

Restaurantrecensie Londen: Carom

Door Dirk Vandereyken

Het meest gekozen gerecht in Londen? Wie nog nooit in de Engelse hoofdstad geweest is, zal wellicht gokken op een typisch Britse bereiding, maar niets is minder waar: al sinds enkele jaren wordt er meer (Indische) curry gegeten in Londen dan eender welk ander gerecht. De meest bekende locatie om deze Indische lekkernij te gaan proeven, is Brick Lane, waar het ene Indische restaurant het andere opvolgt, elk met zijn eigen 'claim to fame'. Wie het graag wat minder traditioneel heeft, kan echter terecht in het trendy Carom, waar de sfeer misschien wel even belangrijk is als het eten zelf.



Locatie & interieur

Sinds deze journalist als jongen voor het eerst Londen bezocht, oefent een specifieke buurt meer aantrekkingskracht uit op hem dan eender welke andere plaats: het trapezium dat wordt gevormd door Underground-haltes Picadilly Circus, Covent Garden, Tottenham Court Road en Oxford Circus, met daartussen ook nog Leicester Square. Carom bevindt zich vlakbij de theaters van West End, op een paar minuutjes wandelen van semi-legendarische zalen als het Apollo, het Palace, het Phoenix en natuurlijk het Soho Theatre. Stellen dat 'alle wegen naar Carom' leiden, is anno 2015 dus juister dan wanneer hetzelfde over Rome gezegd wordt.

Eerst komen we langs om het al langer bestaande Cubaanse zusterrestaurant Floridita te bespreken, maar door een fout in de communicatie tussen het pr-bureau en het personeel van het restaurant, heeft niemand ons verwittigd van het feit dat er vandaag een privé-evenement plaatsvindt. Niet erg, echter: in plaats van naar beneden te gaan om Floridita te bezoeken, krijgen we eerst een geweldige cocktail te drinken in de bar op de begane grond, vooraan. Het interieur is in augustus 2014 pas vernieuwd en kan bekoren met zijn lichtjes industriële accenten, sfeervolle verlichting en metalen kleurenpalet. Zilver, goud en koper overheersen en worden hier en daar gebroken met blauw.



De verdieping zelf is onderverdeeld in de Atrium Lounge, de Sofa Lounge, de Dining Room, de Private Dining Room en de Communal Dining Table, met in het totaal 250 couverts. Het decor is lichtjes eclectisch: bronzen en kristallen lusters hangen boven stoeltjes die je eerder verwacht in een snackbar, glazen kandelaars en (in de Atrium Lounge) een grote houten tafel. Sommige belichting is weggestopt, terwijl bepaalde kandelaars en lusters net erg groot zijn. Het werkt allemaal uitstekend samen en zorgt er ook voor dat terugkerende gasten ongetwijfeld meer aangetrokken zullen worden door specifieke plekjes in het restaurant.



De naam 'Carom' duidt zowel op de aan karwij en komijn verwante Indische specerij ajowan als op het Indische bordspel 'carrom', dat het midden houdt tussen biljard en sjoelen. Dat er in het restaurant dan ook geregeld gespeeld wordt, hoeft dus niet te verbazen. Omdat Carom bovendien zowel een bar als een restaurant en een lounge is, staat de muziek ook wat luider dan wat je in de meeste eetgelegenheden kunt verwachten. Denk bijvoorbeeld aan de Crystal Lounge in Brussel en de SmoodS in dezelfde stad. Later op de avond wordt overigens ook meer plaats gemaakt om een dansvloer te creëren. Desondanks hebben we geen enkel probleem om elkaar te verstaan, al moet onze dienstster wel wat dieper buigen om zichzelf goed hoorbaar te maken. Wie blijft om aan de bar te hangen, cocktails te drinken, of te dansen, kan tussendoor overigens ontspannen in de comfortabele zetels. Het voelt allemaal uitgeroepen, maar ook enigszins vanzelfsprekend en gezellig aan, waardoor het gemakkelijk is om jezelf in verleiding te laten brengen en wat langer in Carom te blijven dan oorspronkelijk misschien de bedoeling was.





Het menu

Sinds Carom in handen is van executive chef Vishnu Natarajan, heeft de man ervoor gezorgd dat zelfs de meest typische Indiaanse gerechten een vleugje van zijn persoonlijkheid krijgen. Natarajan groeide op in Chennai in zuidelijk India en begon te koken op zijn vijftiende. D&D London posteerde hem in 2013 in Carom, onder andere om zijn authentieke keuken een modern randje mee te geven.

Dat het personeel van Carom trots is op Natarajans gerechten, blijkt uit het feit dat we mogen proeven van een breed assortiment aan kleine gerechtjes. Zo krijgen we maar liefst vijf voorgerechtjes voorgeschoteld, omcirkeld door bokaaltjes met daarin de bijpassende sausjes.

Tussen de vele vegetarische opties vinden we de aloo bonda, een typische specialiteit uit zuidelijk India dat ook erg populair is in Bombay en het westen van het land. Het gaat om gefrituurde dumplings van aardappel met een krokante korst en een zachte binnenkant. Wat het gerechtje echt speciaal maakt, is echter de tomaat en chutney van munt. De vruchtenpuree waar de chutney mee wordt gemaakt, is vers en uitstekend op smaak gebracht, waardoor de ervaring toch enigszins verrassend wordt.



De knapperige, gefrituurde inktvis met chilipeper steunt sterk op de saus, in dit geval een kruidenmix en een dipsaus van chili. Veel gezonder dan onze gefrituurde calamares is het niet, maar de pikante saus lijkt alles toch heel wat frisser te maken en complementeert de inktvis uitstekend. Bovendien is het vlees helemaal niet taai en smelt het haast in onze mond. Lekker!

Ook de 'Dashkin prawns' – ook al gefrituurde grote garnalen met curryketchup – zijn wat aan de vettige kant, maar het vlees zelf is van een uitstekende kwaliteit.

Een van onze favoriete voorgerechtjes moet de lolly's van kip zijn. Dat zijn eigenlijk kippenvleugeltjes met heerlijk zachte yoghurt en een dipsausje uit Goa, een

staat in westelijk India. Hier en daar is de kip wel een beetje zwartgeblakerd, maar de gerookte smaak blijft erg goed te balanceren met zowel de yoghurt als de dipsaus, waardoor de bereiding erg goed werkt.

Tenslotte is er ook nog de sheek kebab van lam, een spiesje van gehakt lamsvlees dat op smaak is gebracht met geurige kruiden, peper en zongedroogde tomaat. De kruiden overheersen wat, waardoor de lamsmaak ietwat naar de achtergrond wordt verdrongen, maar toch blijft ook dit als voorgerecht overeind.

Zowat alle vaste klanten van Carom weten dat de gin-izzler (een geflambeerd gerechtje met chicken tikka, gemarineerd in gin) een van de bekendste bereidingen

is in Carom, maar wij krijgen kleine versies van negen andere hoofdgerechten geserveerd. Zo is er de 'Chennai chicken curry', een specialiteit uit de streek waar chef Natarajan is opgegroeid. Het is gemakkelijk te maken, maar er zijn wel vrij veel ingrediënten voor nodig. Zo wordt er eerst zwarte peper en venkelzaad geroosterd, waarna er van beide apart een pasta wordt gemaakt. Natarajan maakt gebruik van hele curryblaadjes, terwijl het kippenvlees (van de dijen) gebakken wordt in ui, gember, knoflook, kurkuma, chilipoeder en korianderpoeder. Pas naar het einde toe worden tomatenblokjes en uiteindelijk ook de peper, de venkel en kokosnootmelk aan toegevoegd. Dat zorgt voor een erg kruidig gerechtje met veel smaak.

De kip lababdar is dan weer een heel andere bereiding die vooral gekenmerkt wordt door de rijke, boterachtige tomatensaus waarin de tikka (gemarineerd en vervolgens gebakken of geroosterd vlees) een tijdje blijft sudderen. Vol van smaak, maar iets vettiger en minder complex dan de curry.

Dat geldt overigens niet voor de 'shalgam lamb', een iets subtielere schotel met traag gestoofd lamsvlees, raap en chili. Het valt vooral op hoe heerlijk mals het lamsvlees is, terwijl de lekkere saus net niet overheerst.

Ook lekker, maar weer heel anders: de alleppy curry met tijgergarnaal, die niet alleen steunt op curryblad, gember en kokosnootsaus, maar ook op mango. Dat laatste ingrediënt zorgt meteen voor een zowel zoete



als frisse, fruitige toets die we heel erg kunnen appreciëren.

De 'aloo mutter roast' – nieuwe aardappeltjes met erwten en masala (een kruidenmengeling) – is een van de drie vegetarische hoofdgerechten die op het menu staan en stelt niet teleur: de erwten voegen wat textuur toe, terwijl de masala bekend proeft, maar veel smaak geeft aan de bereiding. Met de nilgiri daarnaast een lekker gerechtje!

Niet op onze kaart, maar wel op ons bord en ook vegetarisch: de 'saffron paneer'. Paneer is een gerechtje van volle melk waar een zuur als citroensap of azijn aan wordt toegevoegd om die te laten stremmen. Het resultaat is een lekkere, heel zachte witte kaas, die in dit geval ook nog eens heerlijk gemarineerd en lichtjes geschroeid is. Onze chef is bovendien behoorlijk kwistig omgegaan met de saffraan, waardoor de heerlijk subtiele smaak van het duurste kruid ter wereld perfect tot zijn recht komt. Mjam!

Ook de gatta curry is geschikt voor wie vlees wil vermijden en staat net als de paneer niet op onze kaart. Omdat de streek waar deze curry vandaan komt een droog



klimaat heeft en dus niet goed geschikt is voor het verbouwen van groenten, worden er veel granen en bloem gebruikt, en dat is duidelijk wanneer we met onze vork door de dikke yoghurtcurry waden. Die zit immers vol met dumplings van bloem die een groot deel van hun smaak te danken hebben aan de curry.

Laatste gerecht dat we niet op onze kaart aantreffen, maar wel voorgeschoteld krijgen: heerlijke scones van krab. Het krabvlees is niet zo goed als, pakweg, spinkrab, maar is absoluut van een uitstekende kwaliteit en blijkt erg goed te werken binnen de scones. Een echte voltreffer, wat ons betreft.

Als begeleiding vinden we naast de verwachte basmatirijst bukhara naan, overgebakken, plat brood waar iets aan toegevoegd is waardoor het deeg gaat schuimen. Daardoor krijgt de naan meer textuur en verschijnen er luchtbelletjes in, waardoor alles heel licht aanvoelt. De bakhara naan is bovendien gevuld met lekker gehakt lam, al hadden we graag nog iets meer vulling gehad.

Jammer genoeg hebben we door de aanvankelijke verwarring geen tijd meer om desserts te proeven en moeten we ons bezoekje na de negen mini-

hoofdgerechtes afsluiten. Overigens worden de vijf voorgerechten voor maar 25 pond geserveerd onder de noemer 'Carom's signature bites', terwijl de negen tapa's die als hoofdgerecht worden geserveerd samen als het 'Navgraha feast' maar 40 pond kosten, maar toch voldoende zijn om 2 tot 4 mensen goed te laten eten. Dat Carom een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding biedt, is dus duidelijk.

Conclusie

Carom is een trendy Indisch restaurant waar je authentieke gerechtjes kunt gaan eten die toch voldoende gemoderniseerd zijn om spannend te blijven. De sfeer is 'loungy', waardoor liefhebbers van etablissementen als de Buddha Bars, SaSaZu, SmoodS en gelijkaardige eetgelegenheden hier ruimschoots aan hun trekken zullen komen. Voor lekkerbekken die ook graag eens in een iets luidere, sfeervolle tent gaan eten!

Carom at Soho

100 Wardour Street,
London, W1F 0TN
ENGLAND

+44 (0)20 7314 4002

info@caromsoho.com

www.caromsoho.com