



Stevan Paul

Meine japanische Küche ★★★★★ Rezepte für jeden Tag

Hölker 2017 · 224 S. · 32.00 · 978-3-88117-951-5

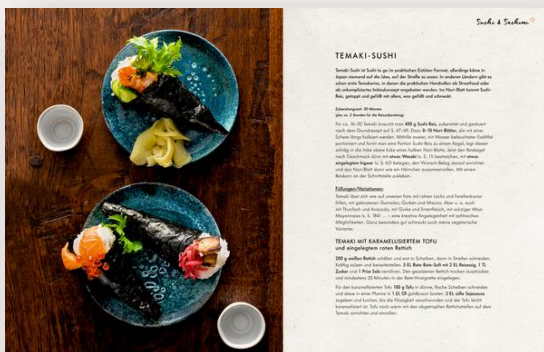
Bereits äußerlich ist Stevan Pauls Kochbuch *Meine japanische Küche* sehr ansprechend. Das Cover ist einfach gestaltet, denn auf hellbraunem leicht marmoriertem Grund stehen die beiden Kanji, für *Nihon*, Japan, darüber der Name des Autors, darunter der Titel. Auch die Bindung passt zu diesem Stil, denn sie ist am Buchrücken deutlich zu sehen, was sie zum einen urtümlich wirken lässt und zum anderen an die japanische Bindung erinnert, die traditionell ebenfalls sichtbar bleibt.

Das Kochbuch beginnt mit einem Vorwort, in dem der Autor unter anderem erklärt, wie er sich als Europäer der japanischen Küche genähert hat und wie er für das Buch nicht nur in Japan verschiedene Richtungen und Varianten dieser Küche kennengelernt, sondern auch selbst mit Rezepten experimentiert hat. Dementsprechend enthält das Kochbuch nicht nur traditionelle japanische Küche, *Washoku* genannt, die seit 2013 als Weltkulturerbe gilt, sondern auch die Eigenkreationen Pauls, eine Art ‚euro-asiatische‘ Küche, die westliche und östliche Einflüsse miteinander verbindet – aber das Kochbuch heißt ja auch *Meine japanische Küche*, was deutlich macht, dass es Pauls eigene Auffassung und Variation japanischer Küche beinhaltet. Im Vorwort erklärt Paul auch, wie die neuen Kreationen im Buch markiert sind, so dass man schnell erkennen kann, was typisch japanisch und was eher ‚euro-asiatisch‘ ist.

Alle Rezepte, egal ob traditionell oder nur von der japanischen Küche inspiriert, enthalten natürlich japanische Zutaten, und dementsprechend beginnt dieses Buch mit einer Warenkunde, die verschiedene Zutaten erklärt und Tipps gibt, womit man japanische Zutaten ersetzen kann, falls einige davon in der eigenen Region nicht so leicht zu bekommen sind. Es gibt auch einige Grundrezepte, mit denen man diverse Zutaten selbst herstellen kann, um sie später weiter zu verwenden.

Auf Vorwort und Warenkunde folgen die Kapitel „Dashi, Miso & Ramen-Nudelsuppen“, „Sushi & Sashimi“, „Tempura“, „Der Japanische Grill“, „Izakaya & Familienküche“, „Japan Vegetarisch“, „Süßes Japan“ sowie „Sake & Co.“. Jedem Kapitel ist ein zwei- bis vierseitiger Infotext vorangestellt, der die jeweiligen Speisen in ihrem japanischen Kontext erklärt – hier lernt man unter anderem, dass Ramen-Läden in Japan in der Regel täuschend echte Plastiknachbildungen ihrer Gerichte ausstellen. So

können auch Gäste, die kein Japanisch sprechen, leicht sehen, was auf dem Menü steht und das gewünschte Gericht per Fingerzeig bestellen.



Jedes Rezept wird auf einer Seite beschrieben und von einem ganzseitigen Hochglanz-Foto des jeweiligen Gerichts begleitet. Das Essen wird auf einer Vielzahl an unterschiedlichen Tellern präsentiert, manchmal mit (ebenfalls stets verschiedenen) Stäbchen, manchmal mit einer Soja-Schale oder mit einem japanischen Löffel. Meist ist es direkt von oben fotografiert, manchmal in leichter seitlicher Draufsicht. Die Fotografin Andrea Thode hält die verschiedenen Speisen stets äußerst ansprechend fest – so bekommt man direkt die Lust, selbst mit dem Kochen anzufangen, damit man endlich hineinbeißen kann.

Was die Schwierigkeit angeht, so gibt es durchaus verschiedene Stufen – manche Gerichte sind eher komplex, wenn auch machbar, während andere regelrecht Fast Food sind! So gibt es etwa die Miso-Spaghetti, die man in nur 8 Minuten hervorzaubern kann (und die trotzdem sehr gut schmecken).

Es gibt einige traditionelle Gerichte zum Nachkochen wie etwa verschiedene Ramen-Varianten, Tonkatsu, Okonomiyaki oder Oyakodon (ein persönlicher Favorit!), aber wer reinjapanische Küche auskochen will, liegt mit Pauls *Meine japanische Küche* vielleicht nicht ganz richtig – es gibt einige Gerichte, die eher aus einer Mischung westlicher und östlicher Vorlieben besteht. Das ist natürlich gar nicht schlimm; schon immer konnten sich Kulturen gegenseitig inspirieren, auch und gerade, was das Kochen angeht – nur sollte man eben wissen, dass man in Pauls Kochbuch eben auch einige nicht ganz so ‚authentische‘ Rezepte findet, worauf dieser im Vorwort aber auch hinweist. Schmecken tun sie trotzdem!

