

HERZLICH WILLKOMMEN IM MARAIS, DEM JÜDISCHEN VIERTEL VON PARIS!
UND HERZLICH WILLKOMMEN IM TRADITIONSREICHEN FEINKOSTLADEN VON
FLORENCE KAHN!

„Wir alle haben das Bedürfnis nach einem Anker im Leben. Dasselbe gilt für unsere Wurzeln, die tief in der Erde verankert sind. Sie sind es auch, die uns ernähren.“



„Dass ich dieses Geschäft übernommen habe, hat meine Eltern tief berührt. In ihren Augen habe ich auf diese Weise die Verbindung zwischen den Generationen, zwischen der Religion und der Familie hergestellt. Im Marais gibt es immer weniger Geschäfte, die noch von jüdischen Familien betrieben werden. Ich halte es aber für sehr wichtig, dass eine gewisse Authentizität, ein Stück Seele zwischen Tradition und Moderne bewahrt wird.“

Florence Kahn in „Meine jüdische Küche“ (h.f.ullmann)



TRADITIONELL UND MODERN

SPEZIALITÄTEN AUS DER JÜDISCHEN KÜCHE



Die jüdische Küche erlebt einen spürbaren Aufschwung. Weltweit werden Restaurants und Cafés eröffnet, die feinste jüdische Küche anbieten – jung, modern, hipp.

Doch die jüdische Küche hat europa- und weltweit eine große Tradition. **Florence Kahn** ist die Besitzerin eines der bekanntesten Feinkostläden in Paris und berühmt für ihre jüdischen Delikatessen. Die Rezepte ihrer beliebtesten Köstlichkeiten hat sie in ihrem Kochbuch **Meine jüdische Küche** zusammengestellt.

Die Autorin präsentiert eine einladende Mischung aus angesagten Street Food-Rezepten, dem Besten aus der aschkenasischen Küche und köstlichen Festtagsgerichten – von Käsekuchen, Bagels und Pastrami-Sandwich über Blinis, Zucchini-Strudel und Mandelmakronen bis hin zu Pessach Matzen-Lasagne und Hamantaschen.

Entstanden ist ein erlesener Mix aus traditioneller und moderner jüdischer Küche. Einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind mit persönlichen Kommentaren der Autorin versehen, die ihre Liebe zum Kochen und ihre jüdischen Wurzeln unterstreichen. Eine wunderbarer Sammlung bekannter und exotischer Gerichte und eine Einladung in eine aromatisch-sinnliche Genusswelt, die Vergangenheit und Gegenwart gekonnt miteinander verbindet.

VORSPICHER

PASTRAMI-SANDWICH

„Dieses superleckere Sandwich, das auf der ganzen Welt geschätzt wird, gehört mittlerweile zu den Verkaufslägern in der Rue des Roisiers. Unsere Street-Food-Fans sind begeistert!“

- Das Zwiebel-Pfetzl quer aufschneiden.
- Die untere Brötchenschale mit Auberginenpüree bestreichen, dann die Pastrami-Scheiben in feine Streifen schneiden und diese auf dem Brötchen verteilen. Einige Tomaten- und Gurkenscheiben dazugeben.
- Die obere Hälfte des Brötchens mit Paprikapulver bestreichen, das Ganze als Deckel auf die Tomaten- und Gurkenscheiben setzen – und fertig ist Ihr Pastrami-Sandwich!

FÜR 1 Sandwich
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

1 Zwiebel-Pfetzl (Zwiebel bestreicht) (siehe Rezept auf Seite 92)

2 TL Auberginenpüree (siehe Rezept auf Seite 22)

2 Pastrami-Scheiben (im Feinkostgeschäft oder beim Metzger vorbestellen)

etw. Tomatenscheiben

1 Gewürzquark, in feine Scheiben geschnitten

2 TL Paprikapulver (siehe Rezept Seite 94)

Bei Pastrami handelt es sich um ein Stück Rindfleisch, das mehrere Tage in einer Marinade aus Zwiebelsaft, Knoblauch, Gewürzen und Salzlake (oder Nitritsalzlake) gegärt wird. Das Fleisch wird einmal am Tag gewendet, damit es schön „anspannt“ und den Geschmack der Salzlake annimmt. Wenn das Fleisch gut durchgezogen und geröstet ist, wird es auch noch in Brühe gekocht, anschließend gewürscht und dann mit Knoblauch und Pfeffer gewürzt, um den charakteristischen Pastrami-Geschmack zu erhalten.

”



Florence Kahn eröffnete 1988 ihr Spezialitätengeschäft in der Rue des Rosiers in Paris. Mit einer abwechslungsreichen Mischung aus traditionellen und modernen Gerichten hat sie es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Kunden für die jüdisch-ashkenasische Esskultur zu begeistern. *La boutique Florence Kahn* liegt im Herzen von Marais und ist einer der ältesten Pariser Feinkostläden. Das Geschäft mit der blauen, denkmalgeschützten Mosaikfassade ist berühmt für seine Spezialitäten aus der jüdischen Küche.

© Delphine Constantini

Florence Kahn

Meine jüdische Küche

Rezepte für Hummus, Bagels, Cheesecakes & Co.

144 Seiten

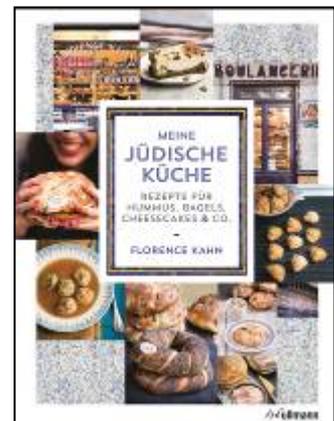
Format 21,0 x 28,0 cm

110 Fotografien

Hardcover

h.f.ullmann publishing, Potsdam 2016

EUR 14,99



Bitte senden Sie nach erfolgter Rezension einen Beleg an:

h.f.ullmann publishing GmbH

Steffi Brune

Birkenstr. 10

D - 14469 Potsdam

Tel. : +49 (0) 331 23 624-149

Fax : +49 (0) 331 23 624-200

Mail: presse@ullmannmedien.com

Internet: www.ullmannmedien.com