

Indisk for voksne

Tandoori Masala er blandt byens mest overbevisende indisk/pakistanske restauranter. Men lad børnene blive hjemme.

AF JAKOB LEVINSEN

Blandt de store asiatiske køkkener er det klart det indisk/pakistanske, der er repræsenteret bredest i København. Hvor langt de fleste thailandske restauranter har lagt sig i et fremkommeligt hverdagsleje, alt for mange kinesere ikke hæver sig over forsigtigt udvandede versioner af de originale traditioner, og japanerne i efterhånden nogle år har været massivt domineret af sushi-moden – så spænder repertoiret af indiske og pakistanske steder fra det mest ydmyge til det mest opulente.

Det var konklusionen, da vi her i sektionen for et par år siden var igennem Københavns samlede daværende udbud af indiske og pakistanske restauranter. Og selv om adskillige er kommet og gået i mellemtiden, skulle det stadig stå til troende – med den beroligende sidebemærkning, at madtraditionerne på det indiske subkontinent gerne bugner af smør og olie i et omfang, som effektivt modvirker, at de nogensinde skulle blive moderigtige eller ernæringsmæssigt korrekte.

Men det bliver maden jo ikke ringere af. Slet ikke, fordi der også er flere eksempler på, at steder, der i det ydre fremstår meget små og ydmyge, i virkeligheden gemmer på aldeles glimrende og autentisk virkende mad.

På Halmtorvets inderste, nu bilfri stump, hvor der ifølge min lokalkendte medspiser tidligere lå en kinesisk restaurant, der ikke var kendt for det gode, har siden i fjor ligget Tandoori Masala. Det er af ydre et ganske lille, tæt-pakket sted med et tilsvarende lydniveau, og i hvert fald denne aften blot en enkelt engelsktalende tjener til at tage sig af samtlige borde.

En imponerende bedrift da alle bordene denne hverdagsaften sidst på måneden hurtigt var besat. Vel at mærke uden at det, i hvert fald for vores vedkommende, på noget tidspunkt gav sig udslag i andre svagheder end en vis ventetid, der dog aldrig var i nærheden af det uacceptable.

Menukortet er, selv for en indisk restaurant af de madmæssigt mere ambitiøse,



Tandoori Masala på Halmtorvet præsterer noget af det bedste indisk/pakistanske mad, som er til at opdrive i København. Foto: Bjarke Ørsted

ganske omfattende, og trækker på flere forskellige slags (nord)indisk, pakistansk og kashmirisk køkken. Dog er der ingen retter, der henvender sig specielt til kræsne danske børn, hvad der herfra ikke skal lyde nogen kritik af – blot er det altså en kendsgerning, man i givet fald skal have for øje.

Udbudet omfatter også en håndfuld menukonstruktioner, der fra 149 til 299 kroner, de dyreste også inklusive flere slags drikkevarer, ligner god værdi til prisen. Men da samtlige menuer kræver bestilling fra mindst to personer, valgte medspiseren og jeg begge at forblive à la carte for at kunne komme mere rundt i terrænet, hvor hovedretterne i øvrigt med ganske få undtagelser holder sig på den flinke side af de 100 kr.

Vinkortet omfatter et par håndfulde rød, hvid og rosé i et udramatisk prisleje fra 139 til 199 kr. Et tidligere besøg havde imidlertid advaret mig om, at der på stedet opereres med krydderistyrker, som næppe nogen normal vin vil kunne overleve, så på min opfordring holdt vi os aftenen igennem til øl af samme herkomst som maden – menukortets annoncerede King-

fisher var dog blevet afløst af Cobra (25 kr. flasken).

Medspiseren lagde relativt stilfærdigt ud med en portion *raita*, en efter indisk standard mild blanding af yoghurt, hakkede grøntsager og krydderurter, typisk mynte. Den ses ofte også i små portioner som dip, men kom her altså som en selvstændig ret i skål, ifølge medspiseren både mættende og tilpas fyrg til at kunne stå alene (19 kr.).

På min side af bordet gjaldt det *Paneer Pakoras*, hvilket dækker over en slags hytteost indbagt i krydret dej. Også her var der fyret en del mere op under krydderi-

erne, end man normalt oplever det herhjemme – uden at overdrive, men stadig så meget og samtidig afbalanceret, at styrken fremhævede snarere end overdøvede ingrediensernes smag i sig selv.

Det var dog fortsat kun ouverturen til hovedretterne. For her kom vi definitivt ud i nogle krydderistyrker, der oplevet med danske smagsløg så ganske afgjort var for voksne.

Når restauranten ligefrem har taget navn efter en bestemt madtradition, gav det sig selv, at den skulle med i udvalget. Fra repertoiret af tandoori-retter, dvs. marine-

ret kød ovnstegt ved meget høj varme, valgte medspiseren lam *tikka*, der på traditionel vis ankom på et storsyddende støbejernsfad, hvor både kød og den ledsagende håndfuld snittede grøntsager kunne stege færdig ved bordet.

Da det var sket, og retten lige kølet af, så den kunne spises uden brandfare, fik den i øvrigt kun lovord med på vejen. Der var ikke blevet bestilt – eller spurgt til – nogen bestemt krydderistyrke, så hvis dette var medium, for slet ikke at tale om mildt, må den hårde udgave henvende sig til de helt viderekomne (99 kr.).

Men det er højst en temperaments- eller erfaringsssag. Nok så vigtigt var det, at der igen var så meget balance i heftigheden, at den forblev et middel, ikke et mål i sig selv – og det er det, der skaber forskellen på, om mad er velgørende eller ubehageligt stærk.

Selv havde jeg også kun grund til tilfredshed. Jeg var endt i menukortets *balti*-afdeling med retter fra Peshawar i det nordlige Pakistan, hvor krydderierne i et vist omfang er nogle andre end længere sydpå, men slagstyrken be-

stemt ikke spor mindre.

Med vestlige ord kunne min *balti chicken bindi* med kylling og okra nærmest karakteriseres som en meget tyktfyldende ovnrugot, ikke mindst takket være okraerne. Også her var der tale om en ualmindeligt velsmagende ret, særdeles stærk uden på nogen måde at være ætsende, med hvidløg og ingefær som de dominerende krydderier, og masser af regulære stykker kød braiseret til noget nær smørkonsistens (99 kr.).

Desserter i vestlig forstand er sjældent noget, som indisk/pakistanske – eller for den sags skyld andre asiatiske – restauranter har noget særligt engageret forhold til. Men også på dette punkt skilte stedet her sig positivt ud. Ud over et par slags is og den særlige mælkes *kulfi* indeholdt kortet tillige *gajar ka halva*, en delikat og relativt let, men egentlig ikke særlig sød blanding af fintrevne gulerodder og tørrede frugter kogt i mælk (29 kr.).

På restaurantens hjemmeside (www.tandoori-masala.dk) erklærer den sig, blandt andet i kraft af at køkkenet er blevet hædret internationalt som *Great Curry Master*, for «en af verdens bedste og fineste indiske restauranter». Det er nok lige at stramme den, også beliggenheden og det relativt upræsentiosse ydre taget i betragtning.

Men at der er tale om noget af det mest gennemført autentiske, overbevisende og fortsat særdeles prisbillige køkken af sin art i København, er der til gengæld ikke tvivl om. For ikke at sige én af Københavns i madmæssig henseende ca. fem bedste indisk/pakistanske restauranter p.t., og det er rigeligt tre store stjerner værd.

Tandoori Masala

Halmtorvet 5
1700 København V
Tlf. 3322 1430 www.tandoori-masala.dk

Priser fra:

Hovedret	79,-
Vin	139,-
Menu	149,-

Samlet vurdering



Der gives fra én til fem stjerner, hvor én er dårlig og fem fremragende.