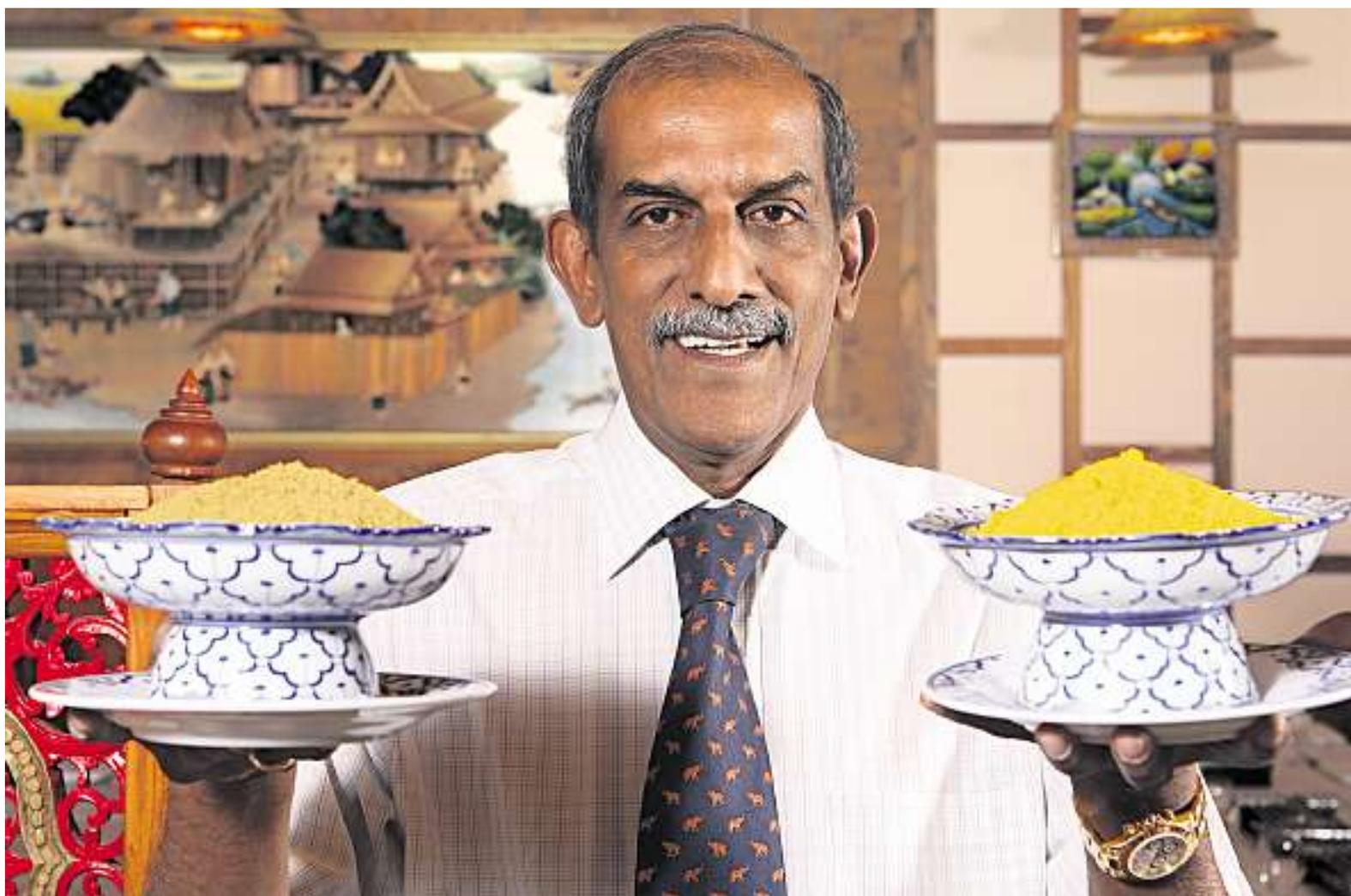


# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Jeffery Sandragesan.



Entwicklungshilfe für Basel: Vor bald 34 Jahren hat Jeffery Sandragesan den Baslern mit seinen Gewürzmischungen eine neue Welt der Aromen nähergebracht.

## Gewürze im Blut

**Sein Ziel war London.** Gelandet ist der gebürtige Malaysier Jeffery Sandragesan vor 38 Jahren in Basel. Mit Curryfan und «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco zaubert er ein indisches Crevettencurry.

**C**urry ist weder ein Gewürz noch ein Rezept, sondern eine gewichtige Lebensphilosophie. Zumindest in London. Dort ist Curry der Brückenbauer zwischen den Kulturen. «Let's go for a curry», sagen die Briten, was

in der multikulturellen Metropole kein Problem ist und so viel bedeutet wie: die Fühler ausstrecken, sich auf Neues einlassen und dabei ein Curry (hier ein Eintopfgericht) mit Reis essen. Die Tandoori-Öfen boomen, die Auswahl an Curry-

häusern ist immens. Und wenn Jeffery Sandragesan vor 38 Jahren nicht seinen Nachtzug nach London verpasst hätte, wäre er heute an der Themse wohl ein Gentleman mit Melone und Inhaber einiger Curryhäuser. Gut, ein Gentle-

man ist er auch in Basel. Mit viel Charme, dafür ohne Schirm und Melone. Er, der per Autostopp von Indien nach Basel reiste, um einen Freund zu besuchen, ist in der Stadt am Rhein hängen geblieben. Freundschaft, Liebe, Leidenschaft,

Heirat und die Ausbildung zum Turnlehrer bestimmten Jefferys erste Zeit in Basel. Nur das mit dem Turnlehrer war so eine Sache. Mit dem Wintersport hat er bis heute nichts am Hut. Statt also der Basler Jugend Lektionen im Skifahren und Schlittschuhlaufen zu erteilen, führte er die Basler in die Welt der Düfte und Aromen ein.

**Vom Krämer zum Grossrat**  
«Basel braucht Gewürze», war seine lapidare Bemerkung zum Aromagehalt der lokalen Küche. Gesagt, getan. Seine Karriere begann er 1974 mit einem kleinen Stand auf dem Marktplatz. Mit seinen scharfen Gewürzmischungen machte er den Geschmacksnerven der Basler Beine. Denen gefielen Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom und Co. – und der Mensch Jeffery sowieso. Und es war weit mehr als nur Sympathie, als sie ihn Jahre später in den Grossen Rat wählten, wo Jeffery während dreier Jahre für die Liberalen politisierte – bis er keine Zeit mehr hatte.

**Ein Unternehmer gibt Gas**  
Zurück zu den Gewürzen: Das Geschäft boomte. Jeffery baute sein Business aus und startete mit seinem legendären Steak-Gewürzstand auf dem Petersplatz. Damit brachte er die Heerscharen der Basler Herbstmesse auf den Geschmack. 1980 eröffnete er beim Bahnhof das erste indische Restaurant der Schweiz. Sechs Jahre später kam Jeffery's Thai Restaurant hinzu, in dessen Küche er «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco herzlich empfängt. «Das *Mise en place* ist gemacht, die Würzmischung steht, und die Cre-

vetten sind geschält. Mehr als eine halbe Stunde brauchen wir nicht», erklärt er der Köchin. Man spürt, Jeffery Sandragesan ist nicht nur Gastronom, sondern auch ein Unternehmer, für den Zeit Geld ist.

**Mit dem Sultan beim Lunch**  
Das Handeln liegt ihm im Blut. Und etwas Chili ist bestimmt auch dabei, so, wie Jeffery ständig in Bewegung ist. Mehrmals im Jahr ist er in seinem Geburtsland Malaysia tätig, dessen wirtschaftliche Interessen er als Honorarkonsul in der Schweiz vertritt. «Manchmal treffe ich mich mit dem ehemaligen Staatsoberhaupt – Tuanku syed Sirajuddin, dem 7th Raja of Perlis – zum Lunch», bemerkt er so nebenbei und zeigt ein Bild der fürstlichen Runde. Mitten drin ein lächelnder Jeffery Sandragesan.

In der Küche sind die Zutaten in der Pfanne gelandet. Es zischt und duftet. Annina Ciocco gibt die Kokosmilch hinzu und lässt das Ganze zehn Minuten köcheln. So einfach kann Kochen sein.

«Zeit zum Essen», hört man Jeffery rufen. Er erntet staunende Blicke. «Ja, jetzt essen wir und reden miteinander», erklärt er. Wie war das nun mit «Zeit ist Geld»? Und obwohl er nichts Privates von sich lesen will, was man in Basel sowieso weiss – so viel sei hier verraten: Angeln ist seine grösste Leidenschaft und Kalbsleber mit Rösti liebt er heiss. In den Winterferien verwöhnt er seine Familie mit Frühstück, Mittagessen, Afternoon tea und Nachtessen. Und zwischendurch geht er seinen Geschäften nach. Gut, ist Jeffery nicht Turnlehrer geblieben.

Text Martin Jenni, Bilder Lucas Peters

«Basel braucht Gewürze.»



**A. Überzeugte Curryfans:** Jeffery Sandragesan, der mit Gewürzen gross geworden ist, kocht sich mit «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco in die Welt des Curry ein.

**B. Die Zutaten:** Gewürze, so weit das Auge reicht. Mit von der Partie: Ingwer, Sternanis, Kardamomsamen, Curryblätter und Kreuzkümmel.

**C. Die Schalen vorsichtig von den Riesencrevetten entfernen.**



**D. Crevetten am Rücken leicht aufschneiden.**

**E. Sofern vorhanden, den fadenähnlichen Darm entfernen.**

**F. Alle Zutaten bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.**



## Indisches Crevettencurry

Für 4 Personen

- 1 grosse Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 600 g Riesencrevetten, roh, in der Schale
- 1 EL Bratbutter
- ½ Zimtstange
- 4 Sternanis
- 6 Kardamomsamen \*
- 10 Curryblätter, getrocknet \*
- 4 TL Kreuzkümmel, gemahlen \*
- 4 TL Koriander, gemahlen
- 4 TL Currypulver, mild
- 5 dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer

\* erhältlich in Asia Shops.

1. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer fein hacken. Von den Riesencrevetten die Schalen ablösen. Crevetten am Rücken leicht aufschneiden und, sofern vorhanden, den Darm entfernen.

2. Bratbutter in einer grossen Bratpfanne oder in einem Wok erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer begeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Zimtstange, Sternanis, Kardamom und Curryblätter begeben. Crevetten, Kreuzkümmel, Koriander und Currypulver dazugeben und gut mischen. Mit Kokosmilch ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp

Dazu passen Basmatireis und Pappadums, dünne chipsartige Fladen aus Weiss- oder Linsenmehl.



D



E



F

Mehr Rezepte:

**saisonküche**

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)