicken' og 'Lamb Butter', og her blandes yoghurten med en kraftig smørsovs tilsat bl.a. rosiner, mandler, tomater og krydderier. Resultatet er en lækker sur/sød smag, der ikke er for fed.

Og så er der stedets Raita, som er et kølende tilbehør til hovedretterne – yoghurt rørt med agurk, tomat, kogt kartoffel, garam masala og krydderier.

"Til slut: Lassi!" siger den københavnske restaurantejer. "Enten den søde med frugter eller den traditionelle med salt. Men alt sammen med yoghurt."

