



spice dream

Sie mochte kein Fastfood, darum kreierte sie ihre eigene Crossover-Cuisine: Meera Drelich, in den USA aufgewachsene Inderin, ist Biochemikerin und Inhaberin des Restaurants The Spice Gourmet in Zürich.

Text: Leandra Graf
Fotos: Jérôme Bischler

Wer gerne indisch isst, ist bei Meera Drelich an einer der besten Adressen Zürichs. Doch auch Freunde des Thai-Currys oder der mexikanischen Küche kommen bei ihr auf ihre Kosten. Ihre Gerichte sind spicy, das heisst angenehm würzig. Nicht zu verwechseln mit betäubend scharf, obwohl Chili in Meera Drelichs Küche eine wichtige Rolle spielt. Das subtile Hantieren mit unterschiedlichen Zutaten kennt die gebürtige Inderin seit ihrer Kindheit. Während ihres Aufenthalts in den USA – sie studierte dort Chemie – kamen neue Aromen dazu. Und weil ihr die Fastfood-Kultur nicht behagte, begann Meera Drelich bereits in ihrer Studentenbude damit, die Geschmäcke und Düfte ihres Lebens zu einer harmonischen Crossover-Küche zu verbinden.

Mit ihrem amerikanischen Ehemann Robert kam die Doktorin der Biochemie vor zwölf Jahren in die Schweiz und arbeitete bei Roche in der Krebs- und Aidsforschung. Dass Meera Drelich das Labor gegen die Küche eingetauscht und sich wieder der Mischung natürlicher Ingredienzen gewidmet hat, verdanken ihre Gäste der Geburt ihres Sohnes. Sie verzichtete auf die Karriere als Wissenschaftlerin und widmete sich zunächst ganz der Familie. Doch kaum ging Sohn Arun zur Schule, mochte auch seine Mutter nicht mehr zu Hause bleiben. Sie beschloss, ihr kulinarisches Hobby zum Beruf zu machen und ein Geschäft für Gewürze und Zutaten aus Indien und den USA zu eröffnen.



An der Seestrasse im Zürcher Enge-Quartier fand sie 1999 ein passendes Ladenlokal. Um die exotischen Gewürze, Linsen, Reis und Saucen der Kundschaft näher zu bringen, kochte sie damit ein paar Showgerichte. Was zur Folge hatte, dass die Leute hauptsächlich wegen Meera Drelichs Kochkunst in den Laden kamen. Und daran hat sich bis heute nichts geändert. Unterstützt von ihrem indischen Kollegen Rajan Sharma, kocht Meera Drelich nun werktags ein frisches Mittagsmenü sowie Mittwoch-, Donnerstag- und Freitagabend à la carte. Stammgästen schickt sie die Menükarte wöchentlich per E-Mail. Deshalb sind die zwanzig Plätze in ihrer kleinen Stube fast immer ausgebucht.

Wer hier keinen Platz ergattert, kann sich neuerdings in Meera Drelichs Antiquitätengeschäft gleich nebenan mit Takeaway-Food versorgen. Hauptsächlich verkauft Meera Drelich dort Möbel und Keramik. Die Töpferwaren stammen aus Südindien, wo sie von zwei Künstlern aus den USA und Frankreich exklusiv angefertigt werden. Sie passen perfekt zu Meera Drelichs globaler Spicy-Kitchen, deshalb haben wir ihre Menüs gleich darin fotografiert.

Adresse
The Spice Gourmet,
Seestrasse 43,

8002 Zürich,
 Tel. 01 201 05 66;
 Restaurant: Mo–Fr 11–14.30,
 Di–Sa 18–23 Uhr; Shop,
 Takeaway: Mo–Fr 11–20,
 Sa 10–17 Uhr;
 Meera Drelich gibt auch Kochkurse:
 Infos unter spice@thespicegourmet.com



Polenta-Gnocchi mit geröstetem Sommergemüse

Polenta-Gnocchi: 1 l Vollmilch; 100 g Butter; 250 g Maisgriess; 3 Eigelb; 100 g Parmesan, frisch gerieben; Salz; Pfeffer zum Abschmecken

Gemüse: je 1 roter und gelber Peperone, entkernt und in ca. 2 cm breite, lange Streifen geschnitten; 2 rote Zwiebeln, in Viertel geschnitten; 2 kleine Zucchini, halbiert und längs in Viertel geschnitten; 2 Fenchel, längs halbiert und in Viertel geschnitten; 4 Knoblauchzehen mit Schale; 6–8 Cherrytomaten; Salz und Pfeffer; 1 dl Olivenöl; Basilikum zum Garnieren

Für die Polenta-Gnocchi die Milch mit der Hälfte der Butter und 1½ TL Salz erhitzen. Sobald die Milch kocht, den Maisgriess unter Rühren einrieseln lassen. 10 Minuten simmern lassen, Eigelb und die Hälfte des Parmesans beifügen. Abschmecken. Gut mischen und auf eine leicht geölte Unterlage geben, die Polenta flach auf etwa 1 Zentimeter Dicke ausstreichen. Abkühlen lassen. 5 bis 7 Zentimeter grosse Polenta-Rondellen ausstechen und in einer ausgebutterten Form dachziegelartig arrangieren. Mit Butterflöckchen und Parmesan bestreuen und unter der Grillschlange bei 200 Grad 6 bis 8 Minuten überbacken.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gemüse auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. 20 bis 30 Minuten unter der Grillschlange rösten. Zum Servieren auf den überbackenen Polenta-Rondellen anrichten, mit frischem Basilikum garnieren.



Riesenscrevetten in scharfer Tamarindensauce mit Minzen-Taboulé

Taboulé: 100 g Bulgur; Salz und Pfeffer; Saft einer Zitrone; 2–3 EL Olivenöl; 1/4 Salatgurke, geschält, entkernt und in Würfelchen geschnitten; 1 Tomate, enthäutet, entkernt und in Würfelchen geschnitten; je 1 Bund fein gehackte Pfefferminze und Petersilie

16 Riesenscrevettenchwänze, Schale und Darm entfernt

Tamarinden-Chipotle-Sauce: 50 g Tamarindenpaste; 1/2 Tasse* brauner Zucker; 1/2 Tasse eingemachte Chipotle adobados (scharfe mexikanische Chilis, in Dosen erhältlich); 1 TL Salz; 1–2 EL Olivenöl; 4 Knoblauchzehen, gehackt

Bulgur für das Taboulé während 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut abtropfen lassen und ausdrücken. Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl unterrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Gemüsewürfelchen und Kräuter beifügen, gut mischen und abschmecken.

Tamarindenpaste für die Sauce 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, gut auspressen, nur den Saft brauchen. Den Tamarindensaft mit Zucker, Chilis und Salz im Cutter pürieren. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Tamarindensauce einrühren und beiseite stellen. In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Crevetten und den Knoblauch beifügen und 2 Minuten unter Rühren und Wenden braten. Die Tamarindensauce einrühren, die Crevetten gut damit überziehen. Servieren mit dem Taboulé, garniert mit etwas frischer Minze.

*1 Tasse entspricht 2.5 dl



In Butter grillierte Pouletbrust mit Bockshornklee in Tomaten-Curry-CrèmeSauce

Poulet-Marinade: 4 Pouletbrüste ohne Knochen; 1 TL Limesaft; Salz; 4 EL griechisches Jogurt; 1 EL Doppelrahm;

1 TL geriebener Ingwer; 1 TL durchgedrückter Knoblauch;
je 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel und Muskat; 1 kleine grüne Chilischote,
entkernt, fein gehackt; 1 EL Garam Masala (Curry-Mischung); 1–2 EL geschmolzene
Butter

Tomaten-Curry-Crèmesauce:

1 Zimtstange, 5 cm lang; 6 Nelken; 1 TL Fenchelsamen; 1/2 TL
Bockshornkleesamen; 2 getrocknete rote Chilis; 2 TL Koriandersamen; 1 TL
Kreuzkümmelsamen; 1 Zwiebel, geschält und geviertelt; 1 kleines Stück Ingwer; 2
Knoblauchzehen, geschält; 1 kleine grüne Chilischote, entkernt; 4 EL
Sonnenblumenöl; 25 g Butter; 2–3 frische oder getrocknete Curryblätter; 1 TL
Kurkumapulver; 1 TL Salz; 1 TL Zucker; 1/2 Tasse* getrocknete
Bockshornkleeblätter (Kasoori Methi, wachsen auf unseren Wiesen als Griechisch
Heu); 1/2 Tasse Jogurt; 1 Tasse geschälte Tomatenwürfel (frisch oder Pelati); 1/4
Tasse Rahm

Die Pouletbrüste mit Limesaft beträufeln, mit Salz würzen und beiseite stellen. In
einer anderen Schüssel Jogurt, Rahm und Gewürze vermischen. Die Pouletbrüste
dazugeben und 2 Stunden bei Raumtemperatur (oder über Nacht im Kühlschrank)
marinieren. Den Ofen auf 230 Grad vorheizen, die Pouletbrüste in einer ofenfesten
Form unter den Grill stellen und auf jeder Seite 6 bis 7 Minuten grillieren, dabei mit
der geschmolzenen Butter begiessen.

Für die Sauce Zimt, Nelken, Fenchelsamen, Bockshornkleesamen, rote Chilis,
Koriandersamen und Kreuzkümmelsamen im Mörser oder Cutter fein mahlen.
Zwiebel, Ingwer, Knoblauch und grünen Chili im Cutter zu einer Paste mixen. Öl und
Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebelmischung 4 bis 5 Minuten braten,
dann Curryblätter, Kurkuma und die gemahlene Gewürze beifügen und 1 Minute
mitbraten. Salz und Zucker beifügen, die Bockshornkleeblätter zwischen den Fingern
zerreiben und ebenfalls beifügen. Die Mischung weitere 3 bis 4 Minuten rösten.
Wenn sich das Öl scheidet, das Jogurt untermischen und die Mischung nochmals 3
Minuten braten. Dann die Tomaten dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Die
grillierten Pouletbrüste in Streifen schneiden und mit dem Rahm darunter mischen.
Kurz ziehen lassen und mit Basmatireis und garniert mit Korianderblättern servieren.

*1 Tasse entspricht 2.5 dl

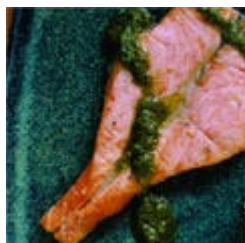
Alle Zutaten gut vermischen. Hält sich im Kühlschrank gut 1 Tag. Wird als Beigabe
zu Currygerichten serviert.



Raita mit Gurken und Tomaten

1 Tasse* Vollmilchjogurt; 4–5 EL Milch; 1 Gurke, geschält,
entkernt und in feine Würfel geschnitten; 1 Tomate,
enthäutet, entkernt und in feine Würfel geschnitten; je 1/2
TL Salz und Zucker; 1 TL Kreuzkümmelpulver; 1 TL
Zitronensaft

Alle Zutaten gut vermischen. Hält sich im Kühlschrank gut 1
Tag. Wird als Beigabe zu Currygerichten serviert.



Grillierter Lachs mit Thai-Chili-Pesto

Lachsmarinade: 4 Lachsfilettranchen
(Schmetterlingsschnitt) à je 150–200 g; 4 EL Olivenöl; je 1
EL Lime- und Zitronensaft; Salz und Pfeffer

Chili-Pesto: 100 g Thai-Basilikum; 100 g italienischer
Basilikum; (Alternative: 50 g Bärlauch); 6–8 frische grüne
Chilis; 4 Knoblauchzehen, geschält; 1 EL Thai-Fischauc; 1
EL Limesaft; 2 EL brauner Zucker; Salz

Alle Zutaten für den Pesto im Mixer oder Cutter pürieren. Die Lachsstranchen mit dem
Dressing aus Olivenöl, Lime- und Zitronensaft, Salz und Pfeffer 2 Stunden
marinieren. Die Filets auf dem Grill 3 bis 4 Minuten grillieren, mit Pesto und
Zitronenreis servieren.

Tipp: Im Kühlschrank hält sich Pesto gut 2 Wochen.



Zitronenreis

2 Tassen* gekochter, warmer Basmati- oder Thai-Jasminreis; 2 EL Sonnenblumenöl; 1/2 TL Kurkuma; 1 TL Salz; 1/2 Tasse Kokosraspel; 2 EL Zitronensaft; Korianderkraut zum Garnieren

Das Öl in einer weiten Pfanne erhitzen, Kurkuma beifügen. Unter ständigem Rühren Reis und Salz dazugeben.

Kokosraspel und Zitronensaft unterrühren. Mit frischem Korianderkraut garnieren und sofort servieren.

* 1 Tasse entspricht 2.5 dl



Schokoladecake mit schwarzem Schokoladenguss

Für eine Springform von 20 cm Durchmesser
250 g Butter, weich und in kleinen Stücken; 200 g Zucker;
6 grosse oder 7 mittlere Eier; 250 g Kochschokolade,
geschmolzen und abgekühlt; 200 g gemahlene Mandeln

Guss: 150 g schwarze Schokolade, in kleinen Stücken; 1 EL flüssiger Honig; 75 g Butter

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen und einfetten. Butter und Zucker im Mixer hell und cremig schlagen. Die Eier einzeln darunter rühren. Die Schokolade vorsichtig unterziehen, dann die gemahlene Mandeln begeben. 40 Minuten im Ofen backen. Inzwischen den Guss zubereiten: Schokoladenstücke, Honig und Butter in heissem Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Den Cake abkühlen lassen und auf eine Platte geben. Den Schokoguss darüber giessen und kurz abkühlen lassen. Den Cake leicht warm servieren, nicht in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Mit frischen Beeren garnieren.



Kardamom-Glace

2.5 dl Kokosmilch; 1.5 dl Rahm;

1/2 TL Kardamomsamen, zerdrückt; 1 Lime, geriebene Schale; 150 g Zucker; 5 Eigelb

Kokosmilch, Rahm, Kardamomsamen, Limeschale und Zucker unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Beiseite stellen. Eigelb cremig schlagen und die Glace fertig zubereiten wie im Rezept Mango-Zimtglacé.

* 1 Tasse entspricht 2.5 dl

