

I byen

Lynguide

Mad

Film

Musik

Scene

Kunst

Familie

Spil

KOKKEHUERNE**Madanmeldelse**

Brændende kærlighed

Udmærket indisk køkken hos Maharajaen på Gl. Kongevej.

Af Adam Price

Kloge mennesker har fortalt mig, at maharaja er sanskrit og betyder stor konge. Jeg mødte min første Maharaja i 'Jorden rundt på 80 dage', og senere stødte jeg på en enkelt eller to i Bruce Chatwins bøger. Nu er der endelig kommet en Maharaja på Frederiksberg, og meget passende har han valgt at slå sig ned på Gammel Kongevej. Der driver han restaurant i eget navn, og ikke usædvanligt for de indiske restauranter i byen er der tale om en mindre restaurant i nogle forholdsvis dunkle lokaler med indiske billeder på væggen og ditto musik i højtalerne. Billederne



gik for 6 kr. Risene var langstilkede og velsmagende, brødet meget delikat med et drys ristede mandler på toppen. Min ret, karahi lamb (95 kr.) hørte til husets specialiteter. Lammet ankom i en rund metalskål med et drys frisk koriander på toppen. Retten var lavet med tomater, grøn peber, mandler, rosiner og kokos – og ingredienserne kunne både smages og findes hele i retten; de var ikke kogt eller pureret til en ensartet masse. Der var gode, delikate smagsnuancer og krydringen var forholdsvis afdæmpet. Vil man have blanket smagsløgene, bør man derfor gå til andre retter i kortet.

Desserterne på de fleste indiske restauranter herhjemme be-

harajaer majestætisk ridende på elefantryk eller i andre for maharajaer passende situationer.

Kortet på Maharaja er ikke voldsomt anderledes end på flere

Maharaja

Indisk restaurant. Gammel Kongevej 86 C, Frederiksberg C. Telefon 33 21 10 03

af byens øvrige indiske/pakistanske spisesteder. Der er et lille udvalg af forretter (chat, samosa, bhaji etc.), en tandooriafdeling og ellers klassiske curries opdelt i kylling, lam, okse og fisk (kongerejer). Priserne er i den absolut rimelige ende af genren, men måske er der lagt en flad 10'er eller 20'er på visse retter i forhold til de rene økonomirestauranter andre steder i byen. Vi er trods alt hos Maharajaen af Gl. Kongevej.

Vi indledte med en gang poppadums til en femmer stykket. Poppadumsene (svært ord i bestemt flertal) var en god gennemsnitstype. Ikke fuldkommen nylavede, for så får de en næsten glasagtig sprødhed, men de var lige lunet i ovnen, og det giver dem lidt ekstra. De fulgtes med den typiske yoghurt-dip, helt grøn af mynte og frisk i smagen. Drikkevarerne endte med at blive non-alkoholiske. Et par danskvand til 15 kr. flasken og en god, frisk og skummende mango-læssi til 24 kr.

Sydende jernpander

Forretterne var udmærkede. Min gæst havde valgt en dalsoup (linsesuppe) til 29 kr. Det var en tyk, cremet og velsmagende sag, der denne aften var tilsmagt med en gavmild gang chili. Man måtte skifte lidt mellem suppe og isvand, men smagen fejlede intet. Fløde rundede linsesmagens af på en meget venlig måde. Suppen

blev serveret med lidt nanbrød. Mine onion bhaji var helt i orden – uden at bevæge sig meget ud over gennemsnittet. De var nylavede og blev serveret med en lille salat, som til gengæld var overhældt med Thousand Island-dressing, hvilket Maharajaen for min skyld godt kunne have undladt.

Ved bordet ved siden af fik man serveret rygende varme tandoori-retter på sydende jernpander; de så bestemt både gode og rigelige ud og kunne være et

godt alternativ for dem, der har lyst til at gå uden om de traditionelle curryretter.

På vores bord blev der opstillet en lille varmeplade med fyrfadsllys i bunden, og kort efter kom hovedretterne. Min gæsts butter chicken (85 kr.) ankom i ret pæne mængder i en aflang metal-skål. Smagen var virkelig fremragende. Engleblød, cremet og meget delikat afrundet i krydringen. Man fornemmede mandler og det lette pift af tandoorikrydderi, og smørmængderne kunne

der vist heller ikke klages på. Butter chicken er som bekendt en klassiker, som mange curryaficionados sværger til og kun mener kan laves af deres personlige currypusher. Dog vil jeg klart anbefale at prøve Maharajaens; er den som denne aften, kan jeg ikke forestille mig, nogen går skuffet fra bordet.

Indiske desserter udsolgt

Vi bestilte en stor gang pulauris til (38 kr.) og et mandelnanbrød (19 kr.). En skål mango chutney



INDER OVER MIDDEL. Priserne er i den absolut rimelige ende af genren, men måske er der lagt en flad 10'er eller 20'er på visse retter i forhold til de rene økonomirestauranter andre steder i byen. Vi er trods alt hos Maharajaen af Gl. Kongevej. — Foto: Kåre Viemose



grænser sig ikke til variationer over is og frugtsalat. På Maharaja fås tillige et par vaskeægte indiske desserter – meget sødt bagværk bl.a. Ingen af dem var desværre tilgængelige ved dette besøg, så vi endte med at dele en is med mangosauce. (35 kr.).

Den kom i et klassisk sundaeglas, havde fået sin bekomst af flødeskumsspray på toppen og en festlig udsmykning i form af en pind med glimmerfrynser. Mangosaucen smagte fint og isen var af en hæderlig konsumtype.

En enkelt kande indisk kaffe til 18 kr. sluttede bestillingerne af. Kaffen var en meget mælket, mild sag kogt med kardemomme; en sjat bønner mere havde nok ikke skadet.

Regningen endte på 441 kr. Ikke galt for forretter, hovedretter, brød, dessert, drikkevarer og kaffe til to personer. Og det kan uden problemer gøres billigere endnu, hvis man går efter en af de mange faste menuer, der fås på stedet. Så vil to personer nok kunne forlade maharajaen mætte for omkring 300 kr. i alt.

Maharajaen serverer et gedigent, nuancerigt og delikat indisk køkken. Vi var langt fra det 'kød i mørke', som visse karryretter undertiden kan fremstå som. Smagene var meget varierede, og krydringen tillod, at man kunne fange de enkelte ingredienser i retterne. Der kæles nok lige en anelse mere for detaljen, end man er vant til på den gennemsnitlige billige indiske/pakistanske restaurant, men det er så også det, der berettiger de let forhøjede priser. Og for dem, der ikke har tid til at bænke sig i selve restauranten, kan køkkenets anstrengelser medbringes som take-away, hvor priserne er noget lavere i forhold til når man sidder i restauranten. Det var der mange, der benyttede sig af denne aften. Tre pæne indiske huer til maharajaens køkken.

fredag@pol.dk