

# M

## Malabar

### Unter dem lila Elefanten

Ist im Hallenstadion, im Stadthof 11 oder im kultigen «Wädli tempel» (offene Rennbahn Oerlikon) nicht gerade irgendein publikumsträchtiges Spektakel im Gang, parkiert man bequem gleich gegenüber dem «Malabar». Seesicht, wie es unser bestens aufgelegter Kellner, der gemäss eigener Aussage nicht aus Südindien, sondern vielmehr aus Südoerlikon stammt, verspricht, hat man von unserem Platz aus demzufolge nicht – doch die Aussicht auf zwei kalte Kingfisher (Fr. 6.–) tröstet allerbestens über diesen Fakt hinweg. Nach dem ersten Schluck erscheint dann auch schon Madhu Padmanabhan, seines Zeichens Chef des «Malabar», am Tisch, um uns die spezielle Karte und die Philosophie des Hauses zu erläutern. Padmanabhan, der aus dem Süden Indiens stammt und früher als Küchenchef im beliebten «Kerala» wirkte, hat das «Malabar» im August des vergangenen Jahres zusammen mit seiner Frau Andrea eröffnet. Wichtig seien ihm lokale Produkte und eine neue, frische, indische Küche – wie sie in England und den USA bereits sehr erfolgreich sei.

Das klingt vielversprechend, finden wir und lassen entsprechend die paar wenigen bekannten indischen Klassiker, die ebenfalls im Angebot sind, das auch etliche, mit einem V gekennzeichnete vegane Gerichte auflistet, links liegen. Und so starten wir mit einem «Malabar Mix» (Fr. 24.–), einem hübsch angerichteten Plättchen, auf dem neben einem kleinen Salat mit marinierten Pouletwürfeln sautierte (und ganz schön scharfe) Crevetten mit Curryblättern auf einem gedämpften Reisbrot, auch Pakoras, sprich Gemüse-Fritters, mit drei verschiedenen Chutneys sowie zwei feine Linsenbällchen in gewürzter Joghurtsauce darauf warten, von uns genüsslichst verzehrt zu werden. Schmecken tut das alles derart gut, dass wir umgehend zwei weitere Kingfisher ordern und uns auf unsere Hauptspeisen freuen – einmal «Malabar» Chicken Curry (Fr. 28.50) und einmal Takkali Prawn Curry (Fr. 34.50). Beide Gerichte sind regionale Spezialitäten und kommen mit etwas Zitronenreis (Fr. 6.–) und einem Garlic-Naan (Fr. 5.–) auf den Tisch. Und sowohl Hühnchen wie Krebschen begeistern. Delikat die Vielfalt der



Aromen, perfekt die unschweizerische, doch absolut verträgliche Schärfe.

Als wir uns nach dem Essen hinter den leeren Tellern zufrieden zurücklehnen und mal wieder darüber phantasieren, bald einmal in wärmere Gefilde auszuwandern, ist das «Malabar» an einem hundskommunen Mittwochabend bis auf den letzten Platz besetzt – unter anderem mit auffallend vielen Zeitgenossen, die vom indischen Subkontinent stammen müssen.

Was wir uns zum Dessert gönnen? Einen formidablen «Malabar»-Salat mit allerlei exotischen Früchten (Fr. 9.50) und eine hausgemachte Glace aus Büffelmilch mit Chai-Gewürzen (Fr. 12.50). Als wir nach 22 Uhr von Madhu Padmanabhan und seiner Crew aufs Herzlichste verabschiedet werden, sind wir uns einige: Dies ist einer der allerbesten Inder der Stadt! *tk*

Oerlikon  
Wallisellenstrasse 11, 8050 Zürich  
Fon 044 311 31 17  
[www.malabar-restaurant.ch](http://www.malabar-restaurant.ch)  
di-fr 11.30-14 & 18-22,  
sa & so 18-22 Uhr,  
mo, sa-mittag & so-mittag geschlossen  
HG Fr. 22-42

**m v**

**Farben und Aromen des Fernen**  
**Ostens: Rang 8**