



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

a

Abschnitte (abattis)

Abschnitte von Geflügel wie Hals, Flügel, Magen usw.

ausbeinen (désosser)

Ausbeinen, Fleisch von den Knochen lösen.

anschütten (égoutter)

Anschütten und abtropfen lassen.

anbraten (faire revenir)

Anbraten, anziehen lassen.

abschmecken (goûter)

Abschmecken, kosten (probieren); gilt für alle Speisen in der Küche.

Aufguss (infusion)

Aufguss einer Flüssigkeit über aromatische Ingredienzen, um sie mit deren Aroma zu sättigen, z.B. Kaffee, Tee usw.

Abschnitte (parures)

Abschnitte, die durch das Parieren entstehen.

anbraten (pincer)

kurz und leicht anbraten.

Auflauf (soufflé)

Auflauf



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

b

begiessen (arroser)

Begiessen des Bratens.

bardieren (barder)

Bardieren: zum Braten bestimmtes Geflügel oder Wild mit Speckscheiben belegen.

blanchieren (blanchir)

Blanchieren, Abbrühen von Gemüse, Kartoffeln. Auf den Siedepunkt bringen und mit kaltem Wasser abkühlen.

bridieren (brider)

Bridieren: Binden von Geflügel, Fleisch oder Wild.

Breie (coulis)

Flüssige Breie, z.B. Tomaten, durch Verkochen ohne Bindemittel hergestellt.

Brotwürfel (croûtons)

Kleine, geröstete Brotwürfel oder Scheiben in verschiedenen Formen.

Blätterteigschnittchen (fleurons)

Blätterteigschnittchen

Backfett (friture)

Backfett (das zum vorgenannten Zweck dienende Fett).

Beilage (garniture)

Beilage, Umlage, Einlage in Suppen, Saucen usw.

Biskuitmasse (génoise)

Eine Art Biskuitmasse.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

b (Fortsetzung)

beizen (macérer)

Beizen: Fleisch durch längeres Liegenlassen in Wein, Essig, Öl oder Zitronensaft usw. und mit Gewürzen durchsetzt sättigen.

Brei (purée)

Brei, Mus

bestreuen (saupoudrer)

Mit Salz, Mehl oder Zucker bestreuen.



Lexikon

a b c **d** e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

d

dekantieren (décanter)

Dekantieren: eine Flüssigkeit durch sorgfältiges Abgiessen über den Rand des Gefässes von angesammeltem Bodensatz trennen (Dekantieren des Weines).

dekoriieren (décorer)

ausschmücken

décortiquer

Von der Rinde oder der Schale befreien, zum Beispiel Hummer.

deglacieren (déglacer)

Deglacieren: ablöschen, Fond in der Bratpfanne auflösen.

degraissieren (dégraisser)

Degraissieren: entfetten, von kochender Brühe das Fett abnehmen, von rohem Fleisch das Fett abschneiden.

dressieren (dresser)

Dressieren, anrichten von Speisen.

dünsten (étuver)

Dünsten

dick geschnittene Escalopes (grenadins)

Kleine, aber dick geschnittene Escalopes, gespickt, braisiert und glasiert.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

e

Einfassung (bordure)

Einfassung, Schüsselrand.

Einschnitte (ciseler)

Kleine Einschnitte machen, speziell bei Fischen, um ein rascheres Durchbraten zu erzielen.

Einkochen (corser)

Eine Flüssigkeit durch rasches Einkochen kräftiger machen.

Essenz (fumet)

Essenz, stark eingedickte Brühen von Fleisch oder Wild, konzentrierter Fond.

Eierstich (royale)

Eierstich

eintauchen (tremper)

Eintauchen



Lexikon

a b c d e **f** g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

f

Fischsud (court-bouillon)

Garnierter Fischsud

füllen (farcir)

Füllen, z.B. Tomaten, Gurken.

Foncer

Eine Backform mit Teig oder eine Bratpfanne mit Gemüse belegen.

füllen (fourrer)

Füllen

Fleischtopf (marmite)

Fleischtopf, Suppentopf

Feingestossener Pfeffer (mignonnettes)

Feingestossener Pfeffer

Frühlingsgemüse (printanier)

Frühlingsgemüse

Fruchtmark (pulpe)

Fruchtmark, Fruchtピューree



Lexikon

a b c d e f **g** h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

g

grobe Würfel (concassé)

In grobe Würfel geschnittene oder gehackte Tomaten.

Grundbrühe (fond)

Grundbrühe für Suppen, Saucen usw.

garnieren (garnir)

Garnieren, eine Platte, ein Gericht geschmackvoll herrichten, dekorieren.

Gemüse eindämpfen (glacer)

Gemüse eindämpfen, bis gekochter Saft das Gemüse überglänzt.

gratinieren (gratiner)

Gratinieren, überkrusten, überbacken.

Gemisch von Gemüsen (macédoine)

Ein Gemisch von Gemüsen oder Früchten, auch Schnittart, kleinwürfelig 5 -7 mm.

h

Hummer (corail)

Rote Masse im gekochten Hummerkörper

Hitze überraschen (saisir)

Durch grosse Hitze überraschen, zum Beispiel in heisses Fett eintauchen.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

i

in Mehl wenden (fariner)

In Mehl wenden.

in Fett backen (frire)

Im Fett schwimmend backen.



Lexikon

a b c d e f g h i j **k** l m

n o p q r s t u v w x y z

k

Kräuterbündel (bouquet garni)

Gemüse- und Kräuterbündel.

Karamel (caramel)

Gebrannter Zucker. Mit Karamel ausgiessen = karamelieren

klarifizieren (clarifier)

Klarifizieren: eine Flüssigkeit klären, läutern.

knusprig (croquant)

Knusprig, krustig, z.B. pommes frites.

Krapfen (profiterole)

Kleine Krapfen aus Brandteigmasse.

Klösschen (quenelles)

Klösschen

Kuchen (quiche)

Speck- oder Schinkenkuchen.

Kasserolle (sauteuse)

Flachkasserolle, Pfanne zum Anbraten



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

m

Masse (appareil)

Fertige Masse, die entweder als solche oder in Verbindung mit anderen Bestandteilen verwendet wird.

Mehlbutter (beurre manié)

Mehlbutter, mit Mehl verknetete Butter.

Meer-, Krusten- und Schalentieren (fruits de mer)

Alle Arten von Meer-, Krusten- und Schalentieren.

Marinade

Die zum Marinieren dienende Flüssigkeit.

marinieren (mariner)

Marinieren: in Marinade einlegen, beizen.

mijotieren (mijoter)

Mijotieren: schmoren lassen, kaum merkbar kochen lassen.

montieren (monter)

Montieren: aufarbeiten, zum Beispiel eine Sauce, oder das Eiweiss zu Schnee schlagen.

Mehlschwitze (roux)

Mehlschwitze



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

p

Pfannkuchen (blinis)

Kleine Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, oft belegt mit Kaviar.

panieren (chapelure)

Getrocknetes, gestossenes Brot oder Semmel zum Panieren.

Passiertuch (étamine)

Passiertuch

Plätzchen (galettes)

Plätzchen, Fladen, kleine Kuchen.

panieren (paner)

Panieren: Fleisch und andere Sachen in Ei eintauchen und dann in geriebenem Brot wälzen, um sie zu backen oder zu braten.

Papillotte (papillotte)

Papier- oder Aluminiumhülle



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

r

Rücken (baron)

Rücken und Keulen eines Lammes, an einem Stück gebraten.

räuchern (fumer)

Räuchern

Röstgemüse (mirepoix)

Röstgemüse, Beigabe zu Suppen, Saucen, Braten usw.

Röllchen (paupiettes)

Röllchen, Fleischvögel.

reduzieren (réduire)

Reduzieren: eine Flüssigkeit durch Einkochen auf ein gewisses Mass vermindern.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

S

Streifen (aiguillettes)

Streifenartige Stücke von Fleisch usw.

Schiffchen (barquettes)

Schiffchen

Streifen (chiffonnade)

In Streifen geschnittener Sauerampfer oder Kopfsalat.

Spitzsieb (chinois)

Spitzsieb, trichterförmiges Sieb.

stürzen (démouler)

Aus einer Form nehmen, stürzen.

Scheiben (emincer)

In feine Scheiben schneiden, z.B. Zwiebeln.

Süssspeisen (entremets)

Süssspeisen

Schnitzel (escalopes)

Dünn geschnittene Fleischschnitzel.

schlagen (fouetter)

Mit dem Schneebesen bearbeiten, schlagen, umrühren.

Streifen geschnittenes Gemüse (julienne)

In Streifen geschnittenen Gemüse wie Lauch, Sellerie oder Karotten. Die Länge entspricht der Breite eines Suppenlöffels.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

S (Fortsetzung)

Saft (jus)

Fruchtsaft, Fleischsaft, Bratensauce.

stossen (piler)

Stossen, zermalen.

Salpicon

In kleine Würfel geschnittene Fleischsorten, Gemüse oder Früchte.

saucieren (saucer)

Saucieren: mit Sauce begiessen.

Suprême (Sauce)

Hühner-Velouté, mit Rahm und Butter legiert, gebunden. Kann auch eine Brusthälfte von Geflügel sein = suprême de volaille.

sieben (tamiser)

Sieben, seihen.



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

t

Topf (cocotte)

Topfartiges Anrichtegeschirr.

Trockenlegen (dessécher)

Trockenlegen, z.B. Pommes frites vor dem Blanchieren.

Törtchen (tartelette)

Kleines Törtchen

tourner (tourner)

Tournieren: wenden, umdrehen, abdrehen. Tournieren von Gemüsen, Kartoffeln usw.

tranchieren (trancher)

Tranchieren: zerschneiden, in Tranchen schneiden.

tronçons

Stücke von kleineren Fischen.

V

Viertel (quartiers)

Schnitze oder Viertel von Gemüsen oder Früchte.

verjus

Saft von unreifen Trauben.

vesiga

Rückgratnerv des Störs



Lexikon

a b c d e f g h i j k l m

n o p q r s t u v w x y z

W

würzen (assaisonner)

Würzen von Speisen.

Wasserbad (bain-marie)

Wasserbad

Würfel (brunoise de légumes)

In kleine Würfel geschnittene Gemüse

wässern (dégorger)

In frischem, laufendem Wasser wässern.

Z

Zwischengericht (entrée)

Zwischengericht; bei einem vollständigen Diner das dritte Gericht von der Suppe an.

zeste

Das Gelbe von Zitronen- oder Orangenschalen, sehr dünn abgeschält oder abgerieben.