Einkehren

Köstlicher Scharfmacher

Konstante exotischer Kochkunst. Das indische Restaurant Mandir an der Schützenmattstrasse in Basel. Foto Florian Bärtschiger

Von Roland Harisberger

Ob er den Feuerlöscher gleich mitliefern solle, fragt der Kellner. Das Beef Vindaloo Hot habe immerhin einen Schärfegrad von 4,5 – bei einer Fünf als Maximum. Nun mal langsam, Herr Ober, bei ordentlicher Schärfe wirds erst gemütlich und zur Linderung tuts auch ein Schälchen Joghurt. Nun, das Beef Vindaloo Hot (Fr. 29.80) erweist sich in der Folge als köstlich, die Schärfegrade sind allerdings mitteleuropäisch weichgespült. Durchaus erträglich das Ganze, das Joghurt geben wir dankend in die Küche zurück.

Eine Küche, die seit Jahren bewährte indische Köstlichkeiten produziert. Das «Mandir» ist eine Konstante exotischer Kochkunst, das Lokal ist recht gemütlich eingerichtet ohne übermässigen Dekorations-Schnickschnack. Gastgeber Amrik Manik kann auch wochentags auf regen Besuch zählen, der Kellner ist erfrischend unterhaltsam und sehr effizient.

Entsprechend beschäftigen wir uns ohne lange Warterei mit den Vorspeisen, einem Onion Bhadji (Fr. 10.50) und Chicken Pakora (Fr. 14.50). Die frittierten Hühnchenbrustfilets sind ausgewogen gewürzt und zart. Die Zwiebelringe in Teigmantel aus Kichererbsenmehl sind in Ordnung und ziemlich sättigend. Wer also den Teller leerputzt, dürfte bei den Hauptgängen rasch kapitulieren. Diese bestehen aus dem erwähnten Beef Vindaloo und Moge da Murga (Fr. 27.90), Hähnchenbrustfilets mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Chili und Tomaten. Dazu gibts Basmatireis und ein paar Scheiben Plain Naan (Fr. 4.–), warmes indisches Weizenbrot. Das Moge da Murga verspeist meine Begleitung ziemlich wortkarg, was ein gutes Zeichen ist. «Wunderbar gewürzt und ziemlich scharf», lässt sie sich dann doch noch vernehmen.

Nun genehmigt man sich zur indischen Küche mit Vorteil ein Bier. Da wir noch nie einen indischen Wein getrunken haben, vergnügen wir uns mit einer Flasche Sula Dindori, einem Shiraz aus den Weinbergen nahe Mumbai. Eine fast schwarze Saftwurzel, welche die Schlemmereien erstaunlich gut begleitet. Ob schliesslich die Schweisstropfen auf der Stirn vom Sula stammen oder doch vom Vindaloo – wir wissens nicht.

Mandir, Schützenmattstrasse 2, Basel, Tel. 061 261 99 93, Mo–Fr 11.30–14 und 18–23 Uhr, Sa und So 17–23 Uhr.
www.mandir.ch