



Ludwigshafener Leibgerichte

Kochempfehlungen von bekannten Ludwigshafenern oder von Menschen mit einer besonderen Beziehung zu unserer Stadt – das servieren wir an dieser Stelle. Diesmal präsentiert Dr. Klaus Kufeld, Direktor des Ernst-Bloch-Zentrums, ein wärmendes Curry.

Dr. Klaus Kufeld
Kulturmanager



Indisches Fisch-Curry

„Gewürze haben etwas Inspirierendes. Die Vielfalt ihrer Mischung spricht alle Geschmacksnerven an und die scharfe Chilinote setzt Glückshormone frei.“

Wenn ich das Curry zubereite und genieße, verstehe ich Ernst Blochs Spruch: Feine Zungen und feiner Kopf gehen gut zusammen“.

Das wird gebraucht (2 Personen)

2 Fischfilets (Steinbeißer oder anderer fester Fisch), 6 Tomaten ohne Kerne und Saft, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund frischer Koriander, 1 daumengroße Ingwerwurzel, frische Chili, 1 Becher Joghurt, 2 EL Butaris, 2 TL Koriander, 2 TL Gelbwurz, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Garam masala, ½ TL Piment, ¼ TL weißer Pfeffer, ¼ TL Zimt, Meersalz, 1 Prise Muskat, 1 Prise Kardamom

So geht's

Die Filets in 5 cm breite Stücke schneiden, mit etwas Kreuzkümmel, Gelbwurz, Pfeffer und Salz mischen und zugedeckt 30 Min.

marinieren. Die Stücke in 1 EL Butaris 2 Min. scharf in einem beschichteten Wok anbraten, zur Seite legen. In der getrockneten Pfanne mit dem restlichen Butterfett die Zwiebeln glasig anbraten, gehackten Knoblauch und Ingwer zugeben, dann alle gemahlenen oder gemörserten Gewürze bei kleiner Temperatur für 1 Min. mitrösten. Die klein gehackten Tomaten zugeben, salzen und circa 5 Min. leicht einkochen. Vom Herd nehmen und den Joghurt einrühren. Den Fisch unterheben, Koriander drüberstreuen und das Garam masala obenauf verteilen. Zugedeckt bei kleinster Hitze 20 Min. fertigaren. Mit Basmatireis servieren.

TIPP

„Köstlich dazu ist Raita: Eine Ackergurke längs halbieren, Kerne ausschaben und das Fruchtfleisch in 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit Kreuzkümmel, Salz und einem Becher Joghurt vermischen, kühl ziehen lassen in Schälchen servieren.“

Der Gründungsdirektor des Ernst-Bloch-Zentrums der Stadt Ludwigshafen engagiert sich seit über 20 Jahren für das geistige Erbe des Ludwigshafener Philosophen Ernst Bloch. Klaus Kufeld ist Herausgeber und Autor von Büchern, darunter auch eines zum Thema Essen: „Der kulinarische Eros. Geschichten über die Seele des Essens und Kochens, mit einem Nachwort von Michael Daxner“ erschien 2009 in der Edition Splitter, Wien. Dort sind auch Rezepte wie Bayerischer Schweinsbraten und Thai-Kokosnuss-Curry zu finden.