



Die Debatte zwischen der französischen und italienischen Küche ist so alt wie die Frage, ob man zuerst die Milch oder die Cornflakes in die Schüssel gießt. Beide Länder prahlen mit ihren kulinarischen Künsten, als ob sie einen Kochwettbewerb zwischen Engeln und Dämonen gewonnen hätten. Aber wer hat wirklich die Nase – oder besser gesagt, den Gaumen – vorn?

1. Vorspeise: Baguette vs. Bruschetta

Die Schlacht beginnt mit einem Biss in die Vorspeisen. Auf der einen Seite haben wir das Baguette, das so knusprig ist, dass man glaubt, es sei ein Weckerl, das morgens aufgestanden ist, um die Welt zu erobern. Auf der anderen Seite haben wir die Bruschetta, die mit Tomaten, Knoblauch und Olivenöl tanzt – eine Geschmacksexplosion, die selbst Gourmets zum Luftsprung verführt.

Rezept für die perfekte Bruschetta: Toastet einige Scheiben Baguette, reibt Knoblauch darüber, übergießt es mit Olivenöl und belegt es mit sonnengereiften Tomatenwürfeln. Voilà! Sie ist wie eine italienische Nonna – umschmeichelnd und voller Liebe.

2. Hauptgang: Coq au Vin vs. Risotto

Jetzt wird es ernst: der Hauptgang. Auf der einen Seite steht der majestätische Coq au Vin, ein Huhn, das so lange in Wein gebadet hat, dass es einen Bordeaux-Pass besitzt. Auf der anderen Seite haben wir das Risotto, das so cremig ist, dass man meinen könnte, ein italienischer Barista hat seine Fähigkeiten an den Herd verlegt.

Rezept für das perfekte Risotto: Erstmal Risottoreis mit Zwiebeln andünsten und mit Weißwein ablöschen, dann nach und nach Brühe hinzufügen und dabei ständig rühren, bis es schön cremig wird. Zum Schluss: Parmesan, Butter und Liebe einrühren. Es ist wie ein Kuschedecke für den Gaumen.

3. Dessert: Crème Brûlée vs. Tiramisu

Beim Dessert wird es süß – wie eine Auseinandersetzung zwischen Zuckerengeln. Auf der einen Seite gibt es die Crème Brûlée, die mit einer karamellisierten Kruste daher kommt, als hätte sie einen Tag im Sonnenstudio verbracht. Auf der anderen Seite haben wir das Tiramisu, das so verführerisch ist, dass es die Marilyn Monroe der Desserts sein könnte.

Rezept für das perfekte Tiramisu: Schichtet Löffelbiskuits getränkt in Espresso und Amaretto mit einer Mischung aus Mascarpone, Zucker und Eigelb. Und wenn ihr denkt, das reicht nicht,



Küchenschlacht im Schlaraffenland: Frankreich vs. Italien – Welche Küche verzaubert am meisten?

streut eine dicke Schicht Kakaopulver darüber. Es ist wie eine Geschmacksreise nach Rom – ohne Flugticket.

Das große Finale: Wer hat gewonnen?

Die Wahrheit ist, dass beide Küchen unbestreitbare Meisterwerke auf den Tisch zaubern. Frankreich und Italien sind die Da Vincis und Picassos der Kulinarik, und ihre Gerichte sind wie Gemälde auf einem Teller. Vielleicht sollten wir einfach aufhören zu streiten und stattdessen beide Küchen in einem kulinarischen Tango vereinen. Denn am Ende des Tages geht es doch nur darum, den Bauch glücklich zu machen. Bon appétit oder buon appetito!, egal! ☐☐☐☐☐☐

Es grüßt die Redaktion von Nachrichten.fr