

# 5 INDISCHE TOP-RESTAURANTS in London

*Wer in Europa gut indisch essen will, kommt an London nicht vorbei. Immer mehr Spitzenköche präsentieren an der Themse die Küche ihrer Heimat auf hohem Niveau. Gewusst, wo: Hier sind die fünf derzeit besten Adressen*

## 1 BENARES

**1** **GGG**○○ Atul Kochhar führt den Klassiker des indischen *fine dining* am Berkeley Square in Mayfair. Edles Interieur, Cross-over-Küche mit exzellent definierter Schärfe und ungewöhnlichen Kombinationen wie Lamm mit „Rogan Jus“ (traditionelles Lammgericht aus Kaschmir mit Chili) und „Dal Makhani“ (gelbe Linsen). Streetfood-Menü an der Bar (etwa Lammhackröllchen), authentisch mit den Fingern zu essen und überraschend günstig.

Belgravia effektiv auf heißer Platte, über offener Flamme oder im Tandoori-Ofen, an der Bar werden kreative Cocktails gemixt. Spektakuläres Setting mit hängenden Kristallen, Rosenholztischen, einem Himmel aus Glas und schwarzem Granit. Raffinierte Saucen, sehr gute Gerichte vom Tapas-Stil bis zum orientalisch inspirierten Wild-Kebab.

Jaipur und Sportfotos in Schwarz-Weiß meint man, in einen Sports- und Gentlemen's Club vergangener Zeiten geraten zu sein. Die Küche ist recht *spicy*. Unbedingt probieren: Curry vom Zicklein und *biryani* (Reisgericht, bei dem Reis vor dem Kochen angebraten wird) mit Muntjak-Hirsch – tiefgründige Aromen, das Wild herrlich zart.

## 2 JAMAVAR

**2** **GGG**○○ Die größte Vielfalt mit Gerichten aus allen Landesteilen bietet auf zwei Ebenen das neue Lokal der indischen Hotelgruppe Leela in Mayfair. Modern-elegant ist das Design mit mint- und cognacfarbenen Lederstühlen und goldverzierten Wänden im Stil einer indischen Braserie. Ein Highlight ist „Malai Stone Bass Tikka“, saftiges Filet vom Wrackbarsch aus Devon mit feiner Holzkohlennote, sechs Stunden in Joghurt, Ingwer, Koriander und Knoblauch mariniert, dann im Tandoori-Ofen gegrillt. Fein vorweg: Linsen-Reis-Bällchen (Foto).

## 4 GYMKHANA

**4** **GG**○○○ In dem beliebten Lokal in Mayfair unbedingt rechtzeitig reservieren! Angesichts tiefdunkler Eiche, Lampen aus

## 5 KRICKET

**5** **GG**○○○ Einst Pop-up-Lokal im Schiffscontainer in Brixton, jetzt In-Restaurant in Soho. Imposante offene Küche mit Plätzen am Tresen und *community tables* (großen Tischen), zur Musik tanzen die Köche schon mal mit. Britische Produkte, südindisch zubereitet, das meiste wird geteilt: *sausage roll* im Goa-Stil mit Curryblätter-Mayonnaise oder geflammte Makrele mit Stachelbeer-Chutney.

## 3 AMAYA

**3** **GGG**○○ Londons glamourösester Inder. Vor den Augen der Gäste grillt das Team in

