

La cuisine fusion vise à mélanger de différents pays pour obtenir des saveurs différents. On peut soit mélanger des plats entre eux, soit réaliser des recettes étrangères avec des ingrédients locaux.

Cette forme de cuisine est née à New York, en raison d'une grande diversité culinaire (il existe plus de 18000 restaurants dans cette ville). Le concept de la cuisine fusion a ensuite gagné les Etats-Unis. On trouve de nombreux restaurants qui servent des plats issus du mariage de différentes cuisines ethniques. Par exemple franco-vietnamien ou latino-asiatique ou encore le surprenant mélange brésilien-péruvien-japonais.

La cuisine fusion n'est cependant pas une exclusivité occidentale. En Asie orientale, par exemple, les cuisiniers chinois commencent à recourir à des ingrédients et des techniques occidentales. La cuisine cambodgienne, imprégnée des influences thaïes, chinoises, vietnamiennes et françaises, pratique la cuisine fusion depuis longtemps et quotidiennement.

Exotisch Kochen und Fusionsküche

Kultureller Remix: Das Verschmelzen von europäischer, karibischer, indischer und asiatischer Küche, oder generell das Phänomen, dass verschiedene scheinbar nicht zusammen passende Zutaten in einem Gericht verarbeitet werden.

Beispiele: Garnelensalat mit Kürbiskernenöldressing.

Für den Anfang eine gewagte Kombination, dennoch das schmeckt richtig zubereitet absolut

fantastisch. Beginnen Sie einmal mit der exotischen Zubereitung von Speisen, so kann eine Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Koriander ein guter Einstieg sein. Gesalzen wird dieses Gericht nur mit Sojasauce, eine sehr gute Einstimmung in die exotische Küche. In der Fusionsküche werden bodenständige traditionelle Gerichte mit völlig auf den ersten Blick "fremden" Zutaten kombiniert. Dabei entsteht bei guter Zubereitung eine neue Geschmacksrichtung, welches beim ersten Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.