



Ausgabe vom
9. November

Tagesausgabe

- ▶ Titelseite
- ▶ Politik
- ▶ Wirtschaft
- ▶ Panorama
- ▶ Kultur
- ▶ Stadtleben
- ▶ Bezirke
- ▶ Brandenburg
- ▶ Stadtmenschen
- ▶ Sport

Journal

- ▶ Magazin
- ▶ BIZ
- ▶ Jugend
- ▶ Wissenschaft
- ▶ Beruf
- ▶ Immobilien
- ▶ Auto
- ▶ Wassersport
- ▶ Reise

Programm

- ▶ Tagestipps
- ▶ Stadtprogramm
- ▶ Film
- ▶ Bühne
- ▶ Musik
- ▶ Klassik
- ▶ Was noch?
- ▶ TV-Programm

Service

- ▶ Fotoalben
- ▶ Archiv
- ▶ ThemenFinder
- ▶ News per Mail
- ▶ Reisequiz
- ▶ Handelsregister

Bollywoods bunte Küche

Lokaltermin

Von Andrea Huber

Nie war uns Indien so nah. Die Asien-Pazifik-Wochen sorgen für Bollywood-Feeling an der Spree und richten ihre Scheinwerfer auf die Kultur des Vielvölkerstaates. Da wächst die Lust auf die indische Küche. Jenseits der Asien-Lokale, die ihre Speisen von 1 bis 287 durchnummerieren, hat sich das Wilmersdorfer "Namaskar" etabliert: In dem schlicht, aber geschmackvoll eingerichteten Restaurant nimmt sich der Koch Zeit für die Zubereitung traditioneller Gerichte.

Die indische Küche, die so farbenfroh ist wie die Ausstattung von Bollywood-Filmen oder die Gewänder der Namaskar-Kellner, biedert sich der europäischen Zunge nicht an. Ihre mutig gewürzten Produkte bedürfen meist größerer Gewöhnung als die aus anderen asiatischen Regionen, und tragende Rollen spielen Curry, Safran, Chili, Kreuzkümmel und Kardamom. Wer sich neugierig an den Tisch setzt, wird mit exotischen Geschmackserlebnissen belohnt.

Auberginen scheinen zum Start eine sichere Sache. Anders als ihre mediterranen Verwandten sind diese Auberginenscheiben in einem Teigmantel frittiert und schmecken nach Curry, dazu sorgen diverse Dips für weiteren Pep. Die Chilivariante ist nur Feuerspuckern zu empfehlen, während die mildere Minzsoße auch zaghaftere Gaumen kitzeln wird.

Schön spielen die Köche im Namaskar, von dem es inzwischen auch einen Ableger an der Spanischen Allee gibt, mit Nüssen und Früchten. Dies erwies die Hähnchenbrust im Kupfertöpfchen: Sie wurde von einer süffig-frischen Cashewnuss-Safransoße und Mangostreifen begleitet, in die wir mit Lust den Basmatireis tunkten. Fast noch besser schmeckte dazu das leicht süße, mit Nüssen und Rosinen gebackene

ZURÜCK

LESERBRIEF
schreiben

DRUCKANSICHT

ARTIKEL
senden

Lesen Sie auch:

[Abgeschmeckt](#)

[Weitere Teile der Serie Lokaltermin](#)

Ausgehen in Berlin



■ Im [Stadtprogramm](#) finden Sie gezielt Veranstaltungen aller Art: Kino, Musik, Partys und vieles mehr. . .

TV-Programm

● Lieber ein gemütlicher Abend zu Hause? Dann schauen Sie doch in unser [TV-Programm!](#)

- ▶ [Horoskop](#)
- ▶ [Abo-Service](#)
- ▶ [Anzeigenmarkt](#)
- ▶ [Bannerpreise](#)
- ▶ [Impressum](#)
- ▶ [Kodex](#)

PROFI-SUCHE

Fladenbrot namens "Peshawari Naan". Überhaupt ist Brot in den kreativsten Varianten ein Pfeiler der indischen Küche.

Eine sichere Bank sind die glutheiß servierten Tonofen-Spezialitäten - die Tandoori-Gerichte aus dem Punjab. Die Filetstücke vom Seelachs, mariniert in Joghurtsoße und mit Thymian aromatisiert, entfalten einen feinsäuerlichen Geschmack. Irritierend nur, dass zum Hauptgericht die gleichen Soßen wie zu den Vorspeisen gereicht wurden.

Wein zum Essen? Steht natürlich auf der Karte, doch Indien-Puristen trinken lieber Tee. Oder aber den fruchtigen Joghurt-Drink namens Mango-Lassi. Der wäre auch eine Dessert-Alternative zu den warmen Kokosnussbällchen mit Walnuss-Eis. Die sind schlicht und ordentlich, aber eben auch dieses: sehr gehaltvoll!

**Namaskar, Pariser Str. 56/57, Wilmersdorf.
Tel.: 88 68 06 48. Mo 17 - 24 Uhr, Di - So 12 - 24 Uhr.**

[\[Anzeigen\]](#) [\[Media-Daten\]](#) [\[Abo-Service\]](#) [\[Impressum\]](#) [\[Home\]](#)
[\[B.Z.\]](#)

© **Berliner Morgenpost 2003**