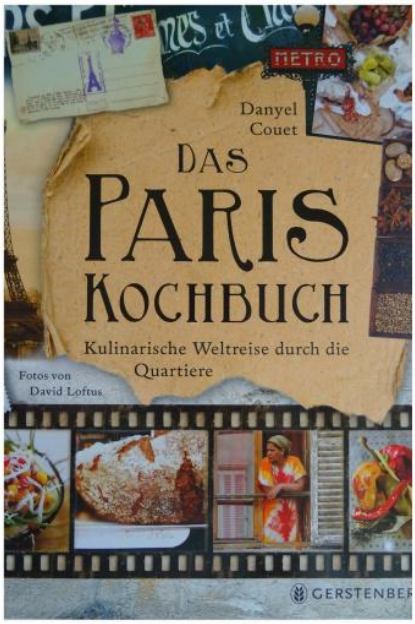
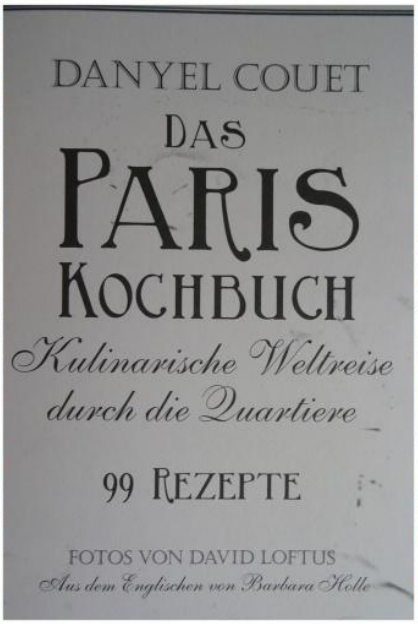
Buchrezension: „Das Paris Kochbuch. Kulinarische Weltreise durch die Quartiere“ von Danyel Couet

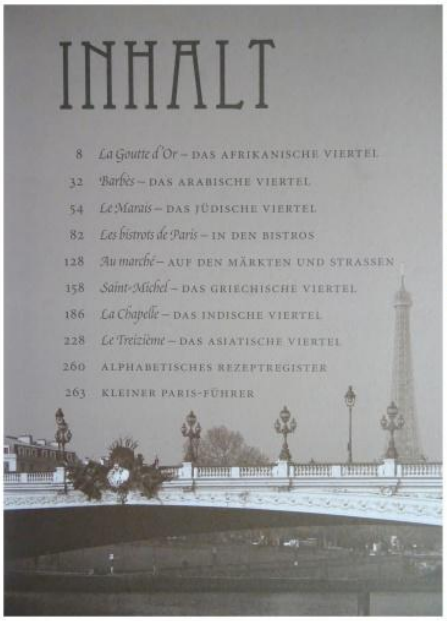






Es gibt Bücher, in die verliebt man sich schon beim Anblick des Titelbilds. „Toskana“ war so ein Buch für mich, weshalb ich es unbedingt aus dem Italienischen übersetzen wollte. Mit dem „Paris Kochbuch“ war es ähnlich, denn nicht nur das Cover macht Lust zu reisen, sondern auch Paris, eine meiner großen Städte-Lieben.

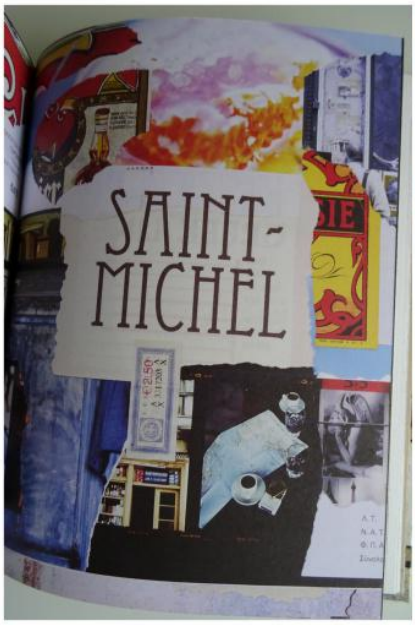
Paris – diese Stadt ist für mich ein Inbegriff von Kunst, Kultur und gutem Essen. Vielleicht bin ich da ein wenig befangen, denn eine gute alte Freundin von mir lebt dort. Durch sie habe ich aber auch tiefe Einblicke in die Stadt bekommen und sicher auch Ecken besucht und Dinge unternommen, die gewöhnliche Touristen nicht sehen und erleben.

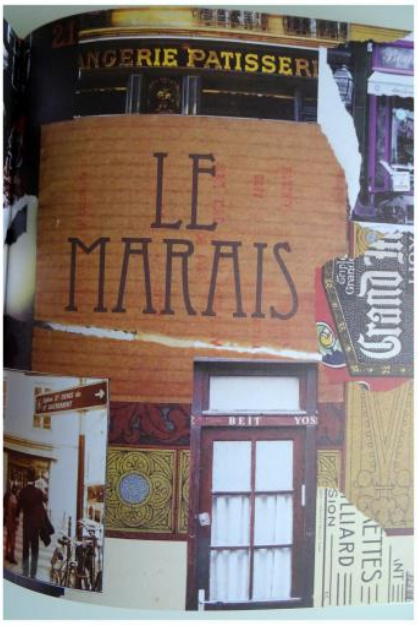

INHALT

8 La Goutte d'Or – DAS AFRIKANISCHE VIERTEL
32 Barbès – DAS ARABISCHE VIERTEL
54 Le Marais – DAS JÜDISCHE VIERTEL
82 Les bistrots de Paris – IN DEN BISTROS
128 Au marché – AUF DEN MÄRKTEN UND STRASSEN
158 Saint-Michel – DAS GRIECHISCHE VIERTEL
186 La Chapelle – DAS INDISCHE VIERTEL
228 Le Treizième – DAS ASIATISCHE VIERTEL
260 ALPHABETISCHES REZEPTREGISTER
263 KLEINER PARIS-FÜHRER



Paris ist an jeder Ecke spannend. Jedes Viertel hat andere kulturelle oder religiöse Mehrheiten und daher unterschiedliche kulinarische Schwerpunkte. Man findet dort die ganze (kulinarische) Welt – man muss nur wissen, wo man sucht. Wer sich nicht auskennt, der sollte dieses Buch lesen, denn Danyel Couet nimmt uns mit durch die Quartiere und Bistros von Paris, berichtet kurz über deren Geschichte und Besonderheiten. Vor allem aber führt er uns die Genüsse vor Augen, die man im afrikanischen, arabischen, jüdischen, griechischen, indischen und asiatischen Viertel sowie in den typisch französischen Bistros entdecken kann.

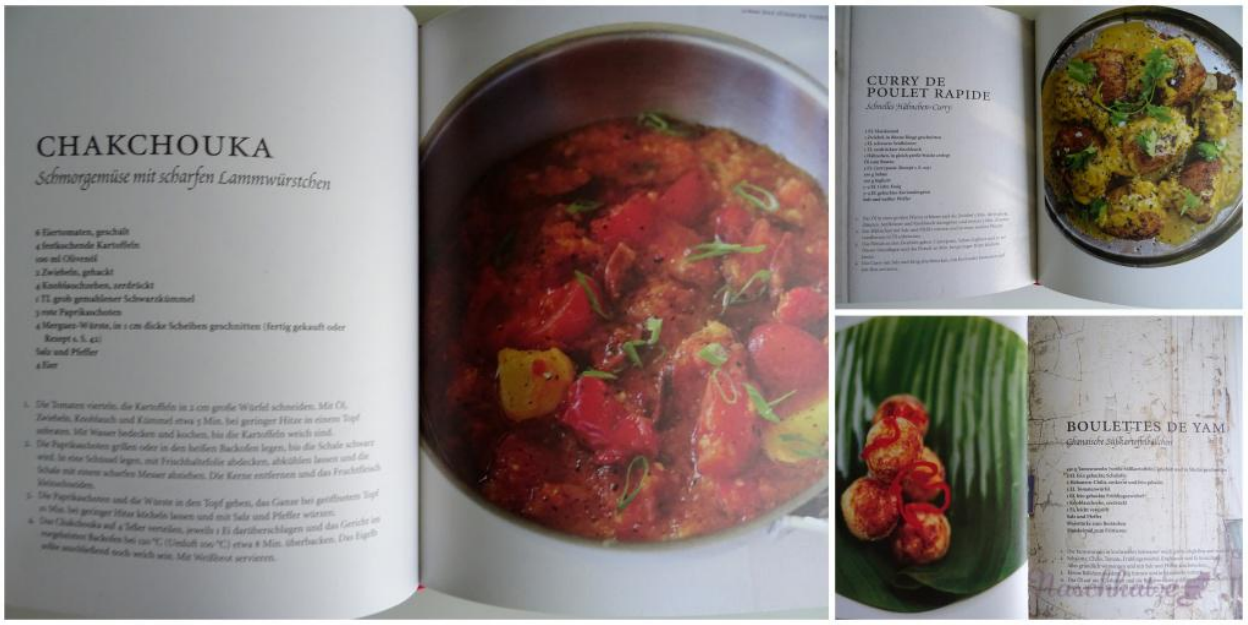






Die Impressionen aus den Vierteln versprühen das Flair der Stadt

und die kunstvollen Fotos der Gerichte machen Appetit auf Kostproben, und erzeugen Fernweh auf die ganze Welt – oder auch nur die Stadt der Liebe, in der man alles an einem Ort vorfindet und sich an jeder Ecke von neuem in die Stadt selbst und ihr Essen verliebt.



Kostprobe?

Wie wäre es mit einer Enten-Tajine mit Melone aus dem arabischen Viertel?

Oder mit Makroud, Griesbeignets mit Datteln aus dem jüdischen Viertel?

In den Bistros findet man sicher einen Salat Niçoise mit Thunfisch und Ei, eine Zwiebelsuppe oder eine Quiche Lorraine.

Gefüllte Weinblätter mit Feta, Pinienkernen und Oliven gäbe es im griechischen Viertel zu kosten und ein schnelles Hähnchen-Curry im indischen. Vietnamesische Frühlingsrollen knuspert man im asiatischen Quartier, wo man auch einen süßen Abschluss in Form von Frittierten Bananen mit Passionsfruchthonig vernaschen kann.



In diesem Buch kann man nicht nur die französische Küche entdecken, sondern auch all ihre Einflüsse auf die sie in Paris trifft. Man bekommt Appetit auf Neues und große Lust, sofort nach Paris zu fahren und dieses „Universum, das alle Genüsse der Welt“ bereithält, zu erkunden. „Begleiten Sie mich durch mein Paris“, fordert der Autor die Leser auf und ich kann euch nur wärmstens empfehlen, ihm zu folgen!

Kennt ihr Paris schon? Was sind eure kulinarischen Erinnerungen an die Stadt?
Ich denke sofort an Crêpe mit Maronencreme, an Süßigkeiten aus dem arabischen Viertel und an den allerersten Besuch eines kubanischen und eines iranischen Restaurants sowie das erste Sushi meines Lebens.

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön,
eure Judith

Danyel Couet: Das Paris Kochbuch. Kulinarische Weltreise durch die Quartiere
Gerstenberg Verlag, 1. Auflage 2009
ISBN: 978-3-8369-2998-1