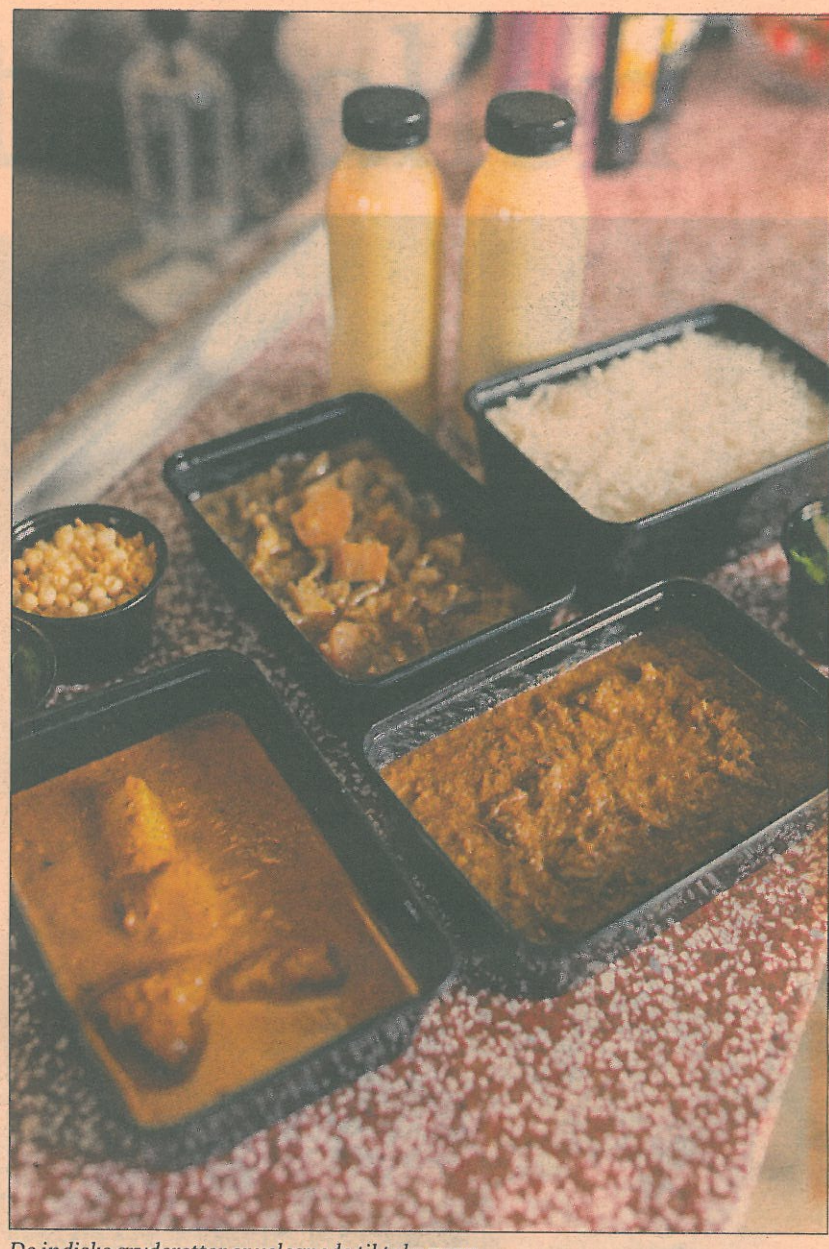
Indisk køkken med stor smag og god karma

Restaurant Lola gik konkurs, men er nu tilbage med pragtfuld indisk takeaway, som fra den 21. april kan nydes i restaurantens have



De indiske gryderetter er velegnede til takeaway.

Af Ole Troelsø

Idéen om reinkarnation stammer fra Indiens religioner, så det er meget passende, at Restaurant Lola genopstår fra konkursens askehob med indisk mad på menuen.

Maden smager virkelig af Indien og er i øvrigt meget oplagt som takeaway, da alle tre hovedretter kommer fra gryden, nemt holdes varmt under transport og i øvrigt kan genopvarmes, uden at det går ud over smagsoplevelsen. Og tro det eller ej: Om godt tre uger behøver du slet ikke sidde og spise maden derhjemme, for da åbner Lola for udeservering.

Disse sider handler jo om smag, og de færreste, som er involveret i en konkurs, får en udpræget god smag i munden af det. Men i Kamilla Seidlers tilfælde var der ikke noget valg, forklarer køkkenchefen, der ligesom de øvrige syv investorer i kredsen bag den nye version af Lola er medejer.

"Vi åbnede, lige før coronakrisen satte ind, og var så glade, da vi hørte, at der var hjælpepakker og kompensation i sigte. Men der skulle gå 11 måneder, fra vi hørte om hjælpepakkerne første gang, til vi fik udbetalt kompensation for vores faste udgifter, og det var kun en fjerdedel af, hvad vi havde brug for, så der var ingen anden udvej end at kaste os selv under bussen," forklarer Kamilla Seidler, som sagde farvel til 50 medarbejdere i den førhen blomstrende forretning.

Maden smager virkelig af Indien og er i øvrigt meget oplagt som takeaway, da alle tre hovedretter kommer fra gryden

Farvel til 50 ansatte

Nu er der fire ansatte, herunder den indiske kok David Selvam, som er manden bag den helt igennem fortræffelige indiske menu. Med ganske få undtagelser har jeg ikke oplevet så meget dejlig smag i indisk mad uden for det sydasiatiske lands grænser, og de er som bekendt langstrakte. Derfor er indisk mad mange ting; i nord fylder hvede meget, og i syd er det ris, som spiller hovedrollen.

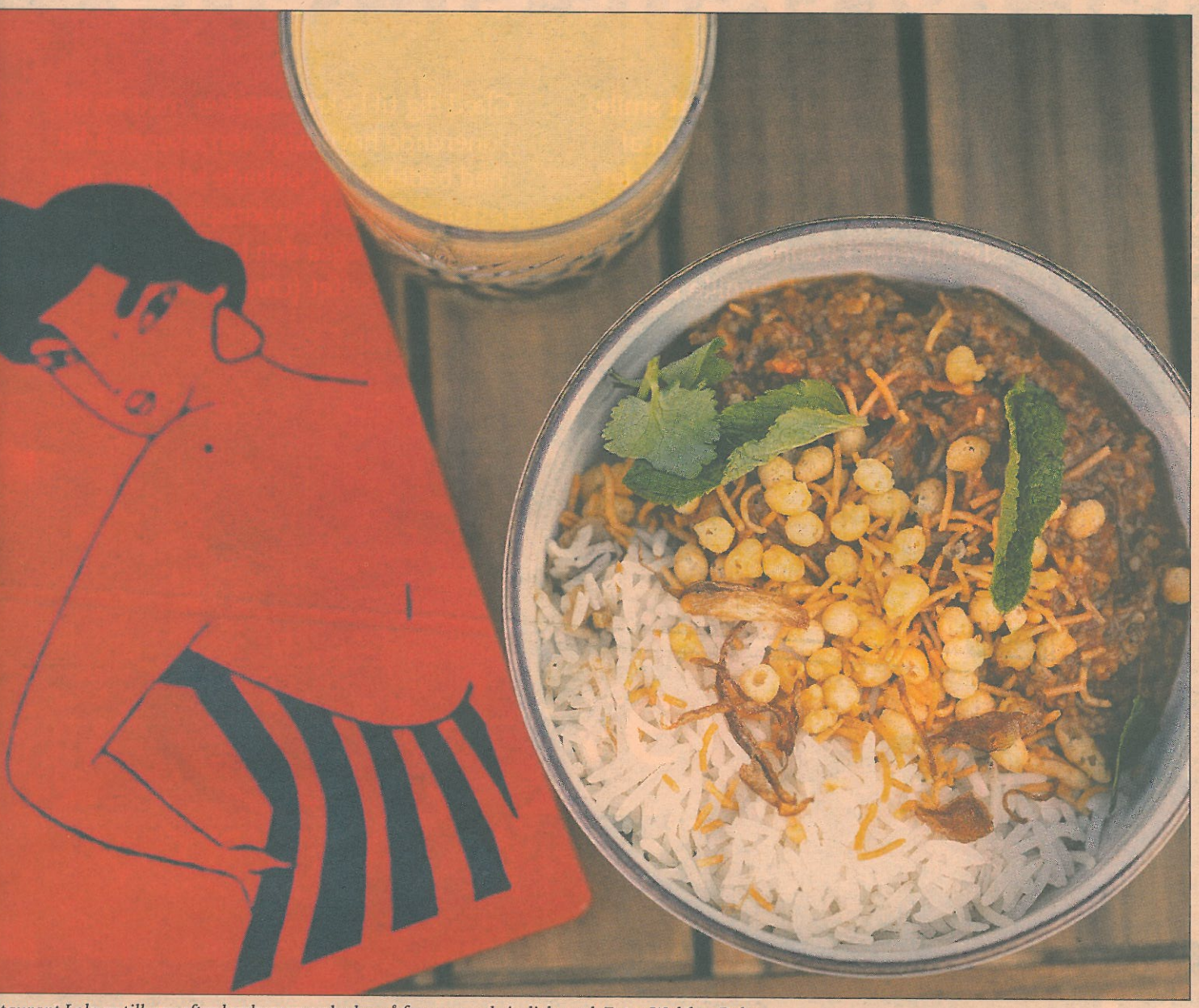
Ud over ris og mel fylder grøntsager meget i et køkken, hvor den vegetariske hinduisme har været dominerende, og inderne muntrer sig med over 60 forskellige slags bælgfrugter. Maden krydres voldsomt med bl.a. bukkehorn, chili, gurkemeje, ingefær, koriander, sennepskorn og spidskommen, så det



Souschef David Selvan er født i Indien.



Køkkenchef og mederjer Kamilla Seidler glæder sig til at åbne for udeservering 21.



taurant Lola er tilbage efter konkursen og byder på fremragende indisk mad. Foto: Walther Bølge.

Restaurant Lola v. 2

★★★★★★

Christianshavns Voldgade 54
1424 København K
Tlf. 53 55 58 63
restaurantlola.dk

Under coronakrisen gælder anmeldelserne udelukkende madens kvalitet.

Retter 135-155 kr.

er en lyst, og det er tilfældet hos Lola, om end det ikke er en decideret indisk restaurant.

Alene synet af de fyldige langkornede basmatiris var en fornøjelse. De var løse og altså ikke spor klistrede, og de smagte rent, indtil der landede en skefuld grøntsagskorma på dem. Det er en mildere version af Sydindiens stærke curry, og i dette tilfælde var det en grøntsagsvariant med forfriskende syrlighed. Jeg identificerede tynde skiver af blomkålsstok, grønne bønner og kartofler og følte mig godt tilpas ved at spise en stor portion grøntsager, før jeg gav pokker i hinduismen og satte tænderne i en fugl.

Birdie nam nam

Her var tale om birdie-nam-nam – det velkendte udtryk, Peter Sellers udødeliggjorde i filmen af samme navn. Retten hedder Butter Chicken, selvom den ikke var voldsomt tynget af smør, men derimod frisk i sit udtryk. Det fede ved denne ret er, at den er tæt pakket med smag, der angriber fra mange retninger. Koncentreret tomatsauce giver en bund af umami, et væld af krydderier skaber en dejligt svidende varme, som er meget mere end bare stærk. Er den ikke stærk nok, tilsætter man bare lidt af en af de medfølgende dips. Er den for stærk, tilsætter man bare lidt af en af de andre medfølgende dips eller spiser nogle dampede ris uden sauce.

Kyllingen var heldigvis ikke fra Indien men Sønderjylland, og der er brugt overlår, vil jeg tro; al kødet var i hvert fald dejligt saftigt og en anelse gelatinøst. Lammet skal vi lidt længere op i Jylland efter, nemlig til Varde, og det er kogt sønder og sammen, som det sig hør og bør i en lammegryde. Langt størstedelen af kødet er således strimlet som til rillette, mens der er enkelte klumper af mørt, saftigt kød samt masser af bulgur i den garam masala-krydrede ret, der kan gøres sprød ved at drysse med de medfølgende sprøde kikærter og mere korianderagtig, hvis man drysser disse blade over retten.

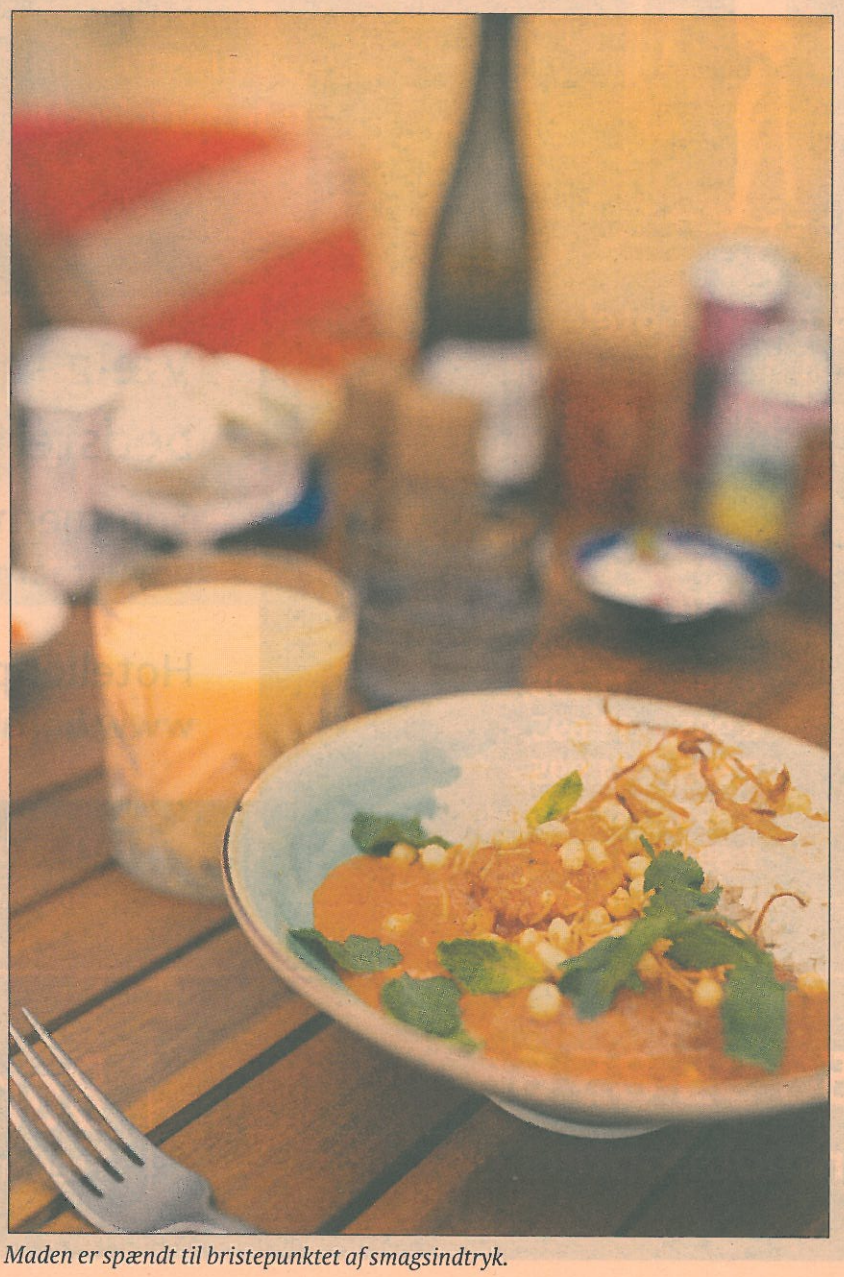
Med maden blev leveret en flaske mango-lassie, altså en slags milkshake på yoghurt og mango, hvilket ligeledes passede godt i sammenhæng med dette flotte bud på indisk mad af høj kvalitet og tjente som min dessert.

I hinduisme og buddhisme ser man reinkarnation som produktet af handlinger i det tidligere liv. At dømme efter smagen i den reinkarnerede Lolas mad er der tale om god karma, og spiser man nok af de stærke retter, bringes smagsløgene i nærheden af Nirvana.

oltr@borsen.dk



ril. Foto: Walther Bølge.



Maden er spændt til bristepunktet af smagsindtryk.