

Scharfe Treffer

Genau auf der Grenze zwischen Hannover und Laatzen warten herzliche indische Gastlichkeit und köstliche Speisen, die ein harmonisches Zusammenspiel von Schärfe und Aroma erleben lassen.

Ich habe mich gefreut auf diesen Besuch. Erstens, weil mich die vielen ungewohnten Gewürze immer wieder positiv überraschen. Zweitens, weil ich mir zu Hause selten die Zeit nehme, mit vielen verschiedenen Gewürzen zu experimentieren. Und drittens, weil ich gern scharf esse. Nun ist die indische Küche nicht grundsätzlich scharf. Zu unterschiedlich sind die regionalen kulinarischen Prioritäten des indischen Subkontinents. Doch in der südindischen Küche stehen Chillies, Kerala-Pfeffer, Ingwer und



Mix Pakora

Dabei ist die Treffsicherheit seiner Interpretation frappierend!

Das erfrischende Namkeen Lassi, ein gesalzener Joghurt-Drink, ist für mich der traditionelle Start beim Indier. Hier wünsche ich mir sofort einen zweiten. Lecker. Die Sabzi ka Shorba (gebundene Gemüsesuppe) gerät kräftig und pikant. Ein bronzenener Schimmer aus klitzekleinen Fettsäuren verrät den Geschmacksträger. Ingwer sticht angenehm heraus. Das Gemüse ist schön bissfest. Den Zwischengang bilden die Mix Pakora, ein herzhaftes Quartett aus Zucchini, Aubergine, Hähnchen und hausgemachtem Käse, ausgebacken in Kichererbsenmehl. Allein die Joghurt-

A la Carte

VORSPEISE

Gemüsesuppe (3,90)
Mix Pakora (6,90)

HAUPTGANG

Rotbarsch (14,50)

DESSERT

Mix Dessert (4,90)

GETRÄNKE

Namkeen Lassi (0,3 l/2,90)
Pinot Grigio (0,2 l/4,50)
Rum Old Monk (2 cl/3,50)

Die Ingwerstifte sind ein liebevolles Gimmick, aber was mich - im besten Sinne - umhaut, ist diese Flut an subtilen Aromen, eingebettet in ein Milieu aus Chili, das dem India Curry Haus zur Hymne gereicht!

Die Portionen fallen reichlich aus. Ein Dessert muss eigentlich nicht mehr sein. Doch für unsere Leser habe ich eine kleine Auswahl süßer Köstlichkeiten gewählt - Das Mix Dessert - vor allem die Küchlein aus Karotte und Pistazien und die in Honig gebackenen Milch-Quark-Bällchen - ist eine Versuchung wert. Das I-Tüpfelchen des Abend aber war der milde Old-Monk, indischer Rum mit hinreißender Vanille-Note!

JAN HETEBRÜGGE

Nighat und
Afzal Hickmann



Knoblauch ganz oben auf den Einkaufslisten. Und glücklicherweise ist diese Orientierung im India Curry Haus Teil des Konzepts.

Das Wohlfühlprogramm beginnt, wenn der freundliche Geschäftsführer Afzal Hickmann mit warmem Blick des Gastes geschmackliche Vorlieben erfragt.

Sauce mit Minze und Koriander ist unvergleichlich!

Und jetzt der Hauptgang. Mal schmecken, ob eine weitere Annäherung an mein Schärfe-Profil gelingt. Das Machli Bhuna (gebratener Rotbarsch in roter Curry-Sauce mit frischem Ingwer, Tomaten und Knoblauch) überzeugt mit saftigem Biss.



Laatzen, Hildesheimer Str. 445, Tel. 89 99 28 20