

Fachausdrücke

à la ficelle

An der Schnur garen Fleisch (z.B. Rinderfilet), wird mit einer Schnur gebunden, an einem Kochlöffel oder ähnlichem befestigt, der über siedender Gemüse- bzw. Fleischbrühe liegt. Besonders schonender Garvorgang.

Abaisser

Einen Teig auswallen.

Abbrennen

Eine Masse (z.B. Brandteig) so lange im Topf auf der heißen Herdplatte rühren, bis das Wasser verdampft ist und sie sich vom Kochlöffel und vom Topfrand löst.

Abbrühen

Übergiessen von frisch getupftem Geflügel mit kochendem Wasser.

Abdampfen

Abgegossenes Gargut (z.B. Kartoffeln, Gemüse, usw.) wird im Topf auf der heißen Herdplatte durch Hin- und Herschwenken (schieben) getrocknet.

Abflämmen → Flämmen

- Abbrennen von restlichen kleinen Federn/Daunen oder Federkielresten nach dem Rupfen von Geflügel,
- Gebäck oder Eischnee im Ofen bei hoher Temperatur schnell Farbe geben.

Abhängen

Fleisch, Wild und Geflügel wird nach der Schlachtung in einem Kühlhaus aufgehängt. Durch diese Lufttrocknung wird dem Fleisch Wasser entzogen, es wird fester und mürber.

Ablöschen → Déglacer

Bratensatz mit wenig Flüssigkeit (z.B. Wein oder Brühe) aufgiessen und aufkochen lassen. Zur Aromabereicherung wichtig bei der Saucenherstellung.

Abschäumen

Entfernen von Eiweiss-Schaum, der nach dem ersten Aufkochen von Obst, Zucker, Fleisch- und Fischbrühe entsteht. Dazu verwendet man einen Löffel oder Schöpfkelle.

Abschlagen

- Eine Creme oder Sauce so lange mit dem Schneebesen im Wasserbad rühren, bis sich diese erwärmt hat und dabei schaumig wird.
- Gegangenen Hefeteig zusammenkneten, bis keine Luftblasen mehr vorhanden sind.

Abschrecken → Rafrachieren

- Das Abkühlen blanchierter (noch heißer) Nahrungsmittel unter fließendem kaltem Wasser oder durch Eintauchen in Eiswasser, um den Kochprozess zu stoppen und die Farbe zu erhalten. Hauptsächlich angewandt auf Gemüse, Bries, gelegentlich auch auf Schalentiere.
- Braten mit kalter Flüssigkeit übergiessen, um eine braune Kruste zu erzielen.

Abschwaden

Kurzes Öffnen des Backofens, um entstandenen Dampf abziehen zu lassen.

Abwällen → blanchieren

Abziehen

- Bei Leber oder Hirn angewendetes Verfahren, um feine Häute zu entfernen.
- Abziehen von Saucen und Suppen → legieren
- Nüsse durch Eintauchen in kochendes Wasser von ihrer Haut befreien.

Aiguille à brider

Dressiernadel

Aiguille à piquer

Spicknadel

Aiguillettes

Rindshuftdeckel oder Fleisch in feinen Streifen.

Ailerons

Pouletflügel

Al dente

Begriff aus dem Italienischen für Kochgut, das gar, aber noch bissfest ist, ursprünglich Bezeichnung für den Gargrad von Teigwaren, heute unter anderem auch auf Gemüse angewandt.

Allumettes

In streichholzartige Streifen geschnitten

Anbraten → Revenieren

Fleisch in Öl oder Fett starker Hitze aussetzen, damit sich die Poren sofort schliessen und der wertvolle Fleischsaft nicht mehr austreten kann. Fleisch kann nur durch Anbraten gebräunt werden.

Annoncer

Eine Bestellung ausrufen.

Anschwitzen → Andünsten → Anlaufen lassen

Mehl, Gemüse, usw. in Fett, bei kleiner Hitze leicht anrösten ohne dass sich die Speise verfärbt. Dies setzt Aromastoffe frei und gewährleistet eine bessere Haltbarkeit.

Antipasti

Italienische Bezeichnung für Vorspeisen, die eine Auswahl von Wurstwaren, Fisch und Meeresfrüchten, Pilzen, Käse umfassen. Sie sind oft in Essig, Öl und Kräutern eingelegt und werden meist nach Wunsch zusammengestellt.

Aprikotieren

Aprikosenmarmelade eingekocht und passiert als Aufstrich für Obstböden oder Desserts verwenden.

Arroser

Ein Bratgut während dem Braten mit Fettstoff (Jus) übergossen

Assaisonner

Würzen

Aufgiessen

Heisse, aber nicht kochende Flüssigkeit (Brühe, Fond, Wasser) dem Gargut zugießen.

Aufhalten

Im Gegensatz zum „Aufstossen“ handelt es sich hier um längeres, leichtes Durchkochen. Dadurch verlieren mit Stärke gebundene Saucen den „Kleistergeschmack“.

Aufmontieren → Aufschlagen → Montieren

Butter oder Rahm unter eine noch heisse, aber nicht mehr kochende Sauce schlagen. Die Sauce wird damit leicht gebunden und feiner.

Aufspriten

Alkohol zusetzen

Aufstossen

Eine breiige Speise kurzzeitig zum Kochen bringen. Nicht zu empfehlen nach der Zugabe von Eigelb oder ganzen Eiern, das Gericht gerinnt sonst.

Aufziehen

Püree mit Butter und Rahm verrühren und verfeinern.

Ausbacken → Fritieren

In schwimmendem Fett goldbraun backen.

Ausbeinen → Entbeinen

Ausfetten → Ausstreichen

Eine Form auf der Innenseite mit Fett oder Öl auspinseln, um später eine Trennung von Inhalt und Form zu erleichtern.

Auslassen

Flomen (frischen Bauchspeck) solange erhitzen, bis das Schmalz ausgelassen ist und sich Grieben bilden

Auslösen → Entbeinen

Bain-marie

Wasserbad, Geschirr mit heissem Wasser, in welchem Speisen warmgehalten oder gegart werden.

Barbecue

(abgeleitet von indianisch *bai-bacao* = gebratenes Tier) Das Grillen im Freien - auf einem einfachen Rost, meist über oder neben glühender Holzkohle. Aromatische Hölzer, wie Hickory, oder Apfel, sorgen für zusätzliche Würze. Das Grillgut wird in der Regel zwischenzeitlich mit Öl oder Würzsauce begossen.

Bardieren, Barder

Umwickeln von Fleisch, Geflügel, Wild mit breiten, aber sehr dünnen Scheiben fetten Specks, der Barde, um ein Austrocknen während des Bratens zu verhindern. Diese Speckhülle wird in der Regel mit Küchengarn festgebunden.

Baron

Ganzer Lammrücken mit beiden Keulen an einem Stück zum Braten

Batte

Fleischklopfer

Begiessen → Arroserien

Während des Brat- oder Grillvorgangs werden Fleischstücke und Geflügel mit zerlassenem Fett beziehungsweise Flüssigkeit (Wein, Fond oder Wasser) beträufelt oder übergossen, damit das Fleisch saftig bleibt und würziger wird.

Bestäuben

Die Oberfläche von Lebensmittel oder Arbeitsflächen mit einer feinen Schicht Mehl oder Puderzucker bestäuben.

Beurre Manié

Mehlbutter in etwa in etwa zu gleichen Teilen

Beurre manié

Mehlbutter. 1 Teil Mehl 1 Teil Butter verkneten.

Beurrer

Mit Butter bestreichen

Binden → Legieren

Das Andicken oder Sämig machen einer Speise mit Hilfe von Bindemitteln, um ihr die richtige Konsistenz, den richtigen Zusammenhalt zu geben. Bindemittel sind Eigelb, Rahm, Speisestärke, Mehl (Mehlbutter, Mehlschwitze) usw.

Blanchieren → Abwällen → Brühen → Überbrühen

Rohe Nahrungsmittel werden in kochendes, ungesalzenes Wasser eingelegt, kurz gekocht und abgesehen. Durch Blanchieren kann man unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe reduzieren (zum Beispiel bei stark gepökeltem Speck). Beim Haltbarmachen von Gemüse z.B. als Vorbereitung zum Tiefgefrieren werden beim Blanchieren die → Fermente unschädlich gemacht, dabei sollten die Blanchierzeiten sehr genau eingehalten werden (die Zeit berechnet sich ab dem Wieder aufkommen des Wassers). Damit behalten die Gemüse Farbe und Vitamine viel länger. Zudem wird die grüne Farbe von Bohnen, Spinat usw. intensiver. Blanchieren erleichtert das Häuten von Tomaten und Mandelkernen und entzieht Reis und Kartoffeln überschüssige Stärke.

Blankett oder Blanquette

(franz. blanc=Weiss) Ragout aus weissem Fleisch (Lamm, Kalb, Kaninchen oder Huhn) in weisser Sauce mit Champignons und Zwiebeln. Das Fleisch wird, ohne es vorher anzubraten, in Fond geköchelt. Die Garflüssigkeit heller Ragouts muss stets sorgfältig reduziert werden, damit sie nicht fade schmecken.

Blindbacken

Törtchen oder Teighüllen ohne Füllung backen, damit sie einen festen Rand erhalten. Dabei trockene Erbsen (oder andere Hülsenfrüchte) einfüllen und nach dem Backen wieder entfernen.

Blondieren

Zwiebelscheiben und dergleichen in zerlassener Butter goldgelb anschwitzen.

Bollito misto

(ital. = gemischtes Gekochtes) Spezialität aus Norditalien, bestehend aus verschiedenen Fleischsorten, Rindfleisch, Kalbfleisch, Huhn und Zunge.

Bordure

Rand oder Randeinfassung, kann aus Teig, Kartoffelmasse, Reis Gries oder Aspik etc. bestehen.

Bordure

Ringform

Boulette

Klösschen

Bouquet garni

Ein Würzstrauss, der aus Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, evtl. auch etwas Salbei, Selleriekraut und Rosmarin besteht. Sehr oft ergänzt durch Karotte, Lauch oder Selleriestückchen. Mit einem Küchengarn binden oder in ein Mullsäckchen geben und vor dem Servieren entfernen.

→Suppengrün

Braisière

Schmorpfanne

Braisieren →Schmoren

Fleisch kräftig anbraten, Topf zu einem Viertel mit Flüssigkeit aufgiessen und unter Zugabe eines Mirepoix zugedeckt bei schwacher Hitze garen. Eine Gartechnik, welche insbesondere bei hartem, zähem Fleisch und älterem Geflügel verwendet wird.

Braundünsten →Poêlieren

Bridieren, Brider

Durch Binden eine Form geben (z.B. Geflügel, Braten, Filets/Tournedos).

Brosse à farine

Mehlbürste

Brühen →Blanchieren

Brunoise

Sehr feinwürfelig geschnittene Gemüse wie Zwiebel, Sellerie, Karotten oder Lauch, einzeln oder zusammen gemischt, als Einlage oder zum Ansetzen von feinen Suppen oder Saucen.

Carcasse →Karkasse

Casserole à manche

Stielkasserole

Casserole

Griffkasserole

Cassolette

Kleines, kochfestes Töpfchen

Cassonade

Puderzucker

Chapelure

Trockenes Paniermehl

Chemiser Chemisieren,

Eine Form auskleiden - mit Gelée ausgegossen oder Ausstreichen einer Form

Chiffonade schneiden

Blattgemüse und grossblättrige

Kräuter werden eingerollt und je nach Verwendungszweck in grosse oder kleine Streifen geschnitten.

Ciseaux à poisson

Fischschere

Ciseaux à volaille

Geflügelschere

Ciseler

Kleine Einschnitte machen (Speziell bei Fisch)

Clarifier

Klären, Klarifizieren

Cloche pour mets

Speisedeckel

Cocotte

Topfartiges Koch- und Anrichteschirr

Coller

Binden, Kleben (Saucen eindicken)

Colorieren

Farbe annehmen lassen

Concasser

Grobhacken, wird in der Regel auf Tomaten angewandt (*concassé de tomates* = gehackte Tomaten).

Confit

(*confire* = einlegen) Fleisch, vor allem Ente oder Gans, wird in Stücke zerlegt, mit grobem Salz gepökelt und anschliessend bei sehr schwacher Hitze im eigenen Fett gegart. Nachdem es abgekühlt ist, schichtet man das Fleisch in ein Steingutgefäss und füllt mit dem Fett auf, so dass es luftdicht verschlossen ist. An einem kühlen Ort kann man es so mehrere Monate aufbewahren. Zur weiteren Zubereitung das Fleisch aus dem Fett nehmen und in der Pfanne knusprig braten.

Consommé

geklärte, sehr kräftige Fleischbrühe

Convenience-Food

Ganz oder teilweise bearbeitete Lebensmittel.

Corne Horn

Teigschaber, Teigkarte

Coulis

(*couler* = fließen) Ein flüssiges Püree von glatter, cremiger oder grober Konsistenz, in der Regel von frischem oder gekochtem Obst oder Gemüse.

Coupe-oeuf

Eierschneider

Couperet

Schlagbeil

Court Bouillon

Aromatische Flüssigkeit zum Garen von Edelfischen:

- Mit Gemüse, Kräutern, Gewürz, Wein und Wasser. Ca. 30 Minuten kochen.
- Wie oben, anstatt Wein Essig verwenden. Ca. 30 Minuten kochen.
- -Geschälte Zitronenscheiben in einer Mischung aus einem Teil Milch und vier Teilen Salzwasser, nicht kochen, nur leise köcheln lassen.

Court-bouillon

Sud zum Garen von Fisch, Krustentieren oder Innereisen.

Cravates

Faltart für Fischfilets

Crepinette → Ins Netz ziehen

Eigentlich Netzwürstchen, kleine Würste, die unter Verwendung eines Schweinsnetzes geformt werden.

Croûtons

Geröstete Weissbrotwürfel. Salat- oder Suppen-Garnitur

Crudités

(franz.) Rohe Gemüse, in grobe Stücke beziehungsweise in Scheiben, Würfel oder Stifte geschnitten, zum Eintauchen in Sauce oder mit einem einfachen Dressing als Salat ange-macht. Crudités sind in Frankreich ein beliebter - leichter - erster Gang eines Menues (Dip).

Crustacés

Krustentiere

Dämpfen

Garen in Wasserdampf im geschlossenen Gefäß bei einer Temperatur von ca. 100 Grad C im Siebeinsatz oder im Topf mit wenig Wasser, Brühe, Fond oder Wein.

Darioles

Becherförmchen

Darne

Mittelstück des Fisches

Deglacieren → Ablöschen

Degorgieren, Degorger

- Wässern von Bries, Herz, Hirn usw., um Blut und Verunreinigungen herauszuschwemmen.
- Champagner: Das Depot (Ablagerungen nach der zweiten Gärung) wird durch Rütteln auf den Korken gebracht. Der Flaschenhals wird in eine Kältelösung getaucht und der Korken samt Depot entfernt.

Degraissieren → Entfetten

Dekantieren

Flüssigkeit vorsichtig abgessen, damit der Bodensatz zurückbleibt.

- Wein in eine Karaffe umgiessen, um ihn zu lüften. Übermäßige Gerbsäure wird dabei freigesetzt.
- Umgiessen von Rotwein, damit das Depot (Bodensatz) in der Flasche bleibt.

Dekoration, Dekorieren

Das Verzieren von fertigen Speisen. Im Unterschied zur Garnitur ist die Dekoration kein fester Bestandteil eines Gerichts. Eine Dekoration - zum Beispiel ein Kräuterzweig oder Fruchtstücke - sollte immer auf die Speise abgestimmt sein. Wenn immer möglich Bestandteile aus dem Gericht verwendet werden.

Demi glace

- Stark eingekochte Fleischbrühe
- Leichte, braune Sauce
- Halbeis, hauptsächlich aus geschlagenem Rahm

Demidof

Schnittart (Zickzackschnitt)

Démouler

Stürzen

Déplumer

Rupfen

Désosser

Ausbeinen

Douilles

Tüllen

Dressieren

In Form geben, in erster Linie gebraucht für Rohbestandteile, die mit Hilfe eines Messers oder mittels Bindfaden dressiert werden. Wird auch als Ausdruck für das Anrichten von Speisen verwendet.

Dünsten

Das Garen von Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse im eigenen Saft, meist unter Zugabe von wenig Fett und Flüssigkeit bei mässiger Temperatur. Wasser kann zugesetzt werden oder aus dem Gargut kommen. Besonders geeignet für aromatische Nahrungsmittel, die möglichst schonend gegart werden sollen, Nährstoffe und Vitamine bleiben weitgehend erhalten.

Durchstreichen

Speisen mit einem Kochlöffel oder Teigschaber durch ein Sieb drücken, damit sie sämig werden und unerwünschte Feststoffe zurückbleiben.

Duxelle

Gehackte, in Butter geschwitzte, mit brauner Sauce gebundene Kräuter, hauptsächlich Champignons, Trüffel, Schalotten und Petersilie

Eccumoir

Schaumkelle

Économe

Sparschäler

Egalisieren

Gemüse und Kräuter mit Schälern und Schneiden in die gleiche Form bringen.

Égoutter

Abschütten, abtropfen

Einbrennen

Saucen und Suppen mit heller oder dunkler Mehlschwitze binden.

Eindicken → Reduzieren

Einkochen oder Reduzieren

Durch Einkochen konzentriert man das Aroma einer Kochflüssigkeit, zudem wird ihre Konsistenz dichter und sämig. Besonders wichtig ist dieser Vorgang für die Zubereitung feiner Fleisch- oder Fischsaucen.

Einschneiden → Ziselieren

Nahrungsmittel - zum Beispiel Steaks - mit der Messerspitze dekorativ mehr oder weniger tief einkerben. Bei Portionsfischen spricht man auch vom Ziselieren. Die Fische erhalten links und rechts in das dicke Rückenfleisch leichte Einschnitte, damit sie gleichmäßig garen und sich nicht verbiegen oder platzen.

Emincé

Fleisch in dünne Scheiben geschnit-

ten, welche in der Regel mit Sauce angemacht wird.

Emporte-pièce

Ausstecher, Teigausstecher

Emulsion

Eine gleichmäßige, mehr oder weniger beständige Mischung von zwei ineinander nicht löslichen Flüssigkeiten, zum Beispiel Öl und Wasser oder bei einer Mayonnaise.

En crapaudine

Kleine Vögel (wie Tauben) garen schneller im Grill, wenn man sie aufschneidet, auseinanderklappt und mit dem Handballen kräftig auf das Brustbein drückt, damit es bricht und das Geflügel plattgedrückt wird. Das so vorbereitete Geflügel erinnert entfernt an eine Kröte (franz. crapaud). Diese Methode ist in Asien verbreitet.

En papillote

Fisch, Fleisch, Geflügel oder Gemüse wird in Pergamentpapier oder Gemüseblätter gehüllt und unter Zugabe von Gewürzen und Flüssigkeit im Backofen gegart.

Entbeinen → Ausbeinen → Auslösen

Aus Fleisch und Geflügel die Knochen entfernen.

Entfetten

Entfernen von Fett, das während des Garprozesses herauskocht und sich absetzt. Wenn möglich, sollte die Flüssigkeit gekühlt werden, damit das Fett erstarrt. Andernfalls wird das Fett mit einem Metallöffel oder einer Kelle abgeschöpft und das noch verbliebene Fett mit saugfähigem Küchenkrepp abgenommen.

Entonnoir

Trichter

Entremets

Süssspeisen

Escalope

Schnitzel

Escalopieren

In dünne Scheiben schneiden (z.B. Schnitzel).

Espagnole

braune Grundsauce

Étamine

Passiertuch

Evaporieren

Eine Flüssigkeit durch Verdampfen konzentrieren (z.B. Kondensmilch).

Façonnieren

Gestalten, in eine Form bringen. Zerschneiden von Fleisch u.a. Binden mit Küchengarn.

Farce

Füllung bestehend aus Gemüse, Fleisch oder Fisch, meist gehackt oder fein passiert.

Farcieren

Speisen mit einer Farce füllen, ausfüllen, ausspritzen, z.B. mit einem Spritzbeutel.

Fariner

Mehlen

Faschieren

Feinhacken, durch den Fleischwolf drehen.

Fermente

Chemische Substanz in Pflanzen, welche im Gemüse Farbe und Vitamine abbaut. Fermente sind hitzeempfindlich und werden durch Blanchieren unwirksam gemacht.

Ficeler

mit Bindfaden binden.

Filetieren (auch filieren)

- Filets aus Knochen oder von Gräten lösen.
- Segmente von Zitrusfrüchten aus den Trennhäuten lösen.

Flamber

Abflämmen (z.B. Geflügel)

Flambieren

Hochprozentigen Alkohol in einer Kelle entzünden und über die Speisen giessen. Nie direkt in das Flambergeschirr giessen!

Fleurons

Blätterteiggebäck. (Klassisch in Halbmondform) zu pochierem Fisch.

Foncer

Auslegen

Fond

Würzbasis für viele Suppen, Saucen und Eintöpfe. Wird aus einer Reduktion von Wasser, Knochen, Gemüse und Gewürzen gebildet. Gute Fonds sind klar, entfettet und im kalten Zustand leicht geliert

→Glace.

Fond

Brühe

Fouet

Schneebeesen

Fourrer

Füllen

Frappieren

Mit Eis rasch abkühlen.

Frikassee

In der Regel ein Ragout von weissem zartem Fleisch (Huhn, Kalb oder Lamm) in heller Sauce (Frikassee auf alte Art), auf neue Art auch mit Fisch oder Gemüse in Sauce Velouté.

Frïre

Frittieren

Frotter

Abreiben

Fruits de mer

Meeresfrüchte

Fumer

Räuchern

Fumet

(franz. = Duft) Fischfond, aus Gräten und Abschnitten von weissen Edelfischen (Steinbutt, Seesunge, ohne Fettfische) hergestellt. Ausserdem lässt man Gemüse und Kräuter mitköcheln. Für den Basis-Fond, der sich gut auf Vorrat zubereiten lässt, gibt man noch keinen Wein zu, weil er sonst einen bitteren Geschmack erzeugen könnte.

Galette

Flacher, runder Kuchen oder Keks ohne Füllung, der meist aus einfachem Teig mit viel Butter hergestellt und auf einem Blech goldbraun gebacken wird. In die bretonischen *galettes aus* Buchweizenmehl werden gegrillte Würstchen gewickelt.

Garnieren, Garniture

Eine Speise ansprechend für das Auge herrichten, in der kalten und warmen Küche, Konditorei. ®Garnitur: In der klassischen Küche versteht man unter einer Garnitur die typische Beilage, die man nicht einfach weglassen oder beliebig verändern kann, zum Beispiel Äpfel, Calvados und Rahm zu Schweinefleisch oder Huhn auf normannische Art. Garniert im Sinne von »verziert« wird nur das fertige Gericht, in dieser Bedeutung werden gefüllte Tomaten oder ein Bund Brunnenkresse manchmal auch als Garnitur bezeichnet.

Garziehen →Pochieren

Speisen in einer Flüssigkeit unterhalb des Siedepunktes garen.

Gerinnen

Milch oder Sauce bilden feine Klümpchen oder Flocken und werden dadurch dickflüssig und klumpig. Der Ausdruck wird auf alle Mischungen angewandt, die ausflocken, zum Beispiel auf übergarte Eierspeisen.

Gesäuertes Wasser

Wasser unter Zugabe von Säure wie Zitronensaft (Ascorbinsäure) oder Essig; verhindert die Verfärbung von Nahrungsmitteln, insbesondere bei Obst und Gemüse. Auf 300 ml Wasser benötigt man 1 TL Säure.

Glace

Ungesalzene, stark eingekochter Fond, dient zur Verbesserung von Saucen. Die Glace wird so lange eingekocht, bis sie geliert.

Glacieren, Glacer (auch glacieren) →Überglänzen

Überziehen von Speisen mit Fonds, Gelee, Zucker u.a. Damit wird erreicht, dass diese nicht so schnell austrocknen und besser schmecken.

Gluten oder Kleber

Kleber-Eiweiss beim Weizen, gebildet aus Gliadin und Glutenin. Bei der Teig-zubereitung nehmen diese Eiweissarten Wasser auf, quellen und verbinden sich zu einer zähen, dehnbaren Masse, dem Kleber. Kräftiges Kneten des Teigs unterstützt die Ausbildung des Klebers.

Gobelet à mesure

Massbecher

Goûter

Abschmecken, Probieren

Gratin

Überbacken im Ofen oder unter dem Grill (nur Oberhitze). Dem Gericht eine goldgelbe Farbe oder Kruste geben.

Grenadins

Kreuzweise gespickte, dicke Schnittzel.

Grille

Abtropfgitter

Griller

Braten auf dem Rost

Haschieren

Mit dem Messer oder maschinell feinhacken.

Julienne

Gemüse der Wuchsrichtung nach in dünne Streifen schneiden. Die Länge richtet sich nach dem Gericht.

Jus

Bratensaft, die beim Braten entstandene Brühe.

Kaltrühren

Eine Masse oder Sauce durch ständiges Rühren mit Schneebesen oder Kochlöffel in einem kalten Wasserbad bewegen, bis diese vollständig ausgekühlt ist. Eine unerwünschte Hautbildung wird dadurch vermieden.

Kandieren

Früchte oder Fruchtschalen in dicke, meist gefärbte Zuckerlösung tauchen und anschliessend trocknen.

Kannelieren

Gemüse oder Früchte mit einem Kanneliermesser verzieren.

Karkasse

Knochengerüst oder Grätengerüst.

Klären

Aus Flüssigkeiten alle Trübstoffe entfernen (Bouillon, Fond, Aspik, etc.).

Köcheln

Schonendes langsames Garen von Lebensmitteln in schwach siedender Flüssigkeit

→Mijotieren.

Lardieren, Larder

Spicken, rohes Fleisch mit Speckstreifen so durchziehen, dass die Streifenenden an der Oberfläche nicht sichtbar sind.

Lardons

Speckstreifen

Legieren →binden

Speisen mit Ei, Mehl oder Stärke eindicken.

Liaison

Verbindung von Eigelb und Rahm. Zum Binden von Cremesuppen und

Lier

Binden von Suppen oder Saucen

Louche à jus

Saucenlöffel

Macédoine

Gemüse oder Früchtewürfel von 1 cm Kantenlänge

Macérer

Mit einer Flüssigkeit Aroma geben.

Marengo

Masthuhn oder Kalbfleisch, gegart in Weisswein, Olivenöl, Tomaten und Knoblauch, garniert mit Perlwiebeln und Champignons.

Marinieren, Mariner

Einlegen von Fleisch, Fisch in eine Würzflüssigkeit (Marinade) aus Essig oder Zitronensaft, Öl, Kräutern und Gewürzen, zur Geschmacksverstärkung, Geschmacksveränderung oder Konservierung.

Maskieren

Angerichtete Speisen mit einer Masse, Sauce, u.a. vollständig überziehen oder abdecken.

Mazerieren

(franz. *macérer* = einweichen) Nahrungsmittel mit einer aromatischen

Flüssigkeit (häufig Alkohol) tränken und gut durchziehen lassen, (z.B. Gebäck, Kuchen).

Medaillon

Kreisrunde oder ovale Scheibe vom Schweine- oder Kalbsfilet.

Melangieren

Unterziehen und vermischen.

Melieren, Mêler

Unterziehen, ohne zu vermischen.

Mie de Pain

Frisch geriebenes Englischbrot

Mignon

Ganz kleine Filetstücke, Filetenden.

Mignonnettes

Kartoffelstäbe (Etwas grösser als Pommes Frites)

Mijotieren, Mijoter

(franz. *mijoter*) Eine Speise bei ganz schwacher Hitze dünsten oder schmoren →Köcheln.

Mirepoix

Röstgemüse

Monter , Montieren →aufschlagen

Mortier

Mörser

Mouiller

Überglessen

Moule à bisquit

Springform

Moule à pâté

Pastetenform

Mousseline fine

Feines Passiertuch

Nappieren, Napper

Gericht mit wenig Sauce überziehen, (ohne dass diese auf den Teller rinnt).

Netz, ins Netz ziehen

Gerollte Braten oder Geflügelteile und Kleingeflügel (z.B. Tauben) mit einem Bratnetz oder einem gewaserten Schweinenetz überziehen, das verhindert das Auseinanderfallen während des Zubereitens.

Noisette

- Kleine, runde, ca. 2 cm dicke Fleischscheiben, die aus dem Karree oder dem Filet vom Lamm geschnitten, paniert und dann gebraten oder gegrillt werden.
- Die Bezeichnung steht auch für Nussbutter (Beurre-noisette) die zerlassen und zu nussbrauner Farbe weiter erhitzt wird, ausserdem für Speisen, die mit Haselnüssen aromatisiert wurden.

Oit en grès

Steinguttopf

Ouvre-boîte

Büchsenöffner

Panade

Bindemittel aus Brot, Mehl, Reis oder gekochten Kartoffeln für Füllungen aller Art sowie für Klösse, insbesondere für *quenelles*. Häufig aus Brantteig oder einfach nur aus Paniermehl oder frisch geriebenen Weissbrotkrumen, aber auch aus Mischungen von Paniermehl und Parmesan (Milanese) oder Paniermehl und Kokosflocken (Fernöstlich). Die Mischung, in der Fisch, Fleisch und Geflügel vor dem Braten gewendet werden, heisst ebenfalls Panade.

Panieren, Paner

Vor dem Braten werden die Speisen durch Mehl, Milch und geschlagene Eier durchgezogen und mit Paniermehl/Semmelbrösel bestreut.

Panier à friture

Friturekorb

Panier à salade

Salatkorb

Papillote

(*papiole* = Lockenwickler) oder Papierhülle, in der das Garen von Fleisch, Fisch oder Obst in einer Hülle aus geölten oder gebuttertem Pergamentpapier auf dem Rost oder Backblech. Auch als Bezeichnung für eine dekorative Manschette für herausstechende Knochen bei Koteletts und für Geflügelkeulen.

Parboiled

Behandlungsart von Reis, der vor dem Schälen mit Dampf und Druck behandelt wurde. Die Vitamine wandern dabei aus der Silberhaut in das Korn, so dass sie beim Schleifen erhalten bleiben. Durch diese Behandlung wird das Reiskorn ausserdem ergiebiger und kochfester.

Pariieren, Parer

(franz. *parer* = herrichten) Das gefällige Zurechtschneiden von Fleischstücken oder Fischeiben, vor der Zubereitung. Dabei werden Haut, Sehnen und sichtbares Fett entfernt. Die Abschnitte kann man zur Herstellung eines Fonds verwenden.

Parfumer

Mit Flüssigkeit Geschmack geben.

Parures

Fleischabschnitte

Passieren, Passer

Eine Flüssigkeit durch ein Sieb oder Tuch drücken, seihen oder streichen.

Passoire

Sieb

Paupiettes

Kleine Rouladen oder Röhrchen. Dünne Scheiben von Fleisch, Geflügel oder Fisch werden mit einer pikanten Füllmasse bestrichen und aufgerollt.

Paysanne

Feinblättrig geschnittenes Gemüse

Pelle à rôtir

Bratenschaufel

Pèse-sirop

Zuckerwage

Pikieren

Leichtes Anstechen von Speisen.

Pinceau

Pinsel

Piquer

Spicken mit der Nadel

Piroggen

Russische Hefe- oder Mürbeteigpastetchen etwa Handteller gross, mit pikanter oder süsser Füllung.

Planche à découper

Tranchierbrett

Plateau

Servierbrett

Pochieren → Sieden

Behutsame Garmethode mit viel Flüssigkeit, meist Wasser - bei Temperaturen unterhalb des Siedepunktes. Besonders geeignet für zarte Lebensmittel, wie Fisch, Eier und Obst.

Poêlieren

Garmethode für zarte Fleischstücke, die Dünsten und Braten kombiniert. Die Fleischstücke werden auf ein Gemüsebett gesetzt und mit wenig Flüssigkeit oder Butter bei zugedecktem Topf langsam gegart, die letzten 15 Minuten wird das Fleisch offen gebräunt.

Pointe

Rindshuftdeckel oder Messerspitze (Als Mass)

Poissonnière

Fischgeschirr, Fischkessel

Poudrette à sucre

Zuckerstreuer

Préparer

Präparieren, Vorbereiten, Zubereiten.

Profiteroles

Brandteiggebäck

Pulpe

Rohes Obstpüre

Pure

Eingekochtes Gemüse

Pürieren

Zu Mus oder Brei verarbeiten.

Quenelle

Klösschen, in erster Linie Farceklösschen ovaler Form, das als Suppen- oder Ragouteinlage dient.

Quiche

Salzige Wähe

Rabot à légumes

Gemüsehobel

Ragout

Gut gewürztes Gericht aus Fleisch- oder Fischwürfeln, die zusammen mit Gemüse, Pilzen und Aromazutaten in reichlich Fond und Wein geköchelt werden.

Râpe

Raffel

Rapieren, Râper

- Fleisch aus der Haut und von den Knochen und Sehnen schaben.
- Schaben von Gemüse.

Ready-Food

Fertig zubereitete Mahlzeit, die nur noch aufgewärmt wird

Réchauffer

Aufwärmen

Réduire

Einkochen

Reduzieren →Eindicken →Einkochen

Bei geöffnetem Deckel einkochen, um den Wassergehalt zu verringern und durch leichtes Köcheln den Eigengeschmack zu verstärken. Starkes Kochen beschleunigt den Vorgang nicht, Aromastoffe werden bei zu starkem Kochen rasch bitter.

Revenir

Anziehen

Rissoler

In Fettstoff goldbraun Braten

Rondeau

Bratentopf

Rôtissoire

Bratpfanne

Rouleau à pâte

Wahlholz, Rollholz

Roux

Mehlschwitze

Royale

Eierstich

Sachet d'épices

Gewürzsäckchen

Saignant

Blutig Gebraten (Garstufe)

Salpicon

In kleine Würfel geschnittenes Fleisch, Gemüse oder Obst

Sämig kochen

Flüssigkeiten soweit reduzieren, bis die Einlagen verkocht sind und eine cremige Konsistenz erreichen.

Saumure

Salzlake

Saupoudrer

Bestäuben

Sauteuse

Kochpfanne mit abgeschrägten Wänden zum Sautieren und Glasieren.

Sautieren

Kleine Stücke von Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild, auch Röstgemüse, in einer Bratpfanne durch Schwenken bei hoher Temperatur rasch anbraten.

Sautoir

Flachkasserole

Schmetterling, Schmetterlingssteak

Koteletts ohne Knochen, grosse Garnelen und dicke Scheiben Fischfilet aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen, aufklappen, wodurch die Flügelform eines Schmetterlings entsteht. Derart geschnittenes Fleisch oder Fische benötigen eine kürzere Garzeit.

Schmoren →Braisieren**Schnee**

Festgeschlagenes Eiweiss

Schröpfen

- Einen ganzen Fisch seitlich von den Kiemen bis zur Schwanzflosse alle 4-5 mm einschneiden, um damit die Gräten zu durchtrennen.
- Kreuzweises Einschneiden der Schwarte grosser Fleischstücke (Schweinefleisch, Entenstücke), damit das überflüssige Fett ausbraten kann und sich das Fleisch an der Fettseite nicht zu stark zusammenzieht.

Sieden → Pochieren

Sorbetière

Gefrierkasten, Gefrierbüchse

Soufflé

Auflauf

Souffler

Aufziehen, aufblähen

Spicken → Lardieren

Stocken

Gerinnen lassen, Massen im Wasserbad fest werden lassen.

Suppengrün

Mit Küchengarn gebündelte Stücke oder ganze Teile von Karotten, Lauch, Sellerie und Petersilie/Petersilienwurzel zum Mitkochen in Brühen oder Fonds. Das Bündeln erleichtert das unproblematische Entfernen.

→ Bouquet garni

Tablieren

Rühren und ziehen von gekochtem Zucker auf einer Marmorplatte, bis dieser weiss geworden ist (Fondant).

Tamis

Drahtsieb, Haarsieb

Tempura

Japanische Frittiertechnik für Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel oder Gemüse. Dabei werden die Zutaten zuerst durch leichten Eierteig gezogen und dann im heissen Öl schwimmend ausgebacken. Zum Eintauchen der frisierten Stücke wird Sojasauce in Portionsschalen gereicht.

Tomater

Tomatenpüree beim Dünsten zugeben.

Tournieren, Tourner

Gemüse und Kartoffeln in gleichmässige, dekorative Formen bringen.

Tranchieren, Trancher

Schneiden von Braten oder Zerlegen von Geflügel mit Hilfe eines Messers.

Tremper

Tränken

Tronçon

Schwanzstück des Fisches

Unterheben

Mit Hilfe von Schneebeesen, Kochlöffeln oder Holzspateln Massen von verschiedener Konsistenz so vermengen, dass diese locker bleiben.

Beispiel: Eischnee unter Soufflemasse.

Unterziehen

Schnelleres Arbeiten als unterheben. Dies wird fast ausschliesslich mit dem Schneebeesen vollzogen, während beim Unterheben ein Holzspatel das bessere Gerät ist.

Verre à conserve

Einmachglas

Versiegeln

Hermetisches Verschiessen eines Gefässes, um einen Aromaverlust zu verhindern. Zwischen Topf und Deckel kommt ein Teigring oder eine Paste aus Wasser und Mehl.

Vider

Ausnehmen

Warmrühren

Eine Sauce oder Creme in einem Wasserbad so lange rühren, bis sich diese erwärmt hat oder teilweise zu stocken beginnt. Beispiel: Sauce Hollandaise.

Wasserhart

Geschälte und/oder geschnittene Kartoffeln wurden zu lang in Wasser gelagert, ohne dass das Wasser erneuert wurde. Diese Kartoffeln werden nicht mehr weich, sie sind „Wasserhart“.

Zeste

Dünne Aussenschale von Zitrusfrüchten, welche das aromatische Zitrusöl enthält. Sie wird meist sehr dünn mit einem Sparschäler, mit einem Zestenmesser oder mit einer Reibe von der bitteren, weissen Unterschale entfernt.

Ziehen lassen

Garvorgang unter 100 Grad C.

Ziselieren

Fleischscheiben oder Fische an den Rändern leicht einschneiden, damit sie sich unter Hitzeeinwirkung nicht verziehen oder platzen.

Zur Rose aufschlagen

Eine Creme unter Rühren auf dem Herd bis kurz vor dem Siedepunkt aufschlagen. Bleibt diese auf dem Kochlöffelrücken liegen und bildet bei leichtem Anblasen Kringel, die an eine Rose erinnern, so ist sie fertig gegart.