



Asiatisch kochen

300 Rezepte in 1200 Fotos Schritt für Schritt
Thailändisch, japanisch chinesisch, koreanisch

Rezepte von Judy Vassalo & Emily Ezekiel

Fotos von Deirdre Rooney

a.d. Französischen von Barbara Buchwalter & Andrea Otzen

AT Verlag 2016 • 528 Seiten • 34,00 • 978-3-03800-892-7

Wer in Paris gut und günstig zu Mittag speisen möchte, geht in eines der vielen asiatischen Restaurants, von denen im Quartier Latin, aber auch in anderen Innenstadtvierteln, viele zu finden sind. Natürlich gibt es Unterschiede, doch meist bekommt man ein schmackhaftes Drei-Gänge-Menü und trinkt dazu einen Jasmin Tee, manchmal sogar im Preis inbegriffen. Ja, in Paris wird die asiatische Küche gepflegt. 2011 und 2012 erschienen dort vier Bände zur chinesischen, japanischen, koreanischen und thailändischen Küche, die später noch mal zusammen in einem Band erschienen sind. Warum die vietnamesische Küche nicht dabei war, ist mir ein Rätsel. Vermutlich nicht, weil sonst der Band noch dicker geworden wäre. Der AT



Verlag hat nun diesen Sammelband in deutscher Übersetzung herausgebracht. Das dicke Ding ist ein wenig unhandlich in der Küche. Aber das ist auch der einzige Kritikpunkt, den ich äußern möchte. Ansonsten ist der Band vorbildlich übersetzt, gestaltet und die Rezepte sind für jeden verständlich geschrieben worden. Zu jedem Großkapitel werden die wichtigsten Produkte im Bild, also in schönen Fotos, vorgestellt. Im Anhang findet man ein Glossar, in dem diese Produkte kurz erläutert werden. Schritt für Schritt werden die Rezepte vorgestellt, auch dazu wieder schöne Fotos.

Als Anfänger in der asiatischen Küche bin ich außerordentlich dankbar, dass jedes Gericht als sehr einfach, einfach oder schwierig kategorisiert ist. Schwierige Rezepte sind übrigens nicht sehr viele in diesem Band enthalten. Was schwierig sein könnte, ist die Beschaffung der einzelnen Zutaten. Doch heute gibt es auch in kleineren Städten ein oder zwei Asialäden, die sehr viel zu bieten haben. Für Gourmets auf dem flachen Land gibt es außerdem noch das Internet. Probieren geht über Studieren. Darum empfehle ich das „sehr einfache“ chinesische Huhn Kung Pao (S. 348f.), das ich auch selber als erstes gekocht habe. Wirklich eine leichte Sache! Die hier genannten Zutaten bekam ich sogar in einem gut sortierten normalen Supermarkt. Da hier wie bei allen Rezepten auch präzise Zeitangaben gemacht werden (Zubereiten 25 Minuten, Kochen 15 Minuten) kann man das Essen genau, etwa für Gäste, planen. Ähnlich gut gelang mir ein Thai-Rezept: Gebratenes Schweinefleisch mit Sojasauce (S. 118f.) Thai-Basilikumblätter hatte ich allerdings nicht. Doch mit normalem Basilikum hat es auch sehr gut geschmeckt. Aus der koreanischen Küche wählte ich eine Süßspeise: Reisküchlein mit Datteln und Honig (S. 494): sehr einfach, sehr lecker! Beim japanischen Rindercurry (S. 236f.) hatte ich kleinere Schwierigkeiten. Der japanische Curry-Mix-Würfel war in meiner Gegend nicht zu bekommen. Der freundliche Mann im nächsten Asialaden empfahl mir ein ähnliches Produkt, das ich nicht so schmackhaft fand. So was könnte bei anderen Rezepten auch passieren. Aber insgesamt freue ich mich darauf, immer wieder neue Rezepte aus diesem reichhaltigen und vielfältigen Band auszuprobieren. Und so wird es sicher den meisten Lesern gehen, wenn sie neugierig genug sind, mal was anderes als die gutbürgerliche deutsche Küche zu testen.

Es stimmt, was der Klappentext verkündet: „Unentbehrlich für alle Fans der asiatischen Küche.“