



DUDEN

Wörterbuch Kochkunst

Von Amuse-Bouche bis Zierschnee



Duden

Wörterbuch
Kochkunst





Redaktionelle Leitung Dr. Hildegard Hogen
Lektorat Martin Fruhstorfer
Visuelles Konzept und Umschlaggestaltung Horst Bachmann
Herstellung Monika Schoch
Gestaltung und Satz Petra Bachmann, Weinheim
Umschlagabbildung fotolia/Barbara Pheby: Amuse Gueule
Druck und Bindung Offizin Andersen Nexö Leipzig GmbH

Das Wort Duden ist für den Verlag
Bibliographisches Institut GmbH als Marke geschützt.

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.
© Bibliographisches Institut GmbH,
Mannheim 2011

Printed in Germany
ISBN 978-3-411-70392-0

www.duden.de



Duden

Wörterbuch Kochkunst

Von Amuse-Bouche bis Zierschnee

von Eckhard Supp

Dudenverlag
Mannheim • Zürich



Die Soße ist
für die
Kochkunst,
was die
Grammatik
für die
Sprache.

Kochtechniken

Abbinden

1) → binden 1), 2) mithilfe einer Hülle, Haut oder Pelle in die gewünschte Form bringen (Fleisch, Fleischwaren).

abbrennen

1) einen Brei oder Teig durch ständiges Rühren unter Hitzezufuhr zu einem homogenen Kloß formen, 2) → flambieren.

abbrühen

→ blanchieren.

abdämpfen

nach dem Abgießen der Kochflüssigkeit von überschüssiger Flüssigkeit befreien (Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse).

abdrehen

1) kleinere Stücke aus größeren Massen durch eine Drehbewegung mit den Händen abteilen, 2) → tournieren.

abfetten

mithilfe eines Löffels, einer Kelle oder von Küchenpapier von unerwünschtem Fett befreien (Soßen, Brühen, Suppen).

abflammen, abflämmen

feine Härchen, Flaum- oder Federkielreste mithilfe einer offenen Flamme entfernen.

abflämmen

1) → flambieren, 2) so lange im Ofen, unter dem Salamander oder mit dem Bunsenbrenner erhitzen, bis sich die Oberfläche verfärbt.

abfrischen

→ abschrecken 1).

abhängen

durch längeres Lagern in kühler Umgebung mürbe und geschmacklich hochwertiger werden.

ablöschen

Bratensatz unter erhöhter Hitzezufuhr mit Flüssigkeit (Wein, Brühe) begießen und auflösen, um ihn für eine Soße verwenden zu können.

abnetzen

Backpapier oder Papierförmchen von außen leicht anfeuchten, um sie vom Backgut zu trennen.

abrösten

1) Schalenobst (Mandeln, Nüsse) stark erhitzen, um die Schalen leicht ablösen zu können, 2) → abbrennen 1).

abrühren

feste und flüssige Bestandteile eines Teigs oder einer Masse durch Rühren mischen.

abschäumen

Schaum von Kochflüssigkeiten mit der Kelle, dem Schaumlöffel oder einem Sieb entfernen.

abschlagen

1) Hefeteig auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich seine Bestandteile besser verbinden, 2) Soßen oder Cremes im Wasserbad mit einem Besen schlagen.

abschmälzen

Speisen mit gebräunter Butter – ggf. mit gerösteten Zwiebeln, Hartkäse oder Paniermehl gemischt – übergießen.

abschrecken

1) Gekochtes oder Blanchiertes (Gemüse) in kaltes Wasser tauchen, um den Garprozess rasch zu stoppen, 2) während des Garens mit kalter Flüssigkeit begießen (Fleisch), um die Bildung einer Kruste zu begünstigen.

absehen

→sehen.

absengen

→abflammen.

absetzen lassen

schwere Bestandteile flüssiger Zubereitungen oder Emulsionen durch die Schwerkraft von den flüssigen oder halbflüssigen Bestandteilen trennen.

absteifen

Zubereitungen durch Erhitzen, Abkühlen oder Hinzufügen von Gelatine halbsteif oder steif werden lassen.

absterben

beim →Zuckerkochen auskristallisieren.

abwällen

→blanchieren.

abziehen

1) →binden 1), 2) Messer mit einem Wetzstahl oder Schleifstein schärfen, 3) die Haut oder Fäden von bestimmten Gemüsesorten oder Früchten (Tomaten, Paprika, Mandeln, Bohnen) entfernen.

à la minute

[alami 'nyt, franz.], auf den Moment des Servierens, also „auf die Minute“ terminiert, nicht vorgekocht.

al dente

[ital.], „für den Zahn“ (ital. „dente“, Zahn) gegart, so dass der Kern der Lebensmittel (Pasta, Gemüse) noch leicht fest ist.

Alexandra

nach der britisch-irischen Königin Alexandra (* 1844, † 1925) benannte Zubereitungsart verschiedener Gerichte, deren wichtigstes Element Trüffelscheiben sind.

al forno

[ital.], im Ofen (ital. „forno“) ge- oder überbacken.

à l'allemande

[al 'mãd, franz.], ursprünglich eine Zubereitungsart auf der Basis einer Weißen Grundsoße (Sauce allemande); heute zahlreiche, sehr unterschiedliche Zubereitungsarten.

Amuse-Bouche, Amuse-Gueule

[a 'myz buʃ, a 'myz goel, zu franz. „amuser“, amüsieren, und „bouche“, Mund, bzw. „gueule“, Maul], kleine, mundgerechte Gerichte, die in der gehobenen Gastronomie unaufgefordert und kostenlos als „Gruß aus der Küche“ vor der ersten Vorspeise gereicht werden.

anbraten

Fleisch oder Geflügel vor dem Garvorgang bei großer Hitze an der Oberfläche bräunen.

anbrennen

aufgrund zu starker Hitzeeinwirkung an der Oberfläche oder an den Gefäßwänden verkohlen.

angehen lassen

→ anschwitzen.

angießen

einer Zubereitung (Braten) während des Garvorgangs Wasser oder Brühe hinzufügen, um das Ansetzen oder Anbrennen des Bratensatzes zu verhindern.

anglais

[ã 'gle, franz., englisch], → rosa.

à l'anglaise

[ã 'glez, franz., auf englische Art], Zubereitungsart sehr unterschiedlicher Gerichte, die in der Regel in Wasser oder Wasserdampf gegart sind.

anlaufen lassen

→ anschwitzen.

anrichten

1) Speisen oder Zubereitungen portionsweise oder gangweise für den Service herrichten,
2) → anmachen.

ansäuern

Lebensmittel oder Zubereitungen (Salate, Fisch) mit Essig oder Zitronensaft würzen, um sie fruchtiger zu machen oder am Oxidieren zu hindern.

ansautieren

[-so-], → anbraten (zu franz. „sauter“, braten).

anschlagen

cremig, schaumig oder halbsteif rühren (Sahne, Eiweiß).

anschwenken

Speisen kurzzeitig in Fett erwärmen.

anschwitzen

Lebensmitteln oder Speisen (Zwiebeln, Gemüse, Speck, Reis, Mehl) unter Zugabe von Fett langsam erhitzen.

Deutsch oder spanisch?

Nein, mit Deutschland oder gar der deutschen Küche hat die „Sauce allemande“, die deutsche Soße, wenig zu tun. Ebenso wenig wie die „Sauce espagnole“ mit Spanien. Die beiden heißen im Deutschen auch nicht einmal deutsche und spanische Soße, sondern ganz fantasie- und emotionslos **Weißer bzw. Brauner Grundsoße**. Erstere wird aus einer Mehlschwitze und einem hellen Fleisch-, Geflügel-, Krebstier- oder Gemüsefond bereitet, für Letztere werden angeröstete Rinder- oder Kalbsknochen, Zwiebeln und Wurzelgemüse mit Mehlschwitze gebunden und mit Tomatenmark verfeinert. Ob die Namensgebung etwas damit zu tun hat, dass die Deutschen immer so bleich aussehen, die Spanier dagegen meist braun gebrannt sind?



anstäuben, anstauben

Angebratenes (Fleisch, Gemüse) mit Mehl überpudern und weiter erhitzen.

antauen

die äußeren Schichten tiefgefrorener Lebensmittel durch Wärmezufuhr zum Auftauen bringen.

à l'antiboise

[âti'bwɑːz, franz.], nach der französischen Stadt Antibes benannte Zubereitungsart für gekochte oder Rühreier und Tomaten mit verschiedenen Varianten, in der Regel unter Verwendung von Fischfilets oder -stücken.

anwirken

eine Rohmasse (Marzipan) mit Zucker oder Honig verkneten.

anziehen lassen

→anschwitzen.

à part

[a'pa:r, franz., getrennt], gesondert zubereitet oder nicht zusammen mit dem Hauptgericht, sondern separat serviert.

à point

[a'pwɛ, franz., auf den Punkt],
→rosa.

aprikotieren

mit einer Schicht aus Aprikosenkonfitüre überziehen (Gebäck, Süßspeisen).

arrosieren

→begießen.

attachieren

[-ʃ-, zu franz. „attacher“, festmachen, verbinden], Fleisch oder Geflügel so lange garen, bis sie sich vom Knochen lösen; Gemüse erhitzen, bis es sich am Boden des Kochgeschirrs absetzt.

Attereau

[atɛ'ro, franz.], Zubereitungsart mit zwei Varianten, 1) als paniertes und frittiertes Spieß (franz. „attereau“) mit Frucht, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Austern und Muscheln, 2) in Rotwein geschmort (Schweinehack).

aufbacken

Backwaren durch Erhitzen auffrischen, d. h. wieder verzehrfähig und knusprig machen.

auffüllen

→aufgießen.

aufgehen

durch Kohlendioxid, das von Backtriebmitteln unter Wärmeeinwirkung freigesetzt wird, an Volumen gewinnen (Backwaren).

aufgießen

Flüssigkeit (Wasser, Wein, Soße, Marinade, Sud) zu einer Zubereitung gießen, um sie zu verflüssigen oder die Extraktion von Geschmacksstoffen zu fördern.

Kaiser, Könige und Generäle

Die Rezepte der französischen Küche sind gleich zu Dutzenden **Königen, Erzherzögen**, Marschällen, Politikern und **Thronfolgern gewidmet** – entweder der ganzen jeweiligen Kategorie pauschal oder Einzelpersonen, deren **Affinität zum Kochen** oder auch nur zur Gourmandise dabei gar **nicht unbedingt immer ausschlaggebend** gewesen sein muss. Oft ist diese Art der Widmung nicht einmal auf den ersten Blick ersichtlich, wie im Fall des Basilikums, dessen Namen auf das griechische „basileios“, **deutsch „königlich, fürstlich“**, zurückgeht.

Ihren Namen in Form kulinarischen Erbes hinterlassen durften dagegen die britisch-irische Königin Alexandra (* 1844, † 1925), der Spanier Alfons XIII. (* 1886, † 1941), Prinz Graf von Artois, der spätere französische König Charles X. (* 1757, † 1836), Hortense de Beauharnais, Königin von Holland (* 1783, † 1837), Georg V., König von Hannover und **Herzog von Cumberland** (* 1819, † 1878), der Franzose Henri IV. (* 1553, † 1610) und natürlich die englische Königin Victoria (* 1819, † 1901).

Der Magen eines gebildeten Menschen
hat die besten Eigenschaften eines edlen
Herzens: Sensibilität und Dankbarkeit.

Alexander Sergejewitsch Puschkin (* 1799, † 1837)

Das Wichtigste an der
Kochkunst scheint mir nicht
der Einfallsreichtum der Köche
zu sein, sondern die Fantasie
derjenigen, die für die gleichen
Gerichte immer neue Namen finden.

Lord Byron (* 1788, † 1824)

Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks.

Auguste Escoffier (* 1846, † 1935)

Die Entdeckung eines neuen Gerichts
ist für das Glück der Menschheit
von größerem Nutzen als die Entdeckung
eines neuen Gestirns.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (* 1755, † 1826)

aufkochen

flüssige oder halbflüssige Zubereitungen kurzzeitig zum Kochen bringen; anschließend werden sie bei geringerer Hitzezufuhr weiter gegart.

aufmontieren

→ montieren 3).

au four

[o'fur, franz.], im Backofen (franz. „four“) gebacken oder gebraten.

aufschäumen

Fett leicht erhitzen, bis es schaumig wird, ohne dabei zu bräunen.

aufschlagen

Luft mit einem Besen, Mixer, Handrührgerät oder einer Gabel in Massen (Eiweiß, Sahne, Biskuitmasse, Creme) einschlagen, bis diese steif oder locker und luftig sind.

aufstoßen lassen

flüssige oder halbflüssige Zubereitungen kurzzeitig zum Kochen bringen; anschließend wird sofort serviert.

auftauen

tiefgefrorene Lebensmittel oder Zubereitungen so lange erwärmen, bis sie nicht mehr gefroren sind und ihre normale Konsistenz wieder angenommen haben.

aufziehen

1) Zubereitungen (Pürees, Soßen) mit geschlagener Sahne oder Butter mischen, um sie geschmacklich zu verfeinern, 2) Speisen (Nudeln, Klöße, Dampfnudeln) in Flüssigkeit erhitzen, bis sie gar sind und die Flüssigkeit zumindest teilweise absorbiert haben.

en Aumônière

[omɔn'ʒɛ:r, zu franz. Geld-, eigtl. Almosenbeutel], Zubereitungsart, bei der Lebensmittel in Teig gehüllt werden, den man anschließend zu einem Beutel hochbindet und im Ofen backt.

ausbacken

→ frittieren.

ausbeinen

Fleisch von den Knochen lösen.

ausbraten

fetthaltiges Fleisch (Speck, Bacon) erhitzen, bis das Fett ausfließt.

ausbrechen

1) das Fleisch von Krebstieren aus dem Panzer lösen, 2) die Knochen aus gegartem Geflügel herauslösen.

ausbuttern

1) mit Butter → ausfetten, 2) unerwünschte Butterklümpchen bilden; z. B. bei zu langem oder zu starkem Schlagen von Sahne unter erhöhter Temperatur.

ausfetten

Formen oder Bleche mit einer dünnen Fettschicht (Butter, Öl, Margarine) bestreichen, um das Anhaften oder Anbrennen von Zubereitungen zu verhindern.

aufrieren

durch Kälteeinwirkung fest werden lassen.

aufüttern

Formen mit dünn ausgerolltem Teig auskleiden.

auskehlen

→ kehlen.

auskochen

1) Fleisch, Geflügel, Knochen, Gräten kochen, um die Geschmacksstoffe aus ihnen auszulaugen, 2) eine abgelöschte Mehlschwitze oder mit Mehlschwitze oder Mehl gebundene Speisen kochen, um den Mehlgeschmack zum Verschwinden zu bringen.

auslassen

→ ausbraten.

auslösen

→ ausbeinen.

ausnehmen

die Eingeweide oder Innereien von Fleisch, Geflügel und Fisch entfernen.

auspahlen

Erbsen- oder Bohnensamen aus ihren Hülsen lösen.

auspudern

Backformen, Backbleche oder Terrinen mit einer dünnen Schicht Mehl, Staubzucker oder Kakao bestreuen, um das Anhaften des Garguts zu verhindern.

ausrollen

einen Teigkloß mit dem Nudelholz unter Druck auseinanderreiben, um ihn in die gewünschte Form und Dicke zu bringen.

ausschlagen

→ aufüttern.

ausstechen

1) Kleingebäck, insbesondere Weihnachtsplätzchen mithilfe spezieller Ausstechförmchen aus einem ausgerollten Teig herauslösen, 2) fertig geschmort oder gebratene Fleisch-, Geflügel- oder Wildstücke aus dem Saft oder der Soße nehmen, 3) Obst oder Gemüse mithilfe eines Ausstechers formen.

ausstreichen

→ ausfetten.

ausstreuen

→ ausbröseln.

ausweiden

→ aufbrechen.

ausweinen lassen

Gemüse (Auberginen) mit Salz bedecken, um ihm Flüssigkeit oder Bitterstoffe zu entziehen.

Gina und der Salat

Dass **Gina Lollobrigida**, die berühmte italienische Filmschauspielerin (* 1927), **vermutlich ihrer Figur zuliebe** immer viel Salat gegessen hat, ist mit Sicherheit nicht der Grund dafür, dass die Italiener – und nach ihnen die ganze Welt – gleich **zwei Salate, einen grünen und einen mit roten Blattspitzen**, nach ihr benannt haben. „Lollo biondo“ (deutsch „blonde Lollo“) und „Lollo rosso“ (deutsch „rote Lollo“) heißen die beiden, wobei Lollo **die Koseform von Lollobrigida** ist. Eher wohl geht die scherzhafte Benennung auf das krause, an **einen wilden Haarschopf** erinnernde Aussehen beider Salate zurück. Für Botaniker gehören beide übrigens wie auch der Eisbergsalat zur Art **Lactuca sativa**.



Doppelte Pompadour

Jeanne Antoinette Poisson, **Marquise de Pompadour** (* 1721, † 1764), die (eine?) **Mätresse des Franzosenkönigs Louis XV.**, schaffte es, direkt und indirekt, gleich zweimal in den kulinarischen Olymp. **Mit ihrem eigenen Namen** zeichnete sie eine Garnitur für kleine Fleischstücke, und **ihr Schloss Bellevue** in Meudon (Département Hauts-de-Seine) wurde zum Namensgeber für eine Zubereitungsart der Kalten Küche.

backen

- 1) einen Teig oder andere stärkehaltige Zubereitungen im Backofen bräunen und garen,
- 2) → frittieren.

Bain-Marie

[bêma 'ri, franz., zu „bain“, Bad, und „Marie“, nach Maria der Jüdin, der Begründerin der Alchemie (vermutl. 1.–3. Jh.)], → Wasserbad.

bardieren

Fleisch mit Speck belegen oder umwickeln (franz. „barder“).

en bâtonnet

[batɔ̃ 'nɛ, franz.], in Form von Stäbchen (franz. „bâtonnets“) geschnitten; eine der klassischen Schnittformen der französischen Küche für Gemüse.

begießen

die Oberfläche von Brat- oder Schmorgut mit dem Bratensaft, dem Bratfett oder der Schmorflüssigkeit begießen, um für bessere Verteilung der Hitze und eine Rückübertragung der in der Flüssigkeit gelösten Geschmacksstoffe zu sorgen.

beizen

→ einlegen 2).

en Bellevue

[bel'vy, franz.], nach Schloss Bellevue der Madame de Pompadour benannte Zubereitungsart für Gerichte der Kalten Kü-

che (Krebstiere, Fisch und Geflügel), die mit oder in Gelee serviert werden.

bien cuit

[bjɛ̃ 'kɥi, franz., gut gegart], → durchgebraten.

bigarrieren

[zu franz. „bigarrer“, bunt anmalen] Fleisch durch → Spicken verzieren.

binden

1) eine Flüssigkeit durch Erhitzen und mithilfe von Mehlschwitze, Mehlbutter, einer Liaison aus Sahne und Eigelb oder Stärkemehl oder Blut, ggf. auch geriebener Kartoffel eindicken, 2) → abbinden 2).

bissfest

→ al dente.

blanchieren

[blâ-, zu franz. „blanchir“, bleichen], die äußeren Schichten bestimmter Lebensmittel (Gemüse, Obst) einige Minuten in siedendem Wasser oder Wasserdampf erhitzen, um Keime abzutöten und das Braunwerden zu verhindern; in der Regel wird abschließend in Eiswasser abgeschreckt.

blau

außen gut gebräunt (Fleisch), unter der Kruste aber nur in einer dünnen Schicht gegart und im Inneren noch fast roh.

Bunt angemalt

Haben Sie schon einmal etwas bigarriert? Als Kind ganz gewiss, denn bigarrieren – womit man im Küchenjargon **das äußerliche Verschönern von Fleischgerichten durch Spicken** meint – stammt ursprünglich von dem französischen Verb „bigarrer“, und das bedeutet nichts anderes als „bunt anmalen“. **Beim Bigarrieren in der Küche** wird allerdings nichts bunt angemalt, sondern **beispielsweise so gespickt**, dass die Enden der verwendeten Speckstreifen oder -stifte auf der Haut des Fleisches **ein schönes Muster bilden**.



bläuen, blau kochen,

blau sieden

Zubereitungsart für sehr frische Süßwasserfische (Aal, Forelle, Hecht, Karpfen, Saibling, Schleie), bei der sich die äußere Schleimschicht während des Garens blau verfärbt.

au bleu

[blœ, franz., blau], französisch für →blau.

blindbacken

einen Mürbeteig so lange backen, bis er fest genug ist, um anschließend belegt oder gefüllt werden zu können.

blondieren

Mehl in Butter leicht andunkeln (zu franz. „blondir“, blond färben).

blutig

→blau.

à la bonne Femme

[bɔn 'fam, franz.], nach Art einer guten Haushälterin (franz. „bonne femme“) lange geköchelt oder geschmort.

à la bourguignonne

[burgi 'jɔn, franz.], Zubereitung „nach Burgunderart“ von Fleisch und Fisch mit Rotwein und Champignons, bei Fleisch auch mit Speckwürfeln.

braisieren

[br 'ɛz-, franz.], bräsieren, →schmoren (franz. „braiser“).

braten

Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse) in der Regel mit Fett garen und dabei an der Oberfläche bräunen.

braun dünsten

→schmoren.

bridieren

→abbinden 2) (franz. „brider“).

brühen

→blanchieren.

Brunoise

[bryn 'waz, franz., zu franz. „brun“, braun], sehr klein gewürfeltes Gemüse.

buttern

fertige, warme Speisen mit Butter verfeinern.

en Capilotade

[kapilo 'ta:d], in kleinen Stücken oder als Brei zubereitet; die Bezeichnung geht auf das span. „capirotada“, Brotpudding, zurück.

à la Cardinale

[kardi 'nal, franz., Kardinal], Zubereitungsart für Krevetten (mit Tomaten, Karotten, Gemüsepaprika, Schalotten, Knoblauch und Gewürzen in Weißwein geköchelt) und Hummer (in einem Court-bouillon gegart und mit Champignons und Trüffeln mit einer Sauce Cardinale gebunden).

in **Carpione**

[ital., zu „carpione“, Lachs- oder Forellenfisch], Zubereitungsart für Fisch, der nach dem Braten in Öl mit einer Marinade aus Weißwein, Essig, Öl, Zwiebeln, Pfeffer und Salbei übergossen wird.

in **Cartoccio**

[-ttʃ-, ital. Tüte], die italienische Bezeichnung für en → papillote.

alla **casalinga**

[ital., Hausfrau], die italienische Bezeichnung für nach → Hausfrauenart.

à la **cauchoise**

[ko'ʃwaz, franz.], nach der normannischen Landschaft Pays de Caux benannte Zubereitungsart für Fleisch, Fisch und Salate mit Zutaten der normannischen Küche (Crème fraîche, Cidre, Apfelessig, Kartoffeln usw.).

Cebiche

[θe'bitʃɛ, span.], Zubereitungsart für Fisch oder Meeresfrüchte, die in Limetten- oder Zitronensaft mariniert und mit Chili, Ingwer, Koriander, Knoblauch sowie einem scharfen, süß-säuerlichen Dressing, in anderen Varianten mit Essig, Orangen- oder Tomatensaft, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Avocado, Oregano oder Petersilie gemischt werden.

sous la **cendre**

[sändr, franz., unter der Asche], Zubereitungsart für Kartoffeln und Trüffeln, die in der Glut eines (Holzkohlen-)Feuers gegart werden.

à la **Chanoine**

[ʃa'nwan, franz., nach Domherrenart], Zubereitungsart für Fischfilets, die mit Garnelenpüree farciert und mit einer Sardellensoße serviert werden.

chao

chinesische Technik des Pfannenrührens, bei der Lebensmittel unter ständigem Rühren gegart werden.

à la **Chartres**

[ʃatr, franz.], nach der französischen Stadt Chartres benannte Zubereitungsart für Fleisch- und Eigerichte, in deren Zentrum Estragon steht.

en **chartreuse**

[ʃar'troez, franz., Kartause], Zubereitungsart für Gemüse und Fleisch, die kuppelförmig geschichtet werden. Der Name geht zurück auf den katholischen Orden der Kartäuser.

à la **Châtelaine**

[ʃatə'lɛn, franz., Schlossherr], variationsreiche Zubereitungsart, deren gemeinsamer Nenner es ist, die ausgeklügelte Form einfacherer Gerichte zu sein.

Stadt für Stadt

Angesichts des seit Jahrhunderten in Frankreich herrschenden politischen und kulturellen Zentralismus könnte man glauben, ein großer Teil der **Speisen der Haute Cuisine** sei nach Paris, der Hauptstadt der Grande Nation, benannt. Weit gefehlt! Die Liste der **Städte, die sich im kulinarischen Alphabet verewigt haben**, ist ellenlang, und **Paris** schneidet dabei sogar mit einer Brioche, einer Zwiebelsuppe, Nocken, Blutwurst und Creme, den Pommes parisiennes und der **Zubereitungsart à la parisienne** recht bescheiden ab. Ansonsten fehlt in der kulinarischen Herkunftsliste kaum eine Stadt dieses Erdballs.

Von Aachen mit seinen Printen und dem syrischen Aleppo mit der Alepponuss, dem venezolanischen Angostura, heute Ciudad Bolívar, über **das spanische Granada, das die Grenadins** „benannte“, Biarritz, **Florenz**, Mailand, Bergamo, Belém, **Bologna**, Brüssel, Cayenne, Chalon-sur-Saône, **Chartres**, **Chester und Madrid** bis hin zu Parma, Peking, Rouen, Nizza, Straßburg und Tanger sind sie (fast) alle vertreten.

Chaud-froid

[ʃo'frwa, franz., heiß-kalt], Zubereitungsart für Fleisch-, Geflügel-, Fisch- oder Wildstücke, die nach dem Garen abgekühlt, anschließend mit einer Chaud-froid-Soße und zur Dekoration mit feinem, gelatinearmem Gelee überzogen werden.

en Chemise

[ʃə'miz, franz.], Zubereitungsart von Lebensmitteln in ihrem natürlichen „Hemd“ (franz. „chemise“), also in ihrer Haut oder ihrer Schale. Kartoffeln en Chemise (Pellkartoffeln) werden z. B. in ihrer Schale gekocht.

chemisieren

[ʃəmi-], eine Form vor dem Befüllen z. B. mit Gelee, Öl oder Sahne ausgießen und damit dem Gericht eine Hülle, ein „Hemd“ (franz. „chemise“), überziehen.

à Cheval

[ʃə'val, franz., Pferd], Zubereitungsart für kleine gegrillte Fleischstücke, die auf Spiegeler gelegt werden.

en Chevreuil

[ʃə'vrœj, franz.], Zubereitungsart für Fleischstücke (Tournedos, Filet mignon), die – wie Reh (franz. „chevreuil“) – gebeizt und in Butter gebraten sowie mit einer Wildpfeffersoße und Esskastanien serviert werden.

Chiffonade

[ʃ-, franz.], in sehr feine Fetzen (franz. „chiffons“) zerpfückte oder geschnittene Salate, Kräuter oder grünes Blattgemüse.

Colbert

[kol'ber, franz.], nach dem französischen Staatsmann Jean-Baptiste Colbert (* 1619, † 1683) benannte Zubereitungsart für panierten und frittierten Fisch, der mit Beurre Maître d'Hôtel oder Beurre Colbert serviert wird.

conchieren

[kɔ'ʃ-, franz.], geröstete und gemahlene Kakaobohnen durch langsames Rühren in Schokolade verwandeln; das Wort geht auf das italienische „conca“ zurück, das das Becken, den Trog bezeichnet, in dem conchiert wird.

alla Contadina

[ital.], Zubereitungsart mit Speck, Kartoffeln, Bohnen und anderen getrockneten Gemüsesorten der einfachen, bäuerlichen (ital. „contadina“) Küche.

en Crapaudine

[krapo'din, franz.], Zubereitungsart für kleine Hühnchen oder Tauben, die ausgenommen, wie ein „crapaud“ (deutsch: Kröte) flach gedrückt, paniert und gebraten werden.



Kleiner oder großer Hunger?

Bestellen Sie **für den kleinen Hunger** auch gerne mal ein „Panini“? **Dann hoffen Sie nur**, dass Ihr Gegenüber kein seiner Sprache mächtiger Italiener ist. Denn der müsste Ihnen nämlich mindestens zwei „Panini“ einpacken oder Sie fragen, **ob sie den mit einer Kreditkarte (!) oder einem Schecks (!) bezahlen wollen**. Das belegte italienische Brötchensandwich heißt nämlich (im Singular) „Panino“, und „Panini“ gibt es erst ab zwei Stück. **Peinlich allerdings**, dass dieses aus den USA zu uns zurückgeschwappte „Panini“ gelegentlich auch auf den Speisekarten italienischer Gastronomen zu finden ist.

à la **créole**

[kre'ɔl, franz., kreolisch], 1) der kreolischen Küche abgeschaute Zubereitungsart für Süßspeisen mit Rum, Ananas, Vanille und/oder Bananen, 2) Zubereitungsart für Reis in gesalzenem Wasser bei geschlossenem Topf, bis die Reiskörner das Wasser absorbiert haben.

in **Crosta**

[ital.], Zubereitungsart, bei der Speisen in der Kruste (ital. „crosta“), d. h. im Teig- oder Salzmantel, gebacken werden.

Dämpfen, dampfgaren

Lebensmittel in Wasserdampf garen.

à la **Dauphine**

[do'fin, zu franz. „dauphin“, Delfin], Zubereitungsart für Gemüse, die nach Art von Pommes Dauphine zu Püree verarbeitet werden, oder für Fleisch, das von Pommes Dauphine begleitet wird. Der Name geht zurück auf das Wappentier eines der Grafen von Albon.

deglacieren

[-glas-], → ablöschen (zu franz. „glace“, Eis).

degorgieren

[degɔr'ʒ-, zu franz. „dégorger“, wässern], 1) Fleisch, Geflügel, Fisch oder Innereien so lange kalt wässern, bis eventuelle

Unreinheiten und Blut ausgewaschen sind, 2) Gemüse → ausweinen lassen.

degraisieren

[degrɛs-], → abfetten (zu franz. „graisse“, Fett).

dekantieren

[zu franz. „décanter“, abgießen], Butter, Brühe, Bouillon, Fonds oder Bratfett klären, indem man die Flüssigkeit von den am Boden abgesetzten Trubstoffen abgießt.

demi-anglais

[dəmi ä'glɛ, franz., halb englisch], → halb durchgebraten.

Demi-deuil

[dəmi'dœj, franz.], Zubereitungsart, bei der dunkle oder helle Gerichte im Kontrast mit weißen bzw. schwarzen Zutaten – als Ausdruck „halber Trauer“ (franz. „demi deuil“) sozusagen – dekoriert werden.

à la **Demidow**

[-o], nach dem Ehemann einer Nichte Napoleons benannte Zubereitungsart für eine Geflügelbrühe mit Karotten, weißen Rübchen, Trüffeln, Erbsen und Geflügelklößchen mit Kräutern.

demoulieren

[-mu-], → stürzen.

desossieren

→ ausbeinen (zu franz. „os“, Knochen).

Zitate

Der Mensch ist, was er isst.

Ludwig Feuerbach (* 1804, † 1872)

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.
5. Mose 8,3

Der Weise aber ent-
scheidet sich bei der
Wahl der Speisen nicht
für die größere Masse,
sondern für den
Wohlgeschmack.

Epikur (* 341, † 271 v. Chr.)

**Eine gute Küche ist das Fundament
allen Glücks.**

Auguste Escoffier (* 1846, † 1935)

**Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe
zum Essen.**

George Bernard Shaw (* 1856, † 1950)

dessechieren

[zu franz. „dessécher“, austrocknen], Lebensmittel bzw. Zubereitungen abtropfen lassen, trocken tupfen oder über kleiner Flamme dörren.

à la **Diable**

[dj'abl, franz.], Zubereitungsart für Fleisch- und Geflügelstücke, Fisch, Krebstiere und Innereien, die gewürzt, paniert, auf dem Rost gebraten und mit einer „teuflisch“ (franz. „diable“, Teufel) scharfen Soße serviert werden. Das italienische Pendant ist alla Diavola.

à la **Diane**

[dj'an, franz.], nach der römischen Jagdgöttin Diana benannte Zubereitungsart für 1) gebratenes Wild, das mit Sauce Diane serviert wird, und 2) geköchelte Wachteln, die mit Klößchen, geschmortem Kopfsalat, Hahnenkämmen und Hühnernierchen serviert werden.

alla **Diavola**

[ital.], à la → Diable (zu ital. „diavolo“, Teufel).

à la **dijonnaise**

[dizɔ'nez, franz.], nach der französischen Stadt Dijon benannte Zubereitungsart mit den lokal-typischen Spezialitäten: bei Fleisch Dijonsenf, bei Süßspeisen Cassislikör.

à la **Diplomate**

[diplo'mat, franz., Diplomat], gehobene Zubereitungsart 1) mit gewürfelten Trüffeln und Hummer bzw. Hummerbutter, 2) für Süßspeisen (Pudding) mit Englischer Creme, kandierten Früchten, Marmelade und evtl. einer Bavaoise.

Doria

nach dem Genueser Geschlecht Doria (z. B. Admiral Andrea Doria, * 1466, † 1560) benannte Zubereitungsart verschiedener Gerichte, deren gemeinsamer Nenner in der Verwendung gedünsteter Salatgurkenstücken besteht.

dressieren

[zu franz. „dresser“, anrichten], 1) Zubereitungen vor dem Garen mithilfe einer Dressiernadel, eines Bindfadens oder eines Holzstäbchens formen, 2) Massen bzw. Teige für Spritzgebäck oder auch Sahne, Cremes etc. mithilfe einer Dressiertüte bzw. eines Spritzsacks formen.

druckgaren

Lebensmittel bzw. Zubereitungen unter Druck bei in der Regel geringer Wasser- oder Fettzufuhr garen.

dünsten

Fleisch, Fisch, Reis, Gemüse oder Obst im geschlossenen Behältnis mit wenig Flüssigkeit

bzw. unter Zugabe von Fett bei nicht allzu hoher Temperatur garen.

durcharbeiten

→ kneten.

durchgebraten

vollständig durchgegart (Fleisch); beim Aufschneiden tritt praktisch kein Blut mehr aus.

durchseihen

→ seihen.

durchstreichen

→ passieren.

durchziehen lassen

Lebensmittel eine bestimmte Zeit lang in Flüssigkeit legen, bis deren Geschmack eingezogen ist.

Duxelles

[dy'ksɛl, franz.], vermutlich nach dem Arbeitgeber ihres Erfinders, dem französischen Marquis d'Uxelles et de Cormatin (* 1618, † 1678), benannte Zubereitungsart mit einer Farce, Garnitur oder Soßenbasis aus Champignons, Zwiebeln und Schalotten – ggf. auch Speck – und mit Madeira abgelöscht.

à l'égyptienne

[ɛzips'jɛn, franz., ägyptisch], Zubereitungsart auf der Basis von Reis, Auberginen und Tomaten.

eindampfen

flüssige Zubereitungen durch Verdampfen konzentrieren.

einkochen

1) Zubereitungen durch Hitze sterilisieren und dadurch konservieren, 2) Zubereitungen über eine längere Zeitspanne über den Siedepunkt hinweg erhitzen, um sie zu konzentrieren.

einlegen

1) Lebensmittel in bestimmten Flüssigkeiten konservieren, 2) Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse) eine Zeit lang in Marinade legen, um sie zu aromatisieren und ihre Zellstruktur zu verändern.

einmachen

→ einkochen 1).

einsalzen

Lebensmittel mit Salz bestreuen oder einreiben oder sie in Salzlake einlegen, um sie zu konservieren.

einsäuern

Lebensmittel in Säure (Essig) einlegen oder durch Zugabe bestimmter, Säure bildender Bakterienkulturen konservieren.

einstufengaren

→ niedertemperaturgaren.

einwecken

→ einkochen 1).

Fleischlos

Dass das englische „meat“ Fleisch bedeutet, weiß eigentlich jeder nach der zweiten Englischstunde in der Schule. Wer aber glaubt, hinter „mincemeat“ verstecke sich ein Fleischgericht, der irrt. Tatsächlich handelt es sich um eine Zubereitung aus getrockneten Früchten, insbesondere Rosinen, kandierten Zitruschalen, Brandy, Zucker und Rindertalg, die gern als Füllung für Pies verwendet wird.

einweichen

getrocknete Lebensmittel in Flüssigkeit legen oder mit Flüssigkeit bedecken, um sie zum Quellen zu bringen und weich werden zu lassen.

einzuckern

Lebensmittel oder Zubereitungen mit Zucker mischen oder mit einer Zuckerlösung überziehen, um sie zu konservieren.

emincieren

[emẽ 's-], in kleine (zu franz. „mince“, dünn), streifen- oder scheibenförmige Stücke schneiden.

englisch

→rosa.

englische Art

unkomplizierte Zubereitungsart, bei der Gemüse in nicht gewürztem Wasser oder Dampf gegart, Fleisch und Geflügel in weißer Grundbrühe gekocht oder pochiert, Fleisch und Fisch evtl. auch paniert oder mehliert wird.

englisch panieren

Bratgut zunächst in mit Öl verschlagenem und gewürztem Ei, evtl. mit geriebenem Käse, Knoblauch und klein geschnittener Petersilie gemischt, in gemahlenem Weißbrot (lat. „panis“, Brot) wälzen.

engraissieren

[ãgrɛs-, franz.], Ofenbleche oder Ähnliches mit Fett (franz. „graisse“) oder Öl einstreichen oder einpinseln, um ein Anhaften oder Anbrennen des Gar- oder Backguts zu verhindern.

entbarten

Meeresmuscheln, insbesondere Miesmuscheln, von faserartigen Ausscheidungen befreien.

entbeinen

→ausbeinen.

entfetten

→abfetten.

entgräten

Gräten und Rippen aus rohem oder gegartem Fisch entfernen.

enthäuten

die Haut von Lebensmitteln, insbesondere von bestimmten Gemüsearten, Fisch und Geflügel entfernen.

erstarren

aus dem flüssigen in einen halbfesten oder festen Zustand übergehen.

escaloppieren

in dünne Scheiben (zu franz. „escalope“, Schnitzel) schneiden.

Esterházy

nach dem österreichischen Heerführer Nikolaus I. Joseph Fürst Esterházy (* 1714, † 1790) benannte Zubereitungsart für

Nicht alle Makrelen sind Makrelen

Das soll jemand verstehen! Die Makrelen sind Fische einer Art aus der Familie der Makrelen und Thunfische innerhalb der Ordnung der Barschartigen, zu der auch Thunfische, Marline und Schwertfische gehören, nicht aber Brachsenmakrelen, Goldmakrelen und Stachelmakrelen. Dass dann die Fregattmakrele auch nicht zur Art der Makrelen gehört, sondern in Wahrheit ein Thunfisch ist, muss wohl nicht weiter verwundern.



1) Rinderrostbraten und verschiedene Schmorbraten, der angebraten und in einem mit Paprika gewürzten Gemüsesud gegart wird, 2) in Rinderbrühe mit Gemüsejulienne und Kapern gegartes Rindsgulasch, 3) Patisserie auf einem dünnen Boden aus geschlagenem und gebackenem Eiweiß.

evaporieren

flüssige Zubereitungen durch Verdampfen (franz. „évaporer“) konzentrieren.

farcieren

Zubereitungen mit einer Farce (franz., Füllung) füllen.

fassonieren

Lebensmittel oder Zubereitungen in eine gewünschte (appetitliche) Form (Fasson) bringen.

feuchträuchern

bei Temperaturen zwischen 20 und 40 °C und hoher Luftfeuchtigkeit durch Rauch konservieren.

ficellieren

[fisɛ-,], Fleischstücke oder andere Lebensmittel oder Zubereitungen mit Bindfaden (franz. „ficelle“) umschnüren, um sie beim Garen in der gewünschten Form zu halten.

filetieren, filieren

Scheiben aus größeren Stücken (Fisch, Fleisch) herausschneiden.

flambieren

heiße Lebensmittel oder Zubereitungen mit Brantwein übergießen und den entstehenden Alkoholdunst entzünden. In dem aus dem Französischen übernommenen Wort steckt noch der lateinische Ursprung: „flamma“ für Flamme.

à la Fontenelle

[fɔ̃tə'nel, franz.], nach dem französischen Schriftsteller Bernard le Bovier de Fontenelle (* 1657, † 1757) benannte Zubereitungsart für Spargel, der mit geschmolzener Butter und einem weich gekochten Ei serviert wird.

französisch panieren

Bratgut zunächst durch geklärte Butter ziehen und dann in gemahlenem Weißbrot (lat. „panis“, Brot) wälzen.

frappieren

Speisen oder Getränke durch plötzliche starke Kälte erschrecken, überraschen (franz. „frapper“).

frittieren

Lebensmittel oder Zubereitungen in heißem Fett oder Öl schwimmend braten (franz. „frire“).

frosten

→ tiefgefrieren.

garschwenken

→ sautieren.

garziehen lassen

→ pochieren.

gefrieren

→ tieffrieren.

gehen lassen

fertig gerührte oder geknetete Teige durch ruhiges Lagern für das Backen vorbereiten.

gelieren

[zu lat. „gelare“, einfrieren, zum Erstarren bringen], Fruchtsäfte, Fleischsäfte oder gewürzte Essigverdünnungen mithilfe von Geliermitteln in halbfeste, gallertartige Massen verwandeln.

à la genevoise

[ʒənɛ'vwaz, franz.], nach der Stadt Genf (franz. Genève) benannte Zubereitungsart für Fisch mit einer Soße aus Fischfumet, gewürfeltem Gemüse und Rotwein, die mit Butter montiert und mit Sardellenessenz aromatisiert wird.

Girardi

nach dem österreichischen Schauspieler Alexander Girardi (* 1850, † 1915) benannte Zubereitungsart für Rostbraten mit einer sämigen Soße, Zwiebeln, Champignons, Speck und Kapern.

alla giudea

[dʒu'dea], italienische Bezeichnung für eine „jüdische“ („giudeo“) Zubereitungsart für Ge-

müse, das in der Pfanne frittiert wird.

glacieren, glasieren

[glas-, zu franz. „glace“, Eis], Speisen mit einer glänzenden Schicht überziehen.

au gratin

[o gra'tê], Zubereitungsart, bei der die Speisen gratiniert, also mit Käse oder Paniermehl im Backofen überkrustet (franz. „gratiner“) werden.

à la grenobloise

[grəno'blwaz, franz.], nach der französischen Stadt Grenoble benannte Zubereitungsart für Fisch à la Meunière mit Kapern, Zitrone, Petersilie, Walnüssen und Croûtons.

halb durchgebraten

zwischen → rosa und vollkommen → durchgebraten (Fleisch).

haschieren

Fleisch fein hacken (franz. „hacher“).

nach Hausfrauenart

einfache Zubereitungsart mit preiswerten, alltäglichen Zutaten für sehr unterschiedliche Gerichte.

Hausmacherart

einfache Zubereitungsart, die sich alltäglicher Zutaten und unkomplizierter Küchentechniken bedient.

Pantoffelbrot

Kaum ein Brot ist seit einigen Jahren **bei uns so beliebt** – vor allem als Beigabe im Restaurant – wie **die (nicht das!) italienische Ciabatta**, ein ursprünglich sardisches Weizengraubrot, das heute meist weiß ist und mit etwas Weizenschrot sowie Olivenöl gebacken wird. **Sich darunter einen Pantoffel vorzustellen**, denn „ciabatta“ heißt nichts anderes, erfordert allerdings doch **sehr viel italienische (!) Fantasie**.

heißbräuchern

bei Temperaturen zwischen 70 und 100 °C durch Rauch konservieren.

à la hongroise

[õg'rwás, franz., auf ungarische Art], Zubereitungsart der französischen Küche, bei der, wie in Ungarn üblich, viel Paprikagewürz verwendet wird.

à l'Impératrice

[ẽpera'tri:s, franz., zu „impérateur“, Kaiser], vornehme Zubereitungsart mit zahlreichen, sehr unterschiedlichen Variationen, deren gemeinsamer Nenner reichhaltige und erlesene Zutaten sind.

à l'indienne

[ẽn'djen, franz., auf indische Art], Zubereitungsart der französischen Küche, bei der, wie in Indien üblich, viel Curry und/oder Basmatireis verwendet wird.

(nach) Jägerart

Zubereitungsart für Fleisch, Geflügel und Wild mit Pilzen, häufig auch Schalotten oder Zwiebeln und Tomaten.

Julienne

[ʒy'ljen, vermutl. zu lat. „iulius mensis“, Juli], in lange, dünne Stifte geschnittenes Gemüse.

kalträuchern

bei Temperaturen zwischen 12 und 25 °C durch Rauch konservieren.

kandieren

Früchte, Wurzeln oder Blüten mit einer Zuckerlösung überziehen und dadurch haltbar machen.

kannelieren

Pilze oder Gemüsesorten mit länglichen, parallelen Riefen, Kerben oder Rillen (ital. „cannello“, Röhrchen) dekorieren.

karamellisieren

Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel oder Zubereitungen durch Hitze bräunen.

kaschieren

Fleisch- oder Geflügelknochen unter einer Papiermanschette verstecken (franz. „cacher“).

kehlen

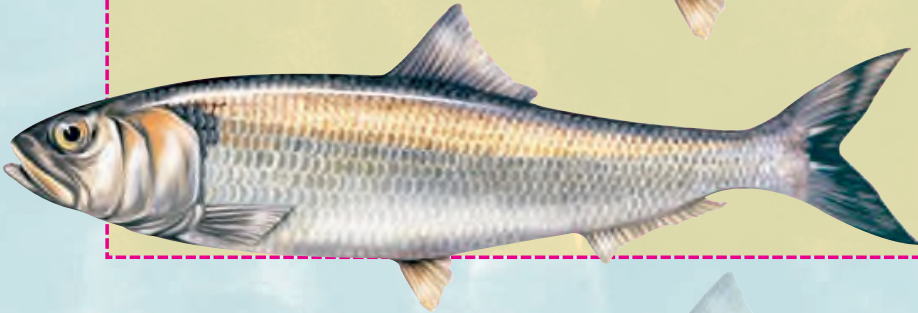
die Innereien von Fischen ganz oder teilweise entfernen; die Bezeichnung geht darauf zurück, dass bei Salzwasserfischen wie Heringen dafür die Kehle aufgeschnitten wird.

Kim'Chi, Kimtschi

[korean.], auf Milchsäuregärung beruhende koreanische Zubereitungsart für Gemüse, das mit Salz in Tontöpfen geschichtet (chin. „tim choy“, versenktes Gemüse) reift.

Jungfräulich und gar nicht matt

Über den Ursprung des Namens **Matjes** kursiert so manche, **mehr oder weniger amüsante Geschichte**. So sollen die Heringsfischer ihre „Opfer“ früher mit einem Schlag auf den Kopf ins Jenseits befördert haben. **Um sicherzugehen**, dass sie dabei Erfolg hatten, **sollen sie den Hering dann gefragt haben: „Matt?“**, um dann, wenn dieser nicht antwortete, selbst die Antwort zu geben: **„Yes!“** Die wirkliche Herkunft des Wortes ist weit weniger abenteuerlich. Matjes oder besser Matjeshering ist **das eingedeutschte niederländische „maagdekenshering“**, was so viel bedeutet wie **Mädchenhering**. Ein absolut logischer Name, handelt es sich doch um noch nicht geschlechtsreife, d.h. **jungfräuliche Fische** ohne Milch- bzw. Laichansatz.



Sprachbilder

den **Löffel** abgeben

sich etwas auf der Zunge
zergehen lassen

ETWAS IN DEN FALSCHEN HALS BEKOMMEN

seinen **Senf** zugeben

(auch nur) mit **Wasser kochen**

jemand ist **ein Schaumschläger**

in Teufels Küche kommen

SICH DEN **MUND VERBRENNEN**

jemandem die Suppe versalzen

jemanden Weich kochen/
klopfen

klären, klarifizieren

Flüssigkeiten mit Filtern, Sieben, Zentrifugen, durch Abschöpfen oder Kochen von Trübstoffen oder festen Bestandteilen trennen.

köcheln

lange bei niedriger Hitze in Flüssigkeit garen.

kochen

1) den Siedepunkt erreichen (Flüssigkeiten), 2) Lebensmittel oder Zubereitungen bei Temperaturen über dem Siedepunkt in Flüssigkeit garen, 3) Speisen zubereiten.

kolorieren

Lebensmittel oder Zubereitungen mithilfe 1) eines Garvorgangs bräunen, 2) von Farbstoffen (lat. „color“, Farbe) farblich verändern.

konditionieren

Zubereitungen oder ihre Zutaten in einen gewünschten Zustand (lat. „condicio“) versetzen (z. B. auf eine bestimmte Temperatur bringen).

konzentrieren

flüssige Lebensmittel oder Zubereitungen durch Entzug von Wasser geschmacksintensiver machen, ihr Volumen vermindern oder ihre Haltbarkeit verlängern.

lakepökeln

Lebensmittel in eine Salzlösung (Lake) einlegen, um sie zu konservieren.

à la languedocienne

[låg(ə)ɔ'sjɛn, franz.], nach der südfranzösischen Region Languedoc benannte Zubereitungsart, bei der in der Regel Schweine- oder Gänseschmalz, frischer Knoblauch sowie Oliven- oder Walnussöl zum Einsatz kommen.

läutern

1) → klären, 2) Zucker mit Wasser zu einem Sirup mischen.

leer backen

→ blindbacken.

legieren

eine Legierung (Verbindung) herstellen, → binden 1).

à la liégeoise

[ljɛ'ʒwaz, franz.], nach der belgischen Stadt Liège (Lüttich) benannte Zubereitungsart, bei der Alkohol und Wacholderbeeren zum Einsatz kommen.

alla livornese

[ital.], nach der italienischen Stadt Livorno benannte Zubereitungsart für Fisch, der mehliert, in mit Knoblauch aromatisiertem Olivenöl gebraten und mit einer Tomaten-Knoblauch-Soße serviert wird.

löffelfest

nicht flüssig und nicht fest; fließt nicht mehr vom schräg gehaltenen Löffel.

Löffeltest

Verfahren zum Feststellen der richtigen Konsistenz oder des richtigen Garpunkts von Speisen.

à la Lucullus

nach dem römischen Feldherrn Lucius Licinius Lucullus (* 117 v. Chr.; † 56 v. Chr.) benannte Zubereitungsart, bei der die klassischen Gourmetzutaten des 19. Jh. zum Einsatz kommen: Stopfleber, Trüffeln, Madeira, Hahnenkämme und/oder Hahnnennierchen.

M à la madrilène

[madri'len, franz.], nach der spanischen Hauptstadt Madrid benannte Zubereitungsart für eine kalte Geflügelconsommé, die mit Sellerie, Tomaten und Piment aromatisiert wird.

à la maltaise

[mal'tez, franz.], nach der Insel Malta benannte Zubereitungsart, bei der Orangen oder Orangenesten verwendet werden.

Marchand de Vin

[mar'ʃã də vẽ, franz., Weinhändler], Zubereitungsart von Fleisch und Fisch mit Rotwein, der in der Soße oder zum Pochieren zum Einsatz kommt.

marinieren

Lebensmittel in eine mit Essig, Zitronensaft, Wein oder saurer Milch gesäuerte Flüssigkeit (Marinade) einlegen, die mit den unterschiedlichsten Gewürzen und Kräutern wie Knoblauch, Pfeffer, Salz, Wacholderbeeren, Zwiebeln etc. oder mit fertigen Gewürzmischungen (Marinadengewürze) aromatisiert wurde.

maskieren

ein Gericht mit einer Soße, einem Gelee oder anderen Flüssigkeit überziehen und dadurch verdecken oder verkleiden.

mazerieren

Gewürze, Früchte in Flüssigkeiten einlegen (lat. „macerare“, einweichen), die Essig, Zitronensaft oder Alkohol enthalten und ggf. durch Kräuter und Gewürze aromatisiert sind.

medium

[mi:diəm, engl., mittel], →rosa.

medium rare

[mi:diəm reə(r), zu engl. „medium“, mittel, und „rare“, blutig], 1) →blutig, 2) gelegentlich für →rosa, 3) gelegentlich für →halb durchgebraten.

mehlieren

Lebensmittel, v. a. Fisch oder Fleisch, mit Mehl bestreuen oder in Mehl wenden.

Melieren oder Mehlieren?

Verwechseln Sie um Gottes willen nicht Melieren mit Mehlieren! Bei Ersterem geht es darum, ganz, ganz vorsichtig geschlagenes Eiweiß unter Teigmassen zu ziehen oder Cremes unterschiedlicher Konsistenz zu mischen, während Letzteres dafür steht, Fleisch oder Fisch vor dem Anbraten mit Mehl zu bestäuben oder in Mehl zu wenden, damit sich eine schöne braune Kruste bildet, die geschmacklich weniger auffällt, als das beim Panieren der Fall ist.

Irakische Soße

Die **Konsistenz** der Zubereitung legt den Zusammenhang nahe: „Mousseline“ muss wohl vom französischen „mousse“ (deutsch: Schaum) stammen. **Aber weit gefehlt!** Tatsächlich geht das „mousseline“ der **Soße**, der Farce oder des Pürees auf das italienische „mussolina“ – nein, der Duce ist nicht gemeint! – zurück, das sich seinerseits vermutlich **vom Namen der irakischen Stadt Mossul herleitet** und einen feinen Baumwollstoff bezeichnet. Was jetzt natürlich nicht heißen soll, alle Iraker seien Schaumschläger!



melieren

[zu franz. „mêler“, vermischen],
Zutaten miteinander vermengen.

à la **Ménagère**

[mena 'ʒɛr, zu franz. „ménagère“,
Hausfrau], nach → Hausfrauen-
art.

mijotieren

→ köcheln (franz. „mijoter“).

Mirepoix

[mir 'pwa, franz.], gewürfeltes
Gemüse, das häufig als Garnitur
verwendet wird; nach dem
französischen Politiker Gaston
Pierre-Charles de Lévis-Lomagne,
Duc de Mirepoix (* 1699,
† 1757) benannte klassische
Schnittform.

à la **monégasque**

[mɔne 'gask, franz., auf mone-
gassische Art], Zubereitungsart
für gefüllte Tomaten mit Ma-
yonnaise, Thunfisch, Zwiebeln,
Ei, Salz, Pfeffer, Essig und Öl
sowie Fines Herbes.

montieren

1) → aufschlagen, 2) → unter-
heben, 3) Flüssigkeiten mit
kaltem Fett → binden 1).

à la **Montmorency**

[mɔmɔʁɛ̃ 'si], nach der wegen
ihrer Sauerkirschen berühmten
französischen Stadt Montmo-
rency benannte Zubereitungs-
art – mit Sauerkirschen.

à la **morvandelle**

[mɔrvã 'dɛl], nach dem fran-
zösischen Bergmassiv Morvan
benannte Zubereitungsart, bei
der roher Schinken aus dem
Gebiet verwendet wird.

Mousseline

[mus 'lin, franz.], besonders
delikate Zubereitungsart mit
der Konsistenz von Schaum
oder Mousse, benannt nach der
irakischen Stadt Mossul, woher
der sehr feine Musselin, ein
hauchdünner Stoff, kommt.

Nabemono

Garmethode der japanischen
Küche, bei der die Zutaten
direkt bei Tisch gebraten oder
gekocht werden.

nage

[naʒ, zu franz. „nager“, schwim-
men], gewürzter Sud, in dem
Fische, Muscheln oder Krebs-
tiere „schwimmend“ gegart und
serviert werden.

nappieren

Speisen mit einer Soße oder
Ähnlichem vollständig und
gleichmäßig einhüllen – wie in
ein Tischtuch (franz. „nappe“).

nass pökeln

Lebensmittel in eine Salzlösung
(Lake) einlegen, um sie zu kon-
servieren.

Nest

an ein Vogelnest erinnernde und zur Aufnahme anderer Zubereitungen dienende Form angerichteter Speisen (Kartoffeln, Gemüse, Nudel, Reis).

à la Néva

[ne'va, franz.], nach dem russischen Fluss Newa benannte Zubereitungsart für Poularden mit einer Farce aus Foie gras und Trüffeln, Chaud-froid, Trüffelscheiben und Gelee.

à la Newburg

['nju:bɜ:g, engl.], Zubereitungsart für Hummer mit verschiedenen Variationen; er kann in Sahne geschmort, in Butter angebraten und mit einer Sherry-Eigelb-Sahnesoße serviert oder durch Angießen einer Zubereitung à l'armoricaine mit Sahne und Fischfond bereitet werden. Die Bezeichnung soll ein Anagramm zu Wenburg sein, dem Namen des Kochs aus dem New Yorker Restaurant Delmonico's, der die Zubereitung erfand.

niedertemperaturgaren, niedrigtemperaturgaren

Fleisch, aber auch Geflügel, Meeresfrüchte oder Fisch bei weniger als 100 °C garen.

Nimono

[japan.], Garmethode der japanischen Küche in einem mehr oder weniger gewürzten Sud.

à la normande

[nɔr'mäd, franz.], Zubereitungsart der französischen Küche, die sich typischer Zutaten der Normandie (Äpfel, Meeresfrüchte, Milchprodukte) bedient.

à la norvégienne

[nɔrve'zjen, franz., auf norwegische Art], Zubereitungsart der französischen Küche, bei der, wie in Norwegen üblich, viel (kalter) Fisch, Krebstiere und Gelee verwendet wird.

Orloff

nach dem russischen Diplomaten Fürst Nikolai Alexejewitsch Orlow (* 1820, † 1885) benannte Zubereitungsart für Kalbsrücken, der geschmort, aufgeschnitten, mit Pilzen, Zwiebeln und Trüffeln gefüllt und wieder zusammengebunden wird.

Orly

[ɔr'li, franz.], nach der französischen Stadt Orly benannte Zubereitungsart für Fisch, der in Backteig getaucht oder englisch paniert, ausgebacken und mit Tomatensoße serviert wird.

Panade

Brei aus Brot (lat. „panis“), Eiern, Mehl oder Reis, der als Bindemittel dünneren Mischungen aus Fleisch oder Fisch so viel Festigkeit verleiht, dass sich daraus Füllungen, Klöße oder Aufläufe bereiten lassen.

Heißer Stein auf dem Bauch

Nein, einen heißen Stein müssen Sie sich in Restaurants der **japanischen Kaiseki-Küche** nicht auf den Bauch legen, obwohl der Name dieses nahezulegen scheint: Er geht nämlich auf genau dieses früher bei japanischen Mönchen beliebte **Mittel** zurück, mithilfe dessen sie **während langer Meditationen den Hunger vertrieben**. Dafür aber wird man Sie in guten Kaiseki-Restaurants mit einer kunstvoll arrangierten, bis heute unverändert **streng ritualisierten Speisenfolge aus kleinen Portionen** im Rahmen einer Teezeremonie verwöhnen, die bereits im 15. und 16. Jahrhundert **von japanischen Teemeistern** bei Hof entwickelt wurde.



Panade und Panüre

„Womit panieren Sie Wiener Schnitzel?“ – „Mit einer Panade aus Mehl, Ei und Paniermehl natürlich!“
Wetten, dass die Antwort auf die Frage in mehr als 90 Prozent aller Fälle so lautet? Und trotzdem ist sie falsch: Panade heißt nämlich der Brei aus Brot, Eiern, Milch, Mehl und/oder Reis, der als Bindemittel Mischungen aus Fleisch oder Fisch die notwendige Festigkeit gibt, damit sie zu Klößen geformt oder als Füllung verwendet werden können. Paniert wird dagegen mit der Panüre – aus Mehl, Ei und Paniermehl oder Mie de Pain. Natürlich!



Panierung, Panüre

Masse aus frischem oder getrocknetem gemahlenen Weißbrot (zu lat. „panis“, Brot) und einem Bindemittel (z. B. Ei), die zum Panieren verwendet wird.

en papillote

[papi'jot, franz., Bonbonpapier], in einer Hülle aus eingeöltem oder -gefettetem Papier, Pergamentpapier oder Folie gegart.

parieren

[zu franz. „parer“, schmücken, zieren], Fleisch, Fisch oder Geflügel von nicht essbaren Bestandteilen befreien.

passieren

[zu franz. „passer“, durchseihen], flüssige, halbflüssige oder breiige Zubereitungen (Fonds, Soßen, Suppen, Farcen etc.) durch ein Sieb oder Tuch gießen, streichen oder drücken.

pasteurisieren

Lebensmittel durch kurzfristiges Erwärmen oder Erhitzen auf Temperaturen unter 100 °C konservieren. Die Bezeichnung geht zurück auf den Namen des französischen Chemikers Louis Pasteur (* 1822, † 1895).

Paysanne

[pɛi'san, franz., ländlich], Mischung aus verschiedenen, klein geschnittenen oder gewürfelten Gemüsesorten.

à la pékinoise

[peki'nwaz, franz.], nach der chinesischen Hauptstadt Peking benannte Zubereitungsart für Fisch und Krebstiere, die frittiert und mit süßsaurer Soße serviert werden.

à la périgourdine

[perigur'din, franz.], nach der französischen Landschaft Périgord benannte Zubereitungsart mit den regionaltypischen Zutaten Eiern, Fleisch, Geflügel oder Wild und Trüffeln.

alla piemontese

[ital.], nach der italienischen Region Piemont benannte Zubereitungsart mit der regionaltypischen Zutat weiße Albatrüffel.

pikieren

Gemüse, Teigböden oder Früchte mit einer Nadel leicht anstechen (franz. „piquer“), sodass Luft entweichen oder eindringen kann.

pilieren

Kochzutaten im Mörser sehr fein zerreiben (franz. „piler“) oder zermahlen.

pochieren

unterhalb der Kochtemperatur von Wasser, d. h. in der Regel zwischen 70 und 80 °C garziehen lassen. Pochiert werden v. a. Eier: Sie werden ohne Schale in

heißes Wasser gegeben, wobei sich das Eiweiß wie eine Tasche (franz. „poche“) um das Eigelb legt.

poelieren

leicht anbraten und ohne Fremdflüssigkeit in wenig Fett in der Pfanne (franz. „poêle“) dünsten.

pökeln

Lebensmittel mit Salz bestreuen oder einreiben oder sie in Salzlake einlegen, um sie zu konservieren.

à la Polignac

[poli'ɲak, franz.], nach dem französischen Adelsgeschlecht de Polignac benannte Zubereitungsart für Geflügel, das mit Hühnerfarce sowie Trüffel- und Champignonscheiben gefüllt und gedünstet wird.

à la polonaise

[polɔ'nez, franz., auf polnische Art], Zubereitungsart der französischen Küche, bei der (gehacktes) Gemüse und Eigelb sowie Kräuter und geröstetes, frisch gemahlenes Weißbrot verwendet werden.

Pommes Allumettes

[pɔmzaly'met, franz.], zu langen, dünnen, in der Form an Streichhölzer (franz. „allumettes“) erinnernde geschnittene Kartoffeln (franz. „pommes“).

Pommes Boulangère

[pɔm bulã'ʒɛr, franz., Bäckerkartoffeln], Zubereitung aus geviertelten oder in große Scheiben geschnittenen Kartoffeln.

Pommes Chips

[pɔm tʃips, franz., engl.], in runde oder ovale und sehr dünne Scheiben (engl. „chips“) geschnittene Kartoffeln (franz. „pommes“), in Fett hellbraun gebraten.

Pommes frites

[pɔm'frit, franz., gebackene, gebratene Kartoffeln], zu Stäbchen mit etwa 1 cm Kantenlänge geschnittene rohe Kartoffeln, die zwei Mal frittiert werden.

Pommes Gaufrette

[pɔm go'frɛt, franz.], mit der Mandoline dünn geschnittene, in Fett gebratene Kartoffelscheiben (zu franz. „pommes“, Kartoffeln) mit einem Muster, wie man es von (Eis-)Waffeln (franz. „gaufrettes“) kennt.

Pommes Noisettes

[pɔm nwa'zɛt, franz.], mit einem Kugelausstecher tournierte Kugeln aus Kartoffeln (franz. „pommes“) in der Größe von Haselnüssen (franz. „noisettes“).

Pommes Paille

[pɔm 'paij, franz.], zu Spänen, fein wie Stroh (franz. „paille“) geschnittene Kartoffeln (franz. „pommes“).

pralinieren

Mandeln oder Nüsse in karamellisiertem Zucker rösten, das Wort geht auf den französischen Offizier und Politiker César de Choiseul, Graf von Plessis-Praslin (* 1598, † 1675) zurück.

à la provençale

[prɔvãsal, franz.], nach der französischen Region Provence benannte Zubereitungsart verschiedener Gerichte, denen die Verwendung von Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl gemeinsam ist.

pürieren

Lebensmittel so weit zerdrücken oder zerstampfen, dass sie eine homogene Masse, ein Püree, bilden.

quellen lassen

Lebensmittel von fester Konsistenz in Wasser oder anderen Flüssigkeiten einweichen.

rare

[reə(r), engl., blutig], 1) →blau, 2) gelegentlich für →blutig.

räuchern

Lebensmittel mit Rauch konservieren.

raw

[rɔ:, engl., roh], →blau.

reduzieren

Zubereitungen durch Einkochen konzentrieren.

revenir

→anbraten (franz. „revenir“).

rissolieren

Fleisch, Geflügel oder Gemüse in einer Kasserolle oder einem Bräter bei sehr großer Hitze in Fett bräunen (franz. „rissoler“).

Riz à la créole

[ri a la kre'ɔl, franz., auf kreolische Art], Reis, der in Salzwasser gegart wird, bis das Wasser absorbiert ist.

roh

→blau.

à la romaine

[ro'men, franz., auf römische Art], von der römischen Küche inspirierte Zubereitungsart, meist mit Spinat.

rosa

1) bis ins Innere angegart (Fleisch) und ohne rohen Stellen, 2) gelegentlich für →blutig.

rösten

Lebensmittel oder Zubereitungen durch starke Hitzeeinwirkung, in der Regel ohne Fett oder Flüssigkeiten, bräunen und garen.

rot

→blutig.

Rotkochen

Zubereitungsart der chinesischen Küche, bei der Fleisch in der Meistersoße (v. a. Sojasoße und Gewürze) gegart wird.



Nudeln wie Ohren

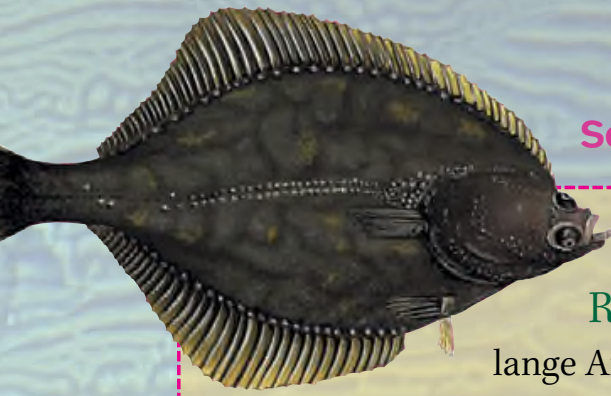
Malerisch geht es **bei den Italienern** zu, wenn sie über ihre **vielen Pastasorten** sprechen. Denn die Namen dieser Nudeln stellen meist sehr exakte bildliche Beschreibungen der tatsächlichen Nudelform dar: Anellini (von „anello“, dem Ring) sind ringförmig, **Bucatini haben ein großes Loch** (italienisch „buco“), **Capelli d'angelo sind so**, wie man sich die Haare von Engeln vorstellt, fein und dünn nämlich, während die Capellini (von „capello“, dem Haar) eher auf den etwas dickeren menschlichen Kopfbewuchs abheben, von dem Cappelletti wiederum eine etwas dünnere Spezies darstellen. **Conchiglie** (von „conchiglia“, der Muschel) sind muschelförmig, Dischi volanti ähneln fliegenden Untertassen, was auch immer man sich darunter vorstellen mag, Ditalini (zu „ditale“, dem Fingerhut) sollte man nicht zum Nähen verwenden, und Eliche sehen eben aus wie Propeller, **ganz wie es der Name sagt**.

Weil sie aussehen wie Schmetterlinge, heißen die entsprechenden Nudeln Farfalle, während die Fusilli an eine Spindel (italienisch „fuso“) erinnern, die Lumache

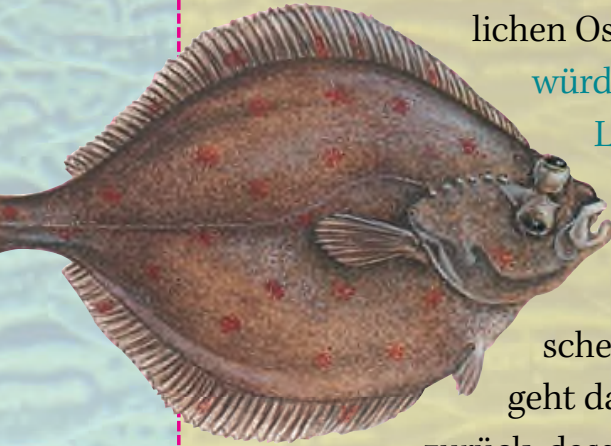


dagegen an Schnecken. Dass Orecchiette wie „orecchie“, Ohren, aussehen, kann man mit etwas Fantasie nachvollziehen, genauso wie die Ähnlichkeit der schräg abgeschnittenen Penne mit einer Schreib-„Feder“. Dasselbe gilt für Spaghetti und Spaghettoni, die „Bindfaden“-Nudeln, **oder auch die Vermicelli, die „Wurm“-Nudeln**. Klar auch, dass man Pappardelle gerne verschlingt (italienisch „pappare“) und dass Tagliatelle, Taglierini und Tagliolini in Form geschnitten (italienisch „tagliare“) wurden. Der Vergleich von Tortelli, Tortellini, Tortelloni und Tortiglioni mit einer „torta“, einer Torte, scheint dagegen ebenso willkürlich gewählt, wie die implizite Aufforderung, die mit dem **Verzehr von Strozzapreti** verbunden ist, denn einen Priester (italienisch „prete“) sollte man nun **wirklich nicht erdrosseln** (italienisch „strozzare“). Bis ins Griechische muss man dagegen **die Maccheroni**, „unsere“ Makkaroni, und die Trofie zurückverfolgen. Erstere sind nach den „machoirionon“, einem „langen **Grashalm**“, benannt, Letztere stellen ganz allgemein „trophe“, d. h. Nahrung, dar.

Scholle zum Schleifen

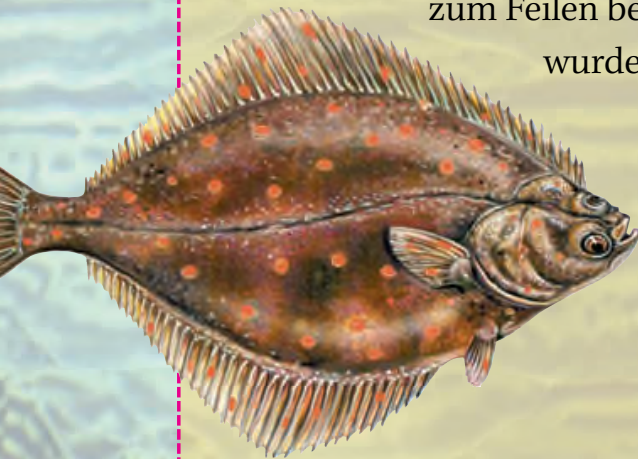


Die Limande oder **Echte Rotzunge**, eine 50–60 cm lange Art der Schollen, **ist in der Nordsee heimisch, aber weit über sie hinaus** im gesamten europäischen Nordatlantik und in der westlichen Ostsee verbreitet. **Der merkwürdig anmutende Name**



Limande, der aus dem Französischen stammt, hat eine präzise Bedeutung: Er stammt von dem französischen Verb „limer“, feilen, und geht darauf zurück, dass

die getrocknete, **raue Haut dieser Scholle** in grauer Vorzeit tatsächlich zum Feilen benutzt wurde.



à la **rouennaise**

[ruɛ'nez, franz.], nach der französischen Stadt Rouen benannte Zubereitungsart für Ente, die mit einer konzentrierten Rotweinsoße serviert wird.

saignant

[sɛ'ɲã, franz., zu „saigner“, bluten], → blutig.

Salpicon

[salpi'kõ, franz., zu span. „salpicar“, bespritzen, würzen], ragoutartige Zubereitung aus Fleisch, Wild, Geflügel, Gemüse, Obst, Krebstieren oder Fisch, die gegart, in kleine Würfel geschnitten und mit Soße, Sirup oder Creme gebunden werden.

salzgaren

Fische → pökeln.

à la **sarladaise**

[sarla'dɛz, franz.], nach der französischen Region Sarladais benannte Zubereitungsart für klein geschnittene Kartoffeln, die in der regionaltypischen Zutat Gänseschmalz gebraten und mit Petersilie bestreut werden.

Sauté

[so'te, franz.], gleichmäßig geschnittenene Fleisch-, Geflügel-, Wild- oder Fischwürfel, die scharf angebraten (zu franz. „sauter“, braten), mehliert, mit Wein, Brühe oder Fond übergossen und gegart werden.

sautieren

[so-], kurzes Garen klein geschnittener Lebensmittel unter gelegentlichem Schwenken in der Pfanne oder Kasserolle (zu franz. „sauter“, braten).

schaben

mithilfe einer Reibe oder Raspel oder eines quer zur Schneide bewegten Messers sehr kleinteilige Mengen von Fleisch, Fisch etc. abschneiden oder abhobeln.

schälen

Lebensmittel von ihren harten oder ledrigen, evtl. auch ungenießbaren Schalen trennen.

schlagen

Lebensmittel durch schnelle, kreisförmige Bewegungen mit einem Besen oder Quirl in Konsistenz und Textur verändern.

schmoren

in Fett angebratene eiweißreiche Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Gemüse) unter Zugabe von Flüssigkeit im geschlossenen Bräter, im Schmortopf oder im Ofen bei relativ geringer Wärmezufuhr garen.

schnetzeln

→ emincieren.

schuppen

Fische vor dem Zubereiten von ihren Schuppen, den runden oder eckigen Knochenplättchen befreien.

schwenken

→sautieren.

schwitzen

→anschwitzen.

sehr blutig

→blau.

sehen

Flüssigkeiten mithilfe eines Siebs (Seihers) von festen Bestandteilen trennen.

à la Serge

[serʒ, franz.], Zubereitungsart für Schnitzel oder Kalbsbries, die mit frisch gemahlenem Weißbrot, Pilzen und Trüffeln paniert und gebraten, dann mit Artischockenböden und einer Schinkenjulienne in Madeirajus in getrüffelter Demi-glace serviert werden. Welcher Serge sich in dem Namen dieser Zubereitungsart verewigt hat, ist leider nicht bekannt.

à la sétoise

[se'twaz, franz.], nach der französischen Hafenstadt Sète benannte Zubereitungsart für den lokaltypischen Seeteufel, der mit einer Julienne und Weißwein gegart und dann mit Mayonnaise überzogen wird.

sieden

1) kochen, 2) Lebensmittel oder Zubereitungen in Flüssigkeit bei Temperaturen um den Siedepunkt garen.

simmern

[zu engl. „(to) simmer“, sieden],
→köcheln.

soufflieren

[suf-], Aufläufen oder Soufflés Luft einblasen (zu franz. „souffler“, blasen).

Sous-Vide-Verfahren

[su vi:d -], Unterdruckgaren (zu franz. „sous vide“, im Leeren), bei dem das Gargut in eine Folie eingeschweißt und bei nicht mehr als 60 °C gegart wird.

spicken

dünne Streifen oder Stifte Schweinespeck mithilfe von Spicknadel, -rohr oder -messer in magere Fleischstücke einarbeiten.

stocken

gerinnen oder dickflüssig werden.

stürzen

ein Gefäß umkippen, um eine Zubereitung aus ihm zu lösen.

à la suédoise

[sɥe'dwaz, franz., auf schwedische Art], Zubereitungsart der französischen Küche, bei der, wie in Schweden üblich, eine Kombination von Gemüse, Obst, Pilzen oder Käse mit Krebstieren oder Fischen im Vordergrund steht.



Sprich

Butterbrot
macht Wangen
rot, doch Schinken-
bröter machen sie
viel röter.

Das Fleisch ist willig,
aber der Koch ist
schwach!

wörter

à la **Sultane**

[syl'tan, franz., nach Sultans-art], orientalisch inspirierte Zubereitungsart mit verschiedenen Varianten, deren gemeinsamer Nenner die Verwendung von Pistazien ist.

Suprême

[sy'prēm, franz., Oberstes, Höchstes], gehobene Zubereitungsart für Geflügelbrust und Wildfilets, die gedünstet, gebraten und anschließend mit frischem Gemüse garniert werden.

en **surprise**

[syr'pri:z, franz.], Zubereitungsart mit Überraschung (franz. „surprise“), z. B. heißes Schaumgebäck mit Eisfüllung.

Teigmantel

Umhüllung aus Brot-, Ausback-, Blätter- oder anderen Teigen.

Thermidor

nach dem „Hitzemonat“ des Kalenders der Französischen Revolution benannte Zubereitung für gewürfeltes Hummerfleisch, das unter einer Sauce Bercy überbacken wird.

tomatieren

Soßen, Suppen und Brühen durch Zugabe von Tomatensoße, Tomatenpüree oder Tomatenmark geschmacklich und farblich anreichern.

à la **toscane**

[tɔs'kan, franz., nach Art der Toskana], Zubereitungsart, bei der, wie in der Toskana üblich, Parmesankäse und/oder Schinken im Vordergrund stehen.

tourieren

[tu-], bei der Herstellung von Blätterteig das mehrfache Drehen (franz. „tour“) beim Falten und Ausrollen.

tournieren

v. a. Gemüse und Früchte mit einem speziellen Messer in gleichmäßige, dekorative Formen schneiden oder drehen (franz. „tourner“).

tranchieren

['trā'ʃi:-, franz.], fertig gegartes Fleisch, Fisch, Geflügel usw. fachgerecht in Portionen (zu franz. „tranche“, Scheibe) zerschneiden.

tremperien

Zubereitungen in eine Flüssigkeit tauchen (franz. „tremper“), um sie mit einem Überzug zu versehen, z. B. Pralinen in Kuvertüre.

ultrahocherhitzen

Lebensmittel durch kurzzeitiges Erwärmen auf Temperaturen von 160 bis 180 °C konservieren.

in **umido**

feucht (ital. „umido“) gegart, z. B. geschmort, gedünstet, gedämpft.

unterdruckgaren

Lebensmittel oder Zubereitungen in Vakuum oder jedenfalls bei unter dem Umgebungsdruck liegenden Druckverhältnissen garen.

unterheben

eine Masse vorsichtig so mit einer zweiten mischen, dass beider Konsistenz (teilweise) erhalten bleibt.

à la Valencienne

[valɛ'sjen, franz.], nach der spanischen Stadt Valencia benannte Zubereitungsart, bei der die regionaltypischen Zutaten Reis (in Fleischbrühe gekocht), Schinken sowie Gemüsepaprika im Vordergrund stehen.

Vanderbilt

[vãnder'bilt, franz.], nach dem amerikanischen Unternehmer Cornelius Vanderbilt (* 1794, † 1877) benannte Zubereitungsart für Fisch und Meeresfrüchte mit Champignons und Trüffeln.

vanillieren

Zubereitungen mit Echter Vanille oder Vanillin aromatisieren.

à la Vapeur

[va'pœr, franz.], Zubereitungsart für Fleisch-, Fisch-, Geflügel- oder Gemüsegerichte, die gedämpft (franz. „vapeur“, Dampf) oder gedünstet wurden.

alla veneziana

[ital.], nach der italienischen Stadt Venedig benannte, variationenreiche Zubereitungsart, v. a. von Fisch, mit Zwiebeln.

vert cuit

[ver'kyi, franz., grün gekocht], Zubereitungsart für Fleisch- oder Geflügelgerichte, die nur ganz kurz gegart und fast roh serviert werden.

very rare

['vəri reə(r), engl., sehr blutig], →blau.

alla Vignaiola

[-ɲɔ-, ital.], Zubereitungsart „nach Winzerart“: mit Weintrauben.

alla Vinaia

[ital.], Zubereitungsart „nach Weinhändlerart“: mit (Rot-) Wein (und Schalotten) geschmortes Fleisch.

en volière

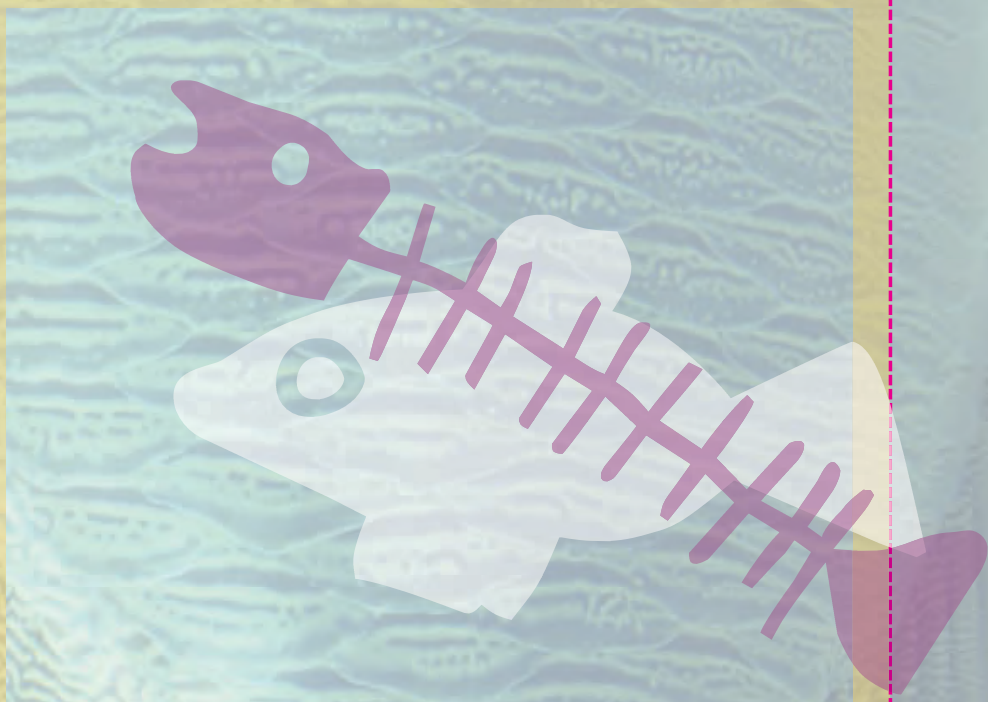
[vɔ'ljɛr, franz.], traditionelle Zubereitung von Wildgeflügel der französischen Küche, bei der die entfernten Teile wie Kopf, Schwanz oder Flügel nach dem Garen wieder so angefügt werden, dass das Geflügel wieder (annähernd) so aussieht wie zuvor in der Voliere.

warmräuchern

bei Temperaturen bis maximal 50 °C durch Rauch konservieren.

Fischfarbe, weiß

Fische werden gerne nach Farben benannt, so beispielsweise **die Forelle**, deren Name sich vom Althochdeutschen „forhana“, **die Gesprenkelte**, von den bunten Punkten auf dem Rücken ableitet, oder auch der Albacore, **der Weiße Thunfisch** oder, wörtlich, der Thunfisch mit dem „weißen Kern“. Der Belugastör hat seinen Namen vom russischen „belyj“ (deutsch „weiß“) erhalten, **der Blaue Wittling** genauso vom gleichbedeutenden niederdeutschen „wit“ wie auch der Wittling ohne den widersprüchlichen Farbzusatz, meist Merlan genannt.



Wasserbad

teilweise mit Wasser gefülltes Gefäß, das zum langsamen Erhitzen oder Warmhalten dient.

wässern

Lebensmittel in Wasser einweichen, um sie zubereitungs- oder verzehrfertig zu machen.

Weißkochen

in Abgrenzung zum → Rotkochen definierte Zubereitungsart der chinesischen Küche, bei der Fleisch mit Gewürzen, aber ohne Sojasoße gegart wird.

well done

[wɛl dʌn, engl.], → durchgebraten (zu engl. „well“, gut, und „done“, getan).

à la Wellington

nach dem britischen Feldmarschall Arthur Wellesley, Herzog von Wellington (* 1769, † 1852) benannte Zubereitungsart für Fleisch, das in einer Blätterteighülle gebraten wird.

wiegen

mithilfe eines speziellen Messers mit runder Klinge durch wiegende Bewegungen hacken.

wolfen

mithilfe eines Fleischwolfs zerkleinern.

à la yorkaise

[jɔr'kɛz, franz.], nach der englischen Stadt York benannte

Zubereitungsart mit den lokal-typischen Zutaten Eier und Schinken.

zerlassen

festе oder halbfeste Fette erwärmen und dadurch zum Schmelzen bringen.

zheng

[chin.], Technik des Dämpfens von Zubereitungen im Bambuskorb in der chinesischen Küche.

ziehen lassen

Zubereitungen eine gewisse Zeit in heißer Flüssigkeit deutlich unterhalb des Siedepunktes belassen.

nach Zigeunerart

Zubereitungsart für Fleisch, das mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Champignons, evtl. Salzgurken geschmort oder gebraten wird.

ziselieren

Fleisch, Fisch, Obst oder Gemüse in bestimmten Mustern oberflächlich einritzen, so wie man früher Steine mit einem Meißel (franz. „ciseau“) verzierte.

zuckerkochen

Zuckerraffinade durch Zugabe von Wasser und Erhitzen zu unterschiedlich konzentriertem Sirup verkochen.



Die Königin der
Kochrezepte ist die
fantasie



Garnituren, Soßen & Co.

à l'**alsacienne**

[alza 'sʃen, franz.], elsässische (franz. „alsacienne“) Garnitur für Schweinefleisch, Fasan, Gans oder Ente aus Sauerkraut, Schinken, Schweinebauch oder regionalen Wurstsorten.

all'**amatriciana**

[amatri 'tʃa:na, ital.], Pastasofße mit Speck, Pecorinokäse, scharfen roten Paprikas, Tomaten, wenig Öl und Salz; das Gericht wird häufig auch in italienischen Restaurants falsch geschrieben („alla Matriciana“ o. Ä.), denn kaum jemand weiß, dass sich der Name auf die Gemeinde Amatrice (Region Latium) bezieht.

à l'**Ambassadeur**

[ãbasa 'dœr, franz.], à l'Ambassadeur [ãbasa 'dri:s, franz.], Zubereitungsart „nach Botschafterart“ (franz. „ambassadeur“) für große Fleischstücke, die mit gefüllten Artischockenböden und Pommes Duchesse serviert werden.

American Dressing

[ə'merikən 'drɛsɪŋ, engl.], „amerikanische“ Salatsoße (engl. „dressing“) mit Quark, saurer Sahne, Tomatenketchup,

Knoblauch, Kräutern, Tabasco®, bisweilen auch Cognac.

à l'**ancienne**

[ãs 'iɛn, zu franz., alt, veraltet], Garnitur nach „alter Art“ für Frikassees, Ragouts oder Schmorbraten aus Champignons und Perlzwiebeln; Fischgerichte à l'ancienne werden mit einer Weißweinsoße serviert.

à l'**armoricaine**

[armori 'kɛ:n, franz.], nach dem keltischen Namen für die Bretagne, Armorique, benannte Garnitur aus Schalentieren, insbesondere Hummer, für verschiedene Fischgerichte.

all'**arrabbiata**

[arrab'bia:ta, ital.], Pastasofße aus Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Basilikum und scharfem (zu ital. „arrabbiato“, zornig) Paprika.

atlantische Art

Garnitur für gebratenes Fleisch mit einer stark reduzierten Madeirasofße sowie geschmorten Tomatenvierteln, Maiskölbchen, Okra und kleinkugeligen Bratkartoffeln.

à la **Béatrice**

[bea'tris, franz.], Garnitur der französischen Küche, von der

Trocken oder nicht trocken

Auf den Speisekarten italienischer oder italophiler Restaurants findet man gelegentlich Nudelgerichte unter der Überschrift „Pasta asciutta“, deutsch „trockene Pasta“, versammelt, und diese Schreibweise könnte nahelegen, dass es sich dabei um Gerichte aus getrockneten Nudeln handelt. **Tatsache ist**, dass auch frische, d. h. „**feuchte**“, und sogar gefüllte Nudeln in der Kategorie zu finden sind. In Wahrheit heißen die getrockneten Nudeln bei den Italienern „pasta secca“, im Unterschied zur „pasta fresca“, deutsch „frische Pasta“, und die „Pasta asciutta“ schreibt sich auch „Pastasciutta“, womit nicht das Ausgangsmaterial, die trockene Nudel, sondern **das fertige Gericht** gemeint ist: in Salzwasser gekochte und mit unterschiedlichen Soßen angemachte **Pasta unterschiedlichster Machart und Couleur**, im Gegensatz zur „pasta in brodo“, den Nudeln in einer Brühe.



zwei Varianten existieren, die beide nach einer von Dante Alighieri (* 1265, † 1321) verklärten Figur benannt sind; die erste wird aus Morcheln, Artischocken, Kartoffeln und Karotten bereitet und in einer Demi-Glace mit Sherry serviert, die zweite, in Form eines Salates, aus Hühnerbrust, Kartoffeln und Spargelspitzen, die mit Senfmayonnaise gebunden und mit Trüffelscheibchen belegt werden.

à la **Belle-Alliance**

[belal'jäs, franz.], Garnitur für geschmortes Fleisch aus Kartoffelpüree, gebratenen Gänseleberscheiben, gedünstetem Kopfsalat und gefüllten Tomaten mit dem Bratensaft oder einer Madeira-soße. La Belle-Alliance war das Gehöft bei Waterloo, auf dem 1815 der Sieg über Napoleon besiegelt wurde.

à la **Belle Hélène**

[bele'lɛn, franz.], variationsreiche Garnitur für große Fleischstücke aus Spargelkroketten, Trüffelscheiben und Champignons, aus Erbsen, Karotten, Kartoffelkroketten und geschmolzenen Tomaten oder aus Artischockenböden mit Sauce béarnaise. Der Name bezieht sich auf die Oper „Die schöne Helena“ von Jacques Offenbach (* 1819, † 1880).

Beurre Bercy

[bœr ber'si, franz.], nach dem Pariser Sitz großer Weinmessen benannte, schaumig geschlagene Butter (franz. „beurre“) mit fein gehackten, in Weißwein gedünsteten Schalotten, Rindermark und Petersilie.

Beurre blanc

[bœr 'blā, franz.], klassische weiße (franz. „blanc“) Soße aus Weißwein, Schalotten und Butter (franz. „beurre“), die v. a. zu Fisch, Spargel und Jakobsmuscheln serviert wird.

Beurre Café de Paris

[bœr ka'fe də pa'ri, franz.], nach dem berühmten, 1822 gegründeten Pariser Café benannte Zubereitung aus Butter (franz. „beurre“) mit Sardellen, Kräutern, Cognac und Gewürzen.

Beurre Maître d'Hôtel

[bœr mɛtrdo'tɛl, franz.], Kräuterbutter aus klein gehackter Petersilie, die in weiche Butter (franz. „beurre“) eingeknetet, gewürzt und zu einer großen Rolle geformt wird.

Beurre Marchand de Vin

[bœr mar'ʃā də vɛ, franz.], mit Schalotten und Petersilie reduzierter Rotwein nach „Weinhändlerart“ (franz. „marchand de vin“), der mit kalter Butter (franz. „beurre“) aufgeschlagen wird.

Blue Cheese Dressing

[blu:tʃi:z 'dresɪŋ, engl.], Salatsoße (engl. „dressing“) aus Crème fraîche oder Joghurt mit geriebenem Blauschimmelkäse (engl. „blue cheese“).

alla bolognese

[bolɔ 'jɛz, ital.], nach der italienischen Stadt Bologna (Region Emilia-Romagna) benannte Pastasauce aus Hackfleisch, ggf. Pilzen, Tomaten und Fleischbrühe.

Bordelaiser Soße

[bɔrdə'le:z-], nach der französischen Region Bordelais benannte Bratensoße aus angebratenen Schalotten, Rotwein und Brauner Grundsoße.

à la Boulangère

[bulã 'ʒɛr, franz.], Garnitur „nach Bäckerart“ (zu franz. „boulangier“, Bäcker) für im Ofen gegarte große Stücke Lamm oder Fisch aus Kartoffeln und Zwiebeln.

à la bourgeoise

[bur 'ʒwaz, franz.], bürgerliche (franz. „bourgeoise“) Garnitur für geschmortes Fleisch aus Speckwürfeln, Karotten und Zwiebeln, ggf. auch Kartoffeln.

Brown Sauce

[braʊn sɔ:s, engl.], braune (engl. „brown“) Soßenzubereitung der englischen Küche aus Malzessig mit Früchten und Gewürzen.

Burgundersoße

nach der französischen Region Burgund benannte Rotweinsauce mit Zwiebeln oder Schalotten sowie Brühe oder Fond (Geflügel, Fleisch, Fisch).

alla Cacciatora

[kattʃa'to:ra, ital.], Zubereitung nach „Jägerart“ (zu ital. „cacciatore“, Jäger) für Fleisch und Gemüse, die mit Pilzen, Zwiebeln und Tomaten in Weißwein gegart werden.

alla Carbonara

[ital.], Pastasauce nach „Köhlerart“ (zu ital. „carbonaro“, Köhler) aus Speck, Pecorinokäse und Eigelb.

à la Casanova

nach dem italienischen Schriftsteller Giacomo Girolamo Casanova (* 1725, † 1798) benannte Garnitur für Fisch aus Austern, Muscheln und Trüffelscheiben.

Châtelainedressing

[ʃatə'lændresɪŋ, zu franz. „châtelain“, Schlossherr], Salatsoße (engl. „dressing“) mit ungesüßter Sahne und gewürzter Mayonnaise.

Cheese Dressing

['tʃi:zdresɪŋ, engl.], Salatsoße (engl. „dressing“) mit Frischkäse oder geriebenem Schmelzkäse (zu engl. „cheese“, Käse).



Mätressen, Geliebte und Gemahlinnen

Die Liebe geht bekanntlich durch den Magen, und das dürfte der Grund dafür sein, warum wir in den Namen französischer Gerichte und Zubereitungsarten so **viele Mätressen verewigt** finden. Da wäre zum Beispiel Maria Waleska, eine der Geliebten Napoleons, die für eine Zubereitung („à la Walewska“) aus pochier-ten Seezungenfilets erhalten musste, oder „Agnès Sorel“, die Gespielin des französischen Königs Karl VII., der eine Garnitur aus Champignons, Geflü- gelsuprême und Pökelszunge gewidmet wurde. **Dan- tes Muse, Beatrice Portinari**, lieh ihren Namen gleich zwei Gerichten „à la Béatrice“, einer Früh- lingsgarnitur und einem Salat, und Lady Emma Hamil- ton, die Geliebte des britischen Admirals Horatio Nelson, verewigte sich in Seefisch „à la Hamilton“, der mit Sardellenstreifen belegt und mit Kräutersoße und Oliven – alles grün! – serviert wird.

Natürlich darf auch „die“ **Dubarry**, bürgerlich Marie Jeanne du Barry, geborene Bécu, die Mätresse Ludwigs XV. von Frankreich, nicht fehlen, der wohl



eine Garnitur aus überbackenen Blumenkohlröschen unter Sauce Mornay besonders mundete. Weit weniger oft und weniger spektakulär wurden dagegen die Ehefrauen **der Großen und Mächtigen** bedacht. Königin Claude, „la reine Claude“, Gemahlin des französischen Königs François I., schaffte es als Namensgeberin der Reineclaude zwar nicht bis zum „eigenen“ Gericht, aber immerhin bis in die Speisekammer, besser den Obstkorb, und Mary Curzon, **die Gattin des indischen Vizekönigs** George Nathaniel Curzon (* 1859, † 1925) durfte sich in der Lady-Curzon-Suppe verewigen.

Wirkliche „kulinarische“ Popularität erlangte aber nur **Charlotte**, die Ehefrau Heinrichs III. von England (* 1207, † 1272), als Namensgeberin für ein berühmtes französisches Dessert, während Maria Leszczyńska (* 1703, † 1768), **die Gattin des französischen Königs Louis XV.**, zwar für die Königinpastete Pate oder besser Patin stand, dieser aber ihren Eigennamen nicht mitgeben konnte.

Cumberlandsoße

[ˈkʌmbəlænd-, engl.], nach Georg V., König von Hannover und Herzog von Cumberland (* 1819, † 1878) benannte Soßenzubereitung der englischen Küche aus Früchten, Schalotten, Senf und Wein.

à la Dubarry

[dybaˈri, franz.], nach Marie Jeanne du Barry (* 1743, † 1793), einer Mätresse Ludwigs XV. von Frankreich benannte Garnitur für kleine Fleischstücke aus überbackenen Blumenkohlröschen unter einer Sauce Mornay, mit Pommes Château und dem Bratensaft serviert.

Duchesse

[dyˈʃes, franz.], Kleingebäck, Herzoginpastetchen (zu franz. „duchesse“, Herzogin), aus gesalzener oder süßer Brandmasse.

à la Duchesse

[dyˈʃes, franz.], Garnitur nach „Herzoginart“ (zu franz. „duchesse“, Herzogin) mit Pommes Duchesse.

Escoffierdressing

[ɛskoˈʃjedrɛssiŋ], nach dem französischen Koch Auguste Escoffier (* 1846, † 1935) benannte Salatsoße auf Joghurtbasis mit Chilisoße, Paprika, Zitronensaft und Dijonsenf.

à la Fermière

[ferˈmjer, franz.], Garnitur nach „Bauernart“ (zu franz. „fermier“, Bauer) für große Schlachtstücke, kleine Fleischstücke, Geflügel und Fisch aus in Butter gedünstetem Gemüse sowie fein geschnittenen Kartoffeln oder weißen Bohnen.

à la Financière

[finäˈsjer, franz.], Garnitur nach „Finanziersart“ (zu franz. „financier“) für große Schlachtstücke, Kalbsbries oder pfannengebratenes Geflügel aus einem Ragout aus Hahnenkämmen, Geflügelklößchen, Pilzköpfen, grünen Oliven und gewürfelten Trüffeln in Madeirasoße.

alla fiorentina

nach dem italienischen Florenz benannte Zubereitungsart für Fleisch und Fisch, zu der in der Regel Spinat gehört.

à la Forestière

[fɔrəsˈtjɛr, franz., Förster], Garnitur nach „Försterart“ für Wild aus in Butter gedünsteten Pilzen, gebratenen Rauchspeckwürfeln und Kartoffelwürfeln.

à la française

[fräˈsez, franz., französisch], Garnitur für große Schlachtstücke aus Spargelspitzen, gedünstetem Kopfsalat, Blumenkohlrosetten mit Sauce hollandaise.



Von Burgherren und Förstern

Wenn deutsche Köche oder Kochbuchautoren die Namen französischer Gerichte eindeutschen, machen sie aus Männern gerne Frauen. Wie das geht? Ganz einfach, durch falsches Übersetzen! „À la Châtelaine“ ist nämlich keine Zubereitung nach Burgfrauenart, und mit „à la Forestière“ wird nicht die Försterin geehrt. Gemeint sind in beiden Fällen die Herren der Schöpfung. Der Burgherr also und der Förster. Das weibliche „-aine“ und „-ière“ bezieht sich auf das, was diese Benennungen verschlucken – das Deutsche dagegen meist nicht: „À la“ heißt nämlich eigentlich „à la manière“, nach Art (von), und „manière“ ist bekanntlich ein weibliches Substantiv. Natürlich gibt es auch Fälle, in denen tatsächlich die Frauen gemeint sind. „À la Chanoine“, nach Domherrenart, ist beispielsweise nicht dasselbe wie „à la Chanoinesse“, auch wenn es schwerfällt, sich im katholischen Frankreich Domherrinnen vorzustellen.

Vom Kanal bis an die Pyrenäen

Woher der Ardennenschinken, die Käsesorten Bleu de Bresse oder Bleue d'Auvergne, das Bressehuhn, die Tripes à la mode de Caën oder die Herbes de Provence stammen, erschließt sich auch demjenigen, der des Französischen nicht mächtig und in der französischen Geografie nur kärglich bewandert ist. Aber wussten Sie auch, dass der Tortenkäse Brie seinen Namen ebenfalls von einer Landschaft des Départements Seine-et-Marne bekam? Das ist auch der Fall bei der Sauce béarnaise (Béarn im Südwesten), bei der Zubereitung à la cauchoise (Pays de Caux in der Normandie), beim Charolais-Rind aus dem Burgund, bei der Belon-Auster aus dem Département Finistère, beim Comté-Käse aus der historischen Franche-Comté und beim Gratin dauphinois aus der Dauphiné im Südosten und natürlich beim Nivernais (à la niver-naise), bei Lothringen (à la lorraine), beim Périgord (à la périgourdine) sowie bei Savoyen (à la savoyarde). Dass die Bordelaiser Soße aus der Region Bordeaux (Département Gironde) stammt, wissen zumindest die Weinfreunde, aber wussten Sie auch, dass à la limousine nicht im Auto verzehrt wird, sondern aus der Region Limousin stammt.

French Dressing

[frenʃ'dressɪŋ, engl., französisch], „französische“ Salatsoße (engl. „dressing“) aus Essig und Öl, ergänzt durch Senf und Eigelb.

à la Gastronom

[gastro'nom, franz., Feinschmecker], Garnitur für farciertes Geflügel oder gebratenes Kalbsbries aus pochierten Trüffeln, Esskastanien und Morcheln, traditionell auch Hahnenkämmen und Hühnernierchen, sowie einer Champagnersoße mit Trüffelöl.

Gloucestersoße

['glɒstə-, engl.], nach der englischen Stadt Gloucester (Gloucestershire) benannte Soßenzubereitung aus Mayonnaise, Fenchel, Fenchelgrün, Senfpulver und saurer Sahne.

à la Gourmet

[gur'me, franz.], Garnitur aus Artischockenböden, Trüffelscheiben, Champignons und einer Madeirasoße; der Gourmet, Feinschmecker, ist ursprünglich der Gehilfe des Weinhändlers.

Gourmetdressing

[gur'me-, franz.], „Feinschmecker“-Salatsoße (engl. „dressing“) aus Mayonnaise, Chili, Kapern, Sardellenfilets und Zwiebeln; der Gourmet, Feinschmecker, ist ursprünglich der Gehilfe des Weinhändlers.

à la Grand-duc

[grã'dyk, franz., Großherzog], 1) Garnitur aus Spargelspitzen und Trüffeln, 2) Zubereitungsart für gedünsteten Fisch mit Sauce Mornay und Krebschwänzen, 3) Zubereitungsart für weich gekochte oder pochierte Eier, die mit Sauce Mornay überbacken und Trüffelscheiben serviert werden.

à la Grand-Hôtel

[grã'o'tɛl, franz.], Garnitur für kleine Fleischstücke aus mit Sauce béarnaise gefüllten Artischockenböden, geschmortem Bleichsellerie und Pommes soufflées.

à la Grand-mère

[grã'mɛr, franz., Großmutter], 1) einfache, rustikale Garnitur aus Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kartoffeln, 2) Füllung für Geflügel aus Geflügelleber, Speck und Petersilie.

Horseradish Sauce

['hɔ:srædɪʃ sɔ:s, zu engl. „horseradish“, Meerrettich], kalt oder warm servierte Soße der englischen Küche aus Meerrettich, Weißbrot, Sahne, Senf und Weinessig.

à l'impériale

[ɛ̃per'jal, franz., kaiserlich], 1) Zubereitungsart für eine mit Tapioka gebundene Consommé aus Geflügelkraftbrühe mit

Klößchen, Hahnenkämmen und -nieren, Erbsen und Kerbel, 2) Garnitur für Fisch mit Krebschwänzen, pochierter Fischmilch und Trüffeljulienne, 3) Garnitur für Geflügel mit Gänsestopfleber- und Trüffelscheiben.

Italian Dressing

[i'tæljən 'dressɪŋ, engl., italienisch], Salatsoße (engl. „dressing“) aus Rotweinessig, Olivenöl, Basilikum, Knoblauch und Oregano.

à l'italienne

[ita'ljən, franz., italienisch], Garnitur für Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier aus geviertelten Artischockenböden, aus Makkaroni oder aus einer „Sauce italienne“ aus Duxelles, Schinken und Kräutern.

à la Jardinière

[ʒardi'njɛr, franz., Gärtner], Garnitur zu sautiertem Fleisch aus einer Julienne mit Karotten und weißen Rüben sowie Erbsen.

Krebsbutter

Buttermischung aus frisch gekochten Krebstieren, Krebs-tierextrakten, Krebstiermehl und/oder gemahlenen Krebstierschalen.

Lady-Morgan-Suppe

['leɪdɪ 'mɔɡən -], nach der irischen Schriftstellerin Lady

Sydney Morgan (* 1783, † 1859) benannte Suppenzubereitung 1) in Form einer mit Velouté gemischten Reiscremesuppe mit Hühnerfleisch, 2) mit Austernwasser bereitete Fischkraftbrühe aus Austern, Krebsklößchen, Trüffelstreifen, Champignons und Seezungenfilets.

à la landaise

[lɑ'dɛz, franz.], Zubereitungsart, bei der Spezialitäten des französischen Départements Landes wie Gänseschmalz, Stopfleber, Bayonner Schinken oder Pilze zum Einsatz kommen.

à la ligurienne

[lɪɡy'rjən, franz.], nach der norditalienischen Region Ligurien benannte Garnitur für Fleisch aus gefüllten Tomaten und Safranrisotto.

à la lorraine

[lɔ'rən, franz.], nach der französischen Landschaft Lothringen benannte Garnitur für große Fleisch- und Geflügelstücke aus Rotkrautkugeln, Sauerkraut und Kartoffelklößen.

Lyoner Soße

nach der französischen Stadt Lyon benannte Soßenzubereitung aus fein gehackten, in Butter angeschwitzten Zwiebeln, die mit Essig und Weißwein abgelöscht werden.

Ein Krebs ist ein Krebs ist kein Krebs

Etwa 45 000 Arten umfasst die bei Gourmets hoch in Ehren stehende Tierklasse der Krebstiere mit ihren vielen Ordnungen und Unterordnungen. Und es gibt kaum eine Klasse, in der die Nomenklatura so wirr und undurchschaubar ist, wie diese. Wussten Sie, dass Nordseekrabben keine echten Krabben, sondern Garnelen sind? Dass die Große Meerspinne dagegen wirklich eine Krabbe ist? Dass auch alle Taschenkrebse Krabben sind und dass die einzigen Krebstiere, die zu Recht die Bezeichnung Krebse tragen, die Flusskrebse sind? Dann wird es Sie auch nicht erstaunen, dass der Norwegische Hummer gern auch als Langustine oder Scampo verkauft wird und dass die wirklichen Langusten auch als Stachelhummer oder Heuschreckenkrebs daherkommen.



à la **lyonnaise**

[lio'nez, franz.], nach der französischen Stadt Lyon benannte Garnitur für sautiertes Fleisch aus gedünsteten Zwiebeln, ggf. auch Schmelzkartoffeln.

à la **mâconnaise**

[mako'nes, franz.], nach der französischen Stadt Mâcon benannte Garnitur für mit Rotwein und Fines Herbes gegarte Fischeiben oder -filets aus glacierten Zwiebeln, sautierten Champignons und Croûtons.

à la **Maraîchère**

[marɛ'ʃɛr, franz., zu „maraîcher“, Gemüsebauer], Garnitur aus frischen Gartenprodukten.

alla **Marinara**

[ital., zu „mare“, Meer], Pastasofße aus Meeresfrüchten (Muscheln, Tintenfischen etc.), Olivenöl und Wein.

à la **Marinière**

[mari'njer, franz. zu lat. „mare“, Meer], Zubereitung für Fische, Krebs- und Schalentiere, die in Weißwein mit Schalotten oder Zwiebeln gekocht werden und deren Sud abschließend mit Mehlbutter gebunden wird.

en **Matelote**

[matɔ'lot, franz., Matrose], Garnitur aus kleinen Zwiebeln, Pilzen und Speckwürfeln für 1) in Wein mit Kräutern und

Gewürzen gedünsteten Süßwasserfisch und 2) mit Calvados flambierten und in Cidre gegarten Salzwasserfisch.

Médicis

[medi'sis, franz.], nach der Florentiner Familie der Medici, evtl. Caterina de'Medici (* 1519, † 1589), benannte Garnitur für Lammnüsschen oder Tournedos aus Tartelletten mit Erbsen, Maccheroni und Trüffelwürfeln oder aus mit Erbsen, Karotten, Herbstrüben und Pommes Noisette gefüllten Artischockenböden.

Melba

nach der australischen Sängerin Nelly Melba (* 1861, † 1931) benanntes Dessert aus Vanilleeis mit pochierten Pfirsichhälften.

à la **Meunière**

[mœ'njer, franz., zu „meunier“, Müller], Zubereitungsart für ganze oder filetierte Fische, die in Mehl gewendet, in Butterschmalz oder Öl gebraten und mit Zitrone und Petersilie serviert werden.

Mint Sauce

['mɪntsɔ:s, engl., Minzsoße], Soßenzubereitung der englischen Küche aus fein gehackter Pfefferminze, Zucker, Essig, Salz, häufig mit Pfeffer gewürzt.

Personal „de luxe“

Auch die Diener der Mächtigen schafften es gelegentlich, ihre Namen in Speisen oder Zubereitungen gewürdigt zu sehen. So im Fall einer Bediensteten des exilierten polnischen Königs und lothringischen Herzogs Stanislaus I. Leszczyński (* 1677, † 1766) namens **Madeleine**, die zur Namensgeberin der wohl auch von ihr selbst erfundenen süßen Plätzchen wurde, der Madeleines. Oder war die gute Madeleine am Ende doch mehr als nur eine Bedienstete?



Königliches Masthuhn

Nach **Königinnenart, wie sonst?** Das könnte eine Antwort auf die Frage sein, wie man den Namen der französischen **Garnitur à la reine** – Geflügelpüree mit Trüffeln für pochiertes Geflügel – zu übersetzen habe. **Weit gefehlt, denn diese „reine“** hat nichts mit einer Königin zu tun, sondern geht auf die traditionelle französische **Maßeinheit für Masthühner** zurück, eine „reine“ eben.



à la **moderne**

[mo'dern, franz., modern], Garnitur aus geschmortem Kopfsalat mit Pommes Noisettes und mit Trüffelscheiben verzierten Klößchen oder umgeröteter Zunge.

alla **napoletana**

[ital.], nach der italienischen Stadt Neapel benannte Pastasauce aus Olivenöl, Tomaten, Tomatenpüree und geriebenem Käse.

à l'**orientale**

[orjɛ'tal, franz., orientalisch], von der Küche des Balkans und der Türkei inspirierte Garnituren, denen die Verwendung von Auberginen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten sowie das Würzen mit Safran gemeinsam ist.

alla **paesana**

[ital., dörflich], Garnitur aus klein geschnittenem Gemüse.

à la **parisienne**

[pari'zjɛn, franz.], nach der französischen Hauptstadt Paris benannte Garnitur zu Geflügel und Fleisch aus Pommes parisiennes, geschmortem Kopfsalat oder gefüllten Artischockenböden.

Piccadilly Sauce

[pɪkə'dɪli -], nach dem Londoner Piccadilly Circus benannte Soßenzubereitung der englischen Küche aus Mayonnaise, saurer Sahne, Zitronensaft, Worcestershiresauce®, traditio-

nell auch mit Senf und Sardellenessenz sowie Fenchelkraut.

alla **Pizzaiola**

[ital., Pizzabäcker], Zubereitungsart der italienischen Küche für Fleischstücke, die mit Tomaten, Knoblauch, Oregano, Öl und Wein bei niedriger Temperatur in einer geschlossenen Kastenform schmoren.

poivrade

[pwa'vrad, franz., zu „poivre“, Pfeffer], Soßenzubereitung, in der Pfeffer eine Hauptrolle spielt, meist ein mit Essig und Weißwein aufgegossenes Mirepoix.

al **Pomodoro**

[ital., Tomate], Pastasauce aus frischen Tomaten, ggf. mit Basilikum.

alla **puttanesca**

[ital., nach Prostituiertenart], Pastasauce aus Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellen.

al **Ragù**

[ital., zu franz. „ragout“, Ragout], Pastasauce aus Hackfleisch, ggf. Pilzen, Tomaten und Fleischbrühe.

à la **reine**

[rɛn, franz., traditionelle Masthuhngröße], Garnitur für pochiertes Geflügel aus mit Eigelb gebundenem Geflügelpüree mit Trüffeln.

Roquefortdressing

[rɔk'fɔ:r'drɛsɪŋ, engl.], nach dem französischen Ort Roquefort-sur-Soulzon (Département Aveyron) benannte cremige Salatsoße (engl. „dressing“) mit Roquefortkäse.

à la royale

[rwa'jal, franz., königlich],
1) Einlage aus Eierstich für Consommés, 2) allgemein für raffinierte Garnituren.

à la russe

[rys, franz., russisch], Garnitur für 1) Fisch und Krebstiere aus Chaud-froid-Soße oder Mayonnaise mit Russischem Salat, 2) Wild und Fleisch aus Steinpilzen in saurer Sahne mit sauren Gurken und Russischer Soße.

Russian Dressing

['rʌʃn'drɛsɪŋ, engl., russisch], Salatsoße (engl. „dressing“) aus Chilisoße, Dijonsenf, Knoblauch, Zwiebeln und evtl. Kaviar.

Salsa

[span., Soße], warme oder kalte Soßenzubereitung der Tex-Mex-Küche auf der Basis von Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Essig oder Limettensaft, gelegentlich auch Tomaten und anderen Gewürzen oder Kräutern.

Salsa verde

[ital., zu „salsa“, Soße, und „verde“, grün], kalte italienische

Soßenzubereitung aus Olivenöl, Zitronensaft, fein gehackten Schalotten oder Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sardellenfilets, Kapern und Petersilie.

à la samaritaine

[samari'ten, franz., Samariter], Garnitur für große Fleischstücke aus einer Reistimbale, Pommes Dauphine und geschmortem Kopfsalat.

Sauce bâtarde

[sɔ:s ba'tard, franz.], „unsaubere, unechte“ (franz. „bâtard“) Soßenzubereitung aus Mehlschwitze, Wasser, mit Eigelb legierter Sahne und Zitronensaft.

Sauce béarnaise

[sɔ:s bea'nez, franz.], deutsch Bearer Soße (nach der französischen Region Bearn), Soßenzubereitung aus einer Reduktion von Essig und Weißwein mit Schalotten, Estragon und Kerbel bereitet, mit Eigelb gebunden und mit geklärter Butter aufgeschlagen sowie mit frischen Kräutern aromatisiert.

Sauce Béchamel

[sɔ:s beʃa'mel, franz.], deutsch Béchamelsoße, nach Louis de Béchamel, dem Maître d'Hôtel von Louis XIV. (* 1630, † 1703), benannte Soßenzubereitung auf Basis einer Weißen Grundsoße aus Mehlschwitze, Milch, Bouquet garni, Zwiebel und Nelken.

Sprich

Viele Köche
verderben
den Brei.

Ein voller
Bauch
studiert nicht
gern

Was der Bauer
nicht kennt, das
frisst er nicht.

wörter

Sauce Bercy

[sɔ:s bɛr'si, franz.], dem Pariser Stadtviertel Bercy gewidmete Soßenzubereitung aus in Butter angeschwitzten Schalotten, Weißwein und Fischfumet, Fischvelouté und Petersilie.

Sauce Chateaubriand

[sɔ:s ʃato'briã, franz.], dem französischen Schriftsteller François-René de Chateaubriand (* 1768, † 1848) gewidmete Soßenzubereitung aus einer Schalotten-Weißwein-Reduktion mit Demi-Glace, Butter, Estragon und Petersilie.

Sauce hollandaise

[sɔ:s ɔlä'dɛz, franz., holländisch], deutsch holländische Soße, klassische Soße aus Butter, Wasser und Weißwein.

Sauce Madère

[sɔ:s ma'dɛr, franz.], Soßenzubereitung aus einer Braunen Grundsoße mit Madeira (franz. „madère“).

Sauce Mornay

[sɔ:s mɔr'nɛ, franz.], nach dem französischen Staatsmann Philippe de Mornay (* 1549, † 1623) benannte Soßenzubereitung auf Basis einer → Sauce Béchamel mit Greyerzer Käse.

Sauce normande

[sɔ:s nɔr'mãd, franz., normannisch], Soßenzubereitung aus

Seezungenvelouté, Fischfumet, Pilzbrühe, Eigelb, Butter und Sahne.

Sauce Richelieu

[sɔ:s riʃə'ljœ, franz.], Kardinal Richelieu (* 1585, † 1642) gewidmete Soßenzubereitung aus hellgelb angeschwitzten Zwiebeln, Zucker, Muskatnuss, Consommé, Weißer Grundsoße, Geflügelglace und Kerbel.

Sauce russe

[sɔ:s rys, franz., russisch], Soßenzubereitung aus Mayonnaise, Kaviar, ggf. etwas Senf und den cremigen Resten von Krebstieren.

Sauce suprême

[sɔ:s sy'prɛm, franz., Höchstes, Bestes], Soßenzubereitung aus heller Mehlschwitze, Geflügelfond, Sahne oder Crème fraîche, Butter und Ei.

Sauce Tartare

[sɔ:s tar'tar, franz., Tatar], Soßenzubereitung auf Basis einer Mayonnaise mit hart gekochtem statt rohem Ei, Schnittlauch und jungen Zwiebeln.

à la sicilienne

[sisi'ljen, franz.], nach der italienischen Region Sizilien benannte Garnitur für kleine Fleisch- und Geflügelstücke aus gefüllten Tomanten, Reistimbalen und Kartoffelkroketten.

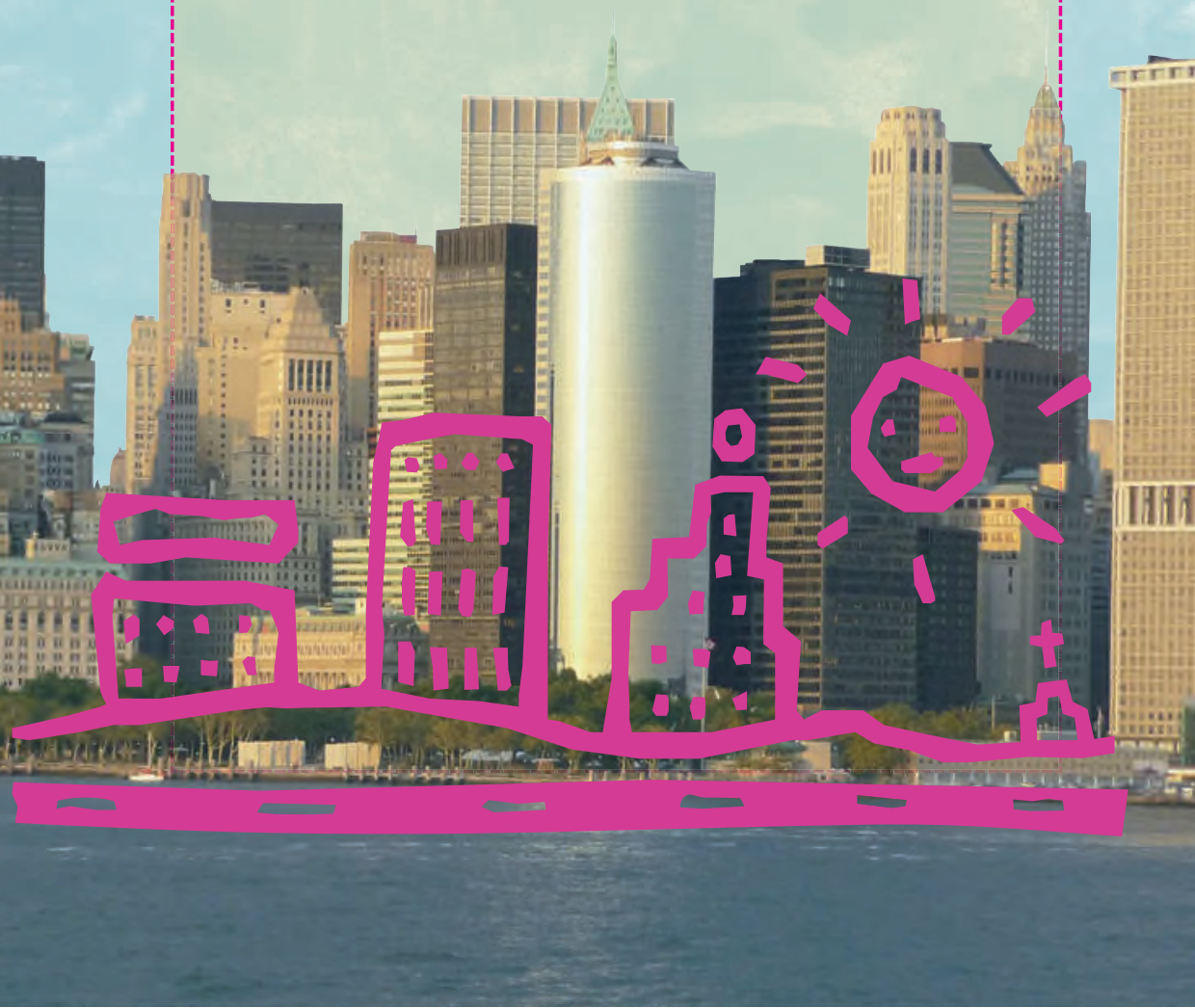


Richelieu und die Mahonnaise

Ob die Einwohner der Balearen besonders viel oder besonders gerne Mayonnaise essen, wurde wohl noch nie eingehend wissenschaftlich untersucht, aber dass der Name dieser Eier-und-Öl-Soße auf **Mahón, die Hauptstadt der Baleareninsel Menorca**, zurückgeht, halten doch viele Sprachwissenschaftler für möglich, wenn nicht gar wahrscheinlich – auch wenn viele Franzosen das gar nicht gerne hören! Im 18. Jahrhundert gehörte die Insel nämlich abwechselnd den Briten und den Franzosen, und es soll ein gewisser Armand-Jean du Plessis, **Herzog von Richelieu** (* 1585, † 1642), später berühmt und berüchtigt als Kardinal Richelieu, gewesen sein, der die „**Mahonnaise**“ nach einer Belagerung des Inselhafens nach Frankreich brachte, wo sie flugs zur „Mayonnaise“ wurde.

Vichy-hattan

Französischer als der Name der bekannten Cremesuppe aus Lauch und Kartoffeln kann der Name eines Gerichts kaum noch klingen, und die „Vichyssoise“ bezieht sich wirklich auf die bekannte Mineralwasserstadt im zentralfranzösischen Département Allier. Erfunden aber wurde sie in New York, mitten in Manhattan, wenn auch immerhin von einem ausgewanderten französischen Koch.



à la **strasbourgeoise**

[strasbur 'ʒwaz, franz.], nach der französischen Stadt Straßburg benannte Garnitur für große Braten aus Sauerkraut, Schinkenstreifen und Stopfleberscheiben.

al **Sugo**

[ital., Saft], Pastasauce auf der Basis von Fleischfond oder Bratensatz und Tomaten.

Thousand-Island-Dressing

[θəʊsənd 'aɪlənd 'dresɪŋ], Salatsoße (engl. „dressing“) mit Paprika, Sahne, Tabasco® und Ketchup, die nach einer Inselgruppe am Sankt-Lorenz-Strom benannt ist.

à la **Tripe**

[trip, franz., Kuttel], ganz ohne Kutteln bereite Eier mit Sauce Béchamel und Zwiebeln oder Zwiebelpüree.

vert Pré

[ver 'pre, franz., zu „vert“, grün, und „pré“, Wiese], Garnitur für Fleisch und Geflügel aus Pommes Pailles, Brunnenkresse und Kräuterbutter, ggf. auch Princessbohnen, grünen Erbsen und grünen Spargelspitzen.

à la **Vichy**

[vi 'ʃi, franz.], nach dem französischen Vichy (Département Allier) benannte Garnitur aus Karottenscheiben.

à la **Vigneronne**

[viɲə 'rɔn, franz., zu „vigner“ Winzer], Zubereitungsart mit Trauben oder anderen herbstlichen Zutaten.

Vinaigrette

[vine 'ɡret, franz.], Salatsoße mit Öl und Essig (franz. „vinaigre“) oder Zitronensaft.

alle **Vongole**

[ital.], Pastasauce mit Venusmuscheln (ital. „vongole“).

à la **Westmorland**

[west 'mɔrlænd, engl.], nach der historischen nordenglischen Grafschaft (heute Cumbria) benannte Zubereitungsart, die Gerichten eine süßsaure Geschmacksnote verleiht, häufig unter Verwendung von Mixed Pickles.

Yorkshiresauce

[ˈjɔ:kʃəʊs, engl.], nach der englischen Grafschaft Yorkshire benannte Soßenzubereitung für Ente, Wild oder Grillfleisch aus Orangenscheiben, Portwein, Demi-Glace, Zimt und Johannisbeergelee.

Zierschnee

ein besonderer, feuchteunempfindlicher Puderzucker; er wird z. B. für Berliner (Krapfen) verwendet.

Regionale Gerichte im deutschsprachigen Raum

Aachener Printen

geschützte Herkunftsbezeichnung für ein lebkuchenartiges Kleingebäck; das Wort Printen geht zurück auf das lateinische „premere“, ab-, aufdrucken, und bezieht sich evtl. auf die früher aufgedruckten Heiligenfiguren.

Aalsuppe

norddeutsche Suppenzubereitung aus Rinderbrühe, Pökelfleisch, Schinkenknochen, Gemüse und Kräutern. Das „Aal“ bezieht sich nicht auf den gleichnamigen Fisch, sondern auf das Norddeutsche „aal“ (alles). Erst in jüngerer Zeit findet man in der Aalsuppe gelegentlich auch Aalfleisch.

Altländer Hochzeitssuppe

Suppenzubereitung des Alten Landes (Landschaft im südlichen Hamburg und nördlichen Niedersachsen) aus Markknochen mit gewürfeltem Rindfleisch, Porree, Eigelb und Rosinen.

Altmärkische Hochzeitssuppe

Suppenzubereitung der Altmark (nördl. Sachsen-Anhalt) auf der Basis einer fetten Hühnerbrühe

mit Knollensellerie, Porree, Möhren, gewürfeltem Hühnerfleisch, Eierstich und Fleischklößchen aus Schweinehackfleisch.

Apfelkraut

süddeutsches Gericht aus Rotkohl mit Apfelstücken oder -mus.

Apfelkücherl

süddeutsche Mehlspeise aus in Teig gewendeten, in Butterschmalz gebratenen und mit Zucker bestreuten Apfelschnitten.

Apfelrösti

[vermutl. zu franz. „(pommes de terre) rôties“, Bratkartoffeln], aus Weißbrotstückchen, Apfelscheiben, Zimt und Rosinen in der Pfanne gebratene → Rösti.

Aschkuchen

[ostmitteld., nach der Backform aus Eschenholz], Napfkuchen aus Rühr- oder Hefeteig, dem in der Regel Rosinen und/oder Mandeln beigemengt werden.

Bäckerkartoffeln

traditioneller Eintopf des alemannischen Sprachraums aus Kartoffeln, Zwiebeln, Fleisch- oder Geflügelbrühe und Wein,

Mediterraner Polacke

Gehandelt wird der Alaska-Polack auch **als Seelachs oder Alaskaseelachs**, obwohl damit eigentlich der Köhler gemeint ist, mit dem der Polack verwandt ist. **Und dann endet er in der Regel als Fischstäbchen.** Mit dem pauschalen Schimpfwort für polnische Bürger hat der Name allerdings trotz dieser Verwendung nichts zu tun, denn **er bezieht sich vermutlich auf die Polacke**, einen früher im Mittelmeer, weitab von Alaska, populären **Dreimaster-Typ**.



Elsternpastete

Es gibt in der **Küchensprache** viele Namen, deren Herkunft sich nicht oder nur schwer erklären lässt, aber **einer der merkwürdigsten** ist sicherlich das englische „pie“ für die pikant oder süß gefüllte Pastete, die in Großbritannien so etwas wie die Pizza in Italien oder die Quiche in Frankreich ist. **Das Wort „pie“ bedeutet** nämlich im Deutschen „Elster“. Ob bei dieser Benennung der Gedanke eine Rolle gespielt hat, dass **leckere Pies so „volatil“** sein können wie die diebischen Vögel?



der im Ofen gebacken wird; der Name geht auf die Tradition zurück, die nach dem Brotbacken vorhandene Restwärme des Backerofens für weitere Zubereitungen zu nutzen.

Bäckerofen

elsässische Variante der → Bäckerkartoffeln aus Lamm-, Rind- und Schweinefleisch mit Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren und Porree.

Baden-Baden

Zubereitung der badischen Küche für Rehrücken, der mit Wacholderbeeren gewürzt, mit Schwarzwälder Schinken belegt, im Ofen gegart und dabei mit saurer Sahne übergossen wird.

Badener Chräbeli

[zur Schweizer Stadt Baden und evtl. zu indogerm. „gru-mo“, kleiner Kram, kleines Zeug], halbmondartige Anisplätzchen der alemannischen Küche.

Baeckeoffa

[alemann.-elsäss.], → Bäckerofen.

Basler Mehlsuppe

Brennsuppe aus Mehl, Fleischbrühe oder Rotwein, Zwiebeln, Speck und Käse.

Berliner Biersuppe

Biersuppe mit Eigelb, Zucker, Rum, Weißwein und geriebener Zitronenschale.

Berliner Erbspüree

fein pürierte Erbsensuppe aus Trockenerbsen, die mit geriebener Kartoffel aufgekocht wird.

Berliner Luft

Dessert aus Ei, Zucker, Zitronensaft, ggf. auch Zimt und abgeriebener Zitronenschale, Vanillezucker, Gelatine und Fruchtsaft.

Berliner Schnitzel

panierter und gebratener Kuehler.

Berner Rösti

Rösti aus kurz gekochten und in Butter gebratenen Kartoffeln mit Speck und Milch.

Beuschel

[bayer.-österreich., zu Bausch], variantenreiche Zubereitung (Suppe, Ragout) aus Kalbslunge, ggf. auch aus Herz, Milz, Leber und/oder Zunge; das Wort geht zurück auf die frühe Bedeutung von „Bausch“, Wulst, in der es die Eingeweide bezeichnete.

Beuschelsuppe

[bayer.-österreich., zu Bausch], Suppenzubereitung, für die Lunge in Brühe gekocht wird, abschließend wird sie in feine Streifen geschnitten und wieder in die Brühe gegeben; das Wort Beuschel geht zurück auf die frühe Bedeutung von „Bausch“, das die Eingeweide bezeichnete.

Ein Gericht wie ein Sieb

Was ein Couscous, deutsch gelegentlich auch Kuskus geschrieben, ist, werden die meisten wissen: salopp gesagt **ein Gericht aus Gries und einer Gemüsesuppe**. Nur die wenigsten aber wissen, was der Name bedeutet. Das arabische „kuskusū“ stammt ursprünglich von „keskés“, deutsch „siebartiges Gefäß“. **Und dieses siebartige Gefäß ist tatsächlich das A und O** der Zubereitung von Couscous. In ihm wird der Grieß im Dampf der kochenden Gemüsesuppe gegart. So, dass er **ganz langsam weich wird** und dabei seine wunderbare Körnigkeit behält. **Erst bei Tisch** wird die Suppe mit ihren Ingredienzen **über den Grieß gegossen**, der dann noch in der Lage sein muss, den größten Teil der Flüssigkeit sehr schnell aufzusaugen.



Böfflamott

traditioneller Rinderbraten der bayerischen Küche nach Art des französischen Bœuf à la mode, dessen Name das Bayerische verballhornt.

Bremer Pinkel

[zu ostfries. „Pinkel“, Mastdarm], mit Fleisch bereiteter →Pinkel.

Brennsuppe

Suppenzubereitung auf Basis einer dunklen Mehlschwitze und Fleisch- oder Geflügelbrühe.

Brettspätzle

vom Brett geschabte →Spätzle.

Brezelknödel

Klöße aus klein geschnittenen, in Milch eingeweichten Laugenbrezeln.

Brotzeit

deftige, süddeutsche Zwischenmahlzeit aus Brot oder Backwaren (Brezeln), Wurstwaren, Käse, Gemüse (Rettich oder Sauerkonserven) und kalten Rippchen.

Bündnerfleisch

[nach dem Schweizer Kanton Graubünden], gepökelt, Trockenfleisch.

Bündner Gerstensuppe

[nach dem Schweizer Kanton Graubünden], suppenartiger Eintopf der Schweizer Küche

mit Gerste, Rind- und Schweinefleisch, Speck oder Wurst, Kartoffeln, Knollensellerie und anderem Wurzelgemüse.

Chäswähe

[k-, alemann.], hauchdünner Fladen oder Kuchen (alemann. „wähe“) der alemannischen und Schweizer Küche, der mit geriebenem Emmentaler oder Greyerzer Käse („chäs“) belegt ist.

Dampfnudeln

süddeutsches-österreichische Mehlspeise aus in Milch und Wasser gegartem Hefeteig aus Milch, Mehl, Hefe, Salz und Zucker.

Dibbelabbes

[zu mosel- und rheinfränk. „dibbe“, Topf, und evtl. franz. „lapin“, Kaninchen, oder engl. „lobscouse“, Labskaus], eine Art Kartoffelaufguss aus geriebenen rohen Kartoffeln, Zwiebeln, Ei, ggf. auch Porree und Speck.

Dippehaas

[rheinländ., zu „dippe“, Topf, und „has“, Hase], Schmorgericht aus kleinen, gebeizten und dann im Backofen gegarten Stücken vom Junghasen.

Eierschmarren

noch während des Festwerdens in der Pfanne zerkleinerter Eierpfannkuchen der süddeutschen-österreichischen Küche; der

„Schmarren“ geht auf das oberdeutsche Wort für schmieren zurück.

Errötendes Mädchen

Süßspeise aus Norddeutschland, aus Buttermilch, Zitronensaft und -schale sowie Preiselbeeren oder Preiselbeermarmelade gerührt und mit Gelatine gebunden.

Fisolenfleisch

[österr., zu lat. „phaselus“, Schwertbohne], Schweineschulter mit Bohnen der österreichischen Küche.

Flammkuchen

dünn gebackener Fladen der elsässischen Küche aus Hefeteig mit einem Belag aus Sauerrahm, Zwiebeln und Räucherspeck.

Gaisburger Marsch

vermutlich nach der schwäbischen Stadt Gaisburg, heute Stadtteil von Stuttgart, benanntes reichhaltiges schwäbisches Eintopfgericht aus einer Rindfleischbrühe mit Kartoffeln und Spätzle sowie Lauch, Karotten, Petersilie und Zwiebeln.

Geschmälzte

[zu Schmalz], nach vorherigem Kochen in heißem Fett geschwenkte oder gebratene Teigwaren.

Graute Baunen mit Speck

[große Bohnen], westfälisches Eintopfgericht mit Ackerbohnen,

Schweinefleisch und Kartoffeln.

Gröner Hein

[grüner Hein], norddeutsches Bohnengericht aus grünen Bohnen mit Räucherspeck und Birnen.

Großer Hans

norddeutsche Süßspeise aus Ei, Butter, Milch, Zucker, Mehl und Backpulver sowie Rosinen.

Gugelhupf, Gugelhupf

[ursprüngl. zu lat. „cucullus“, Kapuze, und „humpen“, rundliches Gefäß], Napfkuchen aus Hefeteig, Milch, Butter, Eiern und Rosinen, evtl. auch Rum; nicht eindeutig geklärt ist, wie der Kuchen zu diesem Namen kam.

Halve Hahn

[halber Hahn], mit Käse und Würzzutaten, also ohne jegliches Hühnerfleisch, belegtes Brötchen der rheinischen Küche.

Hamburger Aalsuppe

[zu nordd. „aal“, alles], eine leicht süßsaure → Aalsuppe mit Birnen, Dörripflaumen, Zucker, Weißwein und Zitronenschale.

Hamburger National

norddeutsches Eintopfgericht aus Steckrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Schweinebauch, ggf. auch Rindfleisch oder Huhn.

Verfaulter Topf

Würden Sie zugeben, von verfaulten Eintöpfen zu essen? Wenn man Sie so direkt fragte, wohl kaum. Und doch machen Sie es immer wieder, denn **das französische „Potpourri“**, meist eine Eigenkreation aus vielen, frei kombinierbaren Zutaten, heißt in der wörtlichen Übersetzung nichts anderes als „verfaulter Topf“.

Übrigens, **auch unser Leipziger Allerlei, Irish Stew, Ratatouille oder Chili con Carne** gehört zu diesen Potpourris. Guten Appetit!



Engel auf Pferderücken

Eigentlich ist es gar kein Gericht, über das man schreiben sollte, denn in siedendem Wasser fest gewordene Austern, die mit Frühstücksspeck umwickelt, aufgespießt und auf Toast serviert werden, haben ihren Eigengeschmack so gründlich verloren, dass sie in der anspruchsvollen Küche nichts verloren haben – etwas anderes wäre es, wenn die Austern etwa roh mit Speck umwickelt und dann nur ganz kurz im Backofen gebraten würden. Da aber „angels on horseback“, die Engel auf dem Pferderücken, in der amerikanischen Küche so populär sind, wollen wir sie dennoch nicht einfach unterschlagen. Das Bild selbst von den Engeln und den Pferden stammt nicht aus dem Englischen, sondern geht auf die bereits im 19. Jahrhundert bekannte, (fast) gleichbedeutende französische Bezeichnung „anges à cheval“ zurück. Ob diese ein reines Fantasieprodukt ist oder sich beispielsweise auf entsprechende Gemälde von Dürer oder Botticelli bezieht, kann heute wohl niemand mehr schlüssig beantworten.

Heidesand

traditionelles norddeutsches Weihnachtsgebäck aus Butter, Mehl, Milch, Zucker und Vanillezucker, ggf. auch Zitronenschale und Marzipanrohmasse.

Himmel und Erde

Gericht aus Kartoffelpüree (die „Erde“) und Apfelmus (der „Himmel“), traditionell mit gebratener Blut- und Leberwurst und Zwiebeln.

Kaiserschmarren

Kaiserin Elisabeth von Österreich (* 1837, † 1898) gewidmete Mehlspeise der österreichischen Küche aus einem in der Regel in der Pfanne zerrissenen, mit Puderzucker bestreuten und meist mit Obstkompott servierten Eierpfannkuchen.

Käsenocken

[zu bayer.-österr. „Nock“, kleiner Berg], aus gewürfeltem Brot mit Käse, lauwarmer Milch oder Wasser, Zwiebeln und Gewürzen bereitete und mit geschmolzener Butter oder Nussbutter sowie geriebenem Hartkäse servierte Nocken der süddeutschen und Alpenküche.

Kieler Sprotten

[zu Kiel und niederd. *sprot*, vermutlich zu „Spross“], aus der Ostsee stammende, geräucherte Fische.

Klaben

norddeutsches, einem Stollen ähnliches Backwerk aus Weizenmehl, Milch, Hefe, Zucker, Fett, Eiern, Salz, Gewürzen und Trockenfrüchten; die Bezeichnung geht evtl. auf das Wort Laibe zurück.

Königsberger Fleck

[zu „Fleck, Flecke“, Kutteln], ost- und westpreußische Suppenspezialität aus Rinderkutteln, Wurzelgemüse und Markknochen.

Königsberger Klopse

[ostpreuß., kleiner Kloß], mittelgroße Fleischklößchen der ostpreußischen Küche mit Sardellen und einer Kapernsoße.

Krautnudeln

Gericht der süddeutschen Küche aus Schupfnudeln und Sauerkraut.

Krautspätzle

[zu mittelhochd. „spaz“, Sperling], Gericht der süddeutschen Küche aus Spätzle und Kohl.

Labskaus

norddeutsches Eintopfgericht aus Kartoffeln, gepökeltem Rindfleisch oder Corned Beef und Roter Bete, ggf. auch Matjes, Salzhering oder Stockfisch; der Name Labskaus geht evtl. auf das gleichbedeutende englische „lobscouse“ zurück.

Leipziger Allerlei

nach der Stadt Leipzig benannter traditioneller Gemüseeintopf aus Blumenkohl, Erbsen, Spargel, Kohlrabi, Möhren, Morcheln, weißen oder braunen Buschbohnen, ggf. auch Zwiebeln.

Liptauer

nach der mittelslowakischen Landschaft Liptau benannter Brotaufstrich, aus passiertem Schafskäse und Butter bereitet und mit Pfeffer, Kümmel und Zwiebel gewürzt.

Löffelerbsen

in der Konsistenz sehr dicke Berliner Erbsensuppe mit Schweineohren und Kasseler.

Lübecker National

mit Mehl oder Sahne gebundenes → Hamburger National.

Mannemer Dreck

nach dem badischen Mannheim benannte lebkuchenähnliche Spezialität aus Honig und Zucker, Nüssen und kandierten Früchten.

Marillenknödel

[zu lat. „armeniaticum (pomum)“, armenischer Apfel, und mittelhochd. „knode“, Knoten], mit Aprikosenmus gefüllte Klöße aus Kartoffelteig – alternativ aus Quark- oder Hefeteig – der bayerischen und österreichischen Küche.

Markschöberlsuppe

Suppenzubereitung der österreichischen Küche aus klarer Fleischbrühe und Markschöberl, dünnen, gebackenen Plätzchen aus Kalbsrückenmark. Schöberl sind im Österreichischen etwas (Hinein-)Geschobenes.

Meerrettichfleisch

süddeutsch-österreichische Spezialität aus gekochtem Rind- oder Schweinefleisch in seinem Sud, mit frisch geriebenem Meerrettich bestreut.

Mehlspeisen

warme Süßspeisen, ursprünglich mit Mehl bereitet, heute mit oder ohne Mehl, der süddeutsch-österreichischen Küche.

Metzelsuppe

[zu spätmittelhochd. „metzel(e)n“, schlachten, ursprüngl. zu lat. „macellum“, Fleisch(markt)], deftige fränkisch-schwäbische Suppenzubereitung mit Zwiebeln, Leber- und Blutwurst, ggf. auch Speck.

Münsterländer Töttchen

westfälisches Kalbskopfragout, das in einer mit Zwiebeln, Kapern, etwas Essig oder auch Sherry oder Madeira aromatisierten Buttersoße gekocht und mit Landbrot und Petersilienkartoffeln gegessen wird. Der Ursprung des Begriffs „Töttchen“ ist unklar.

Vulgärlatein

Was ist die Aprikose wirklich, ein Pfirsich oder ein Apfel? Je nachdem, ob man es mit dem hochdeutschen oder dem österreichischen Namen für die pelzige, gelbe Frucht zu tun hat, geht dessen lateinischer Ursprung nämlich auf die eine oder auf die andere Frucht zurück. „(Persica) praecocia“, frühreifer (Pfirsich), ist der vulgärlateinische Ursprung des Wortes Aprikose, „armeniacum (pomum)“, armenischer Apfel, der der österreichischen Marille.



Nocken

[zu bayer.-österr. „Nock“, kleiner Berg], eiförmige oder spätzle-ähnlich geformte Teigmassen der süddeutschen und Alpenküche aus Mehl oder anderen Stärkelieferanten, Eiern, Butter und Milch, gelegentlich auch Kräutern.

Obazda, Obazter

[bayer., Angedrückter], Käsespezialität der bayerischen Küche aus Camembert mit Butter, klein gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprika, ggf. auch Kümmel.

Ofenschlupfer

Auflauf der badischen Küche aus in Milch eingeweichten Brötchen oder Weißbrotscheiben mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln, der Name hat evtl. etwas damit zu tun, dass der feuchte Auflauf aus der Form herausschlüpft.

Palatschinken

dünn, zusammengerollter und gefüllter Eierpfannkuchen. Das Wort geht zurück auf das rumänische „plăcintă“, ursprünglich auf das lateinische „placenta“, Kuchen.

Panhas

[Pfannenhase], westfälische Spezialität aus mit Fleischbrühe, Zwiebeln, ggf. auch etwas Speck

aufgekochtem Rinder- oder Schweinehackfleisch.

Pfefferpotthast, Pfefferpothast, Pfefferpottharst

[zu mittelniederd. „pott“, Topf, und „harst“, Bratfleisch], westfälisches Schmorgericht aus Rindfleischstreifen, die mit Zwiebeln in Brühe oder Altbier geschmort werden.

Pichelsteiner

Eintopfgericht aus Rind- und Schweine-, gelegentlich auch Hammelfleisch oder Knochenmark sowie Karotten, Kohl, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln etc. Die Herkunft des Wortes norddeutschen Ursprungs ist unbekannt.

Pinkel

[zu ostfries. „Pinkel“, Mastdarm], Grützwurst der norddeutschen Küche.

Platenkuchen

[Plattenkuchen], Blechkuchen der norddeutschen Küche aus Hefeteig oder Rührmasse, der meist mit Mandeln, Sahne, Zimt, aber auch Rosinen, Lebkuchengewürz und Streuseln belegt wird.

Rheinische Schneidebohnen

Zubereitung der rheinischen Küche aus feinen Bohnenstreifen, die unter Salz konserviert

und v. a. mit Eintöpfen und Kartoffelpüree serviert werden.

Rohrnudel

süddeutsch-österreichische Mehlspeise aus Hefeteig, die in Butter gewendet und angeschoben im Backofen gegart werden.

Rösti

[vermutl. zu franz. „(pommes de terre) rôties“, Bratkartoffeln], Fladen der Schweizer Küche aus roh geraspelten Kartoffeln und ggf. weiteren Zutaten (Speck, Zwiebeln, Käse).

Sächsischer Speckkuchen

der Quiche Lorraine ähnelnde sächsische Spezialität.

Salzburger Nockerl

[zu bayer.-österreich. „Nock“, kleiner Berg], nach der österreichischen Stadt Salzburg benannte souffléartige Mehlspeise der österreichischen Küche aus Ei, Mehl und Zucker.

Saumagen

gefüllter und gesiedeter Schweinemagen der Pfälzer und badi-schen Küche mit Schweinefleisch, Wurstbrät, bisweilen auch Schweinemett, Weißbrot und verschiedenen Gemüsesorten wie Kartoffeln und Zwiebeln.

Scheiterhaufen

süddeutsch-österreichische Mehlspeise aus altbackenen

Brötchen, Milch, Eiern und (Puder-)Zucker, Gewürzen, Rosinen, Mandeln und Äpfeln.

Schlesisches Himmelreich

Zubereitung der schlesischen Küche aus durchwachsenem Räucherspeck und/oder geräuchertem Schweinefleisch oder Schweinebauch, Backobst, Zitronensaft, Zitronenschale und einer Mehlschwitze.

Schöberl

[österreich. (Hinein-)Geschobenes], goldgelb gebackene, quadratische oder rautenförmige Plätzchen der österreichischen Küche aus dünnem, mit verschiedenen Zutaten verarbeitetem salzigem Biskuit.

Schüttelbrot

hartes, knackiges und sehr flaches Fladenbrot der Südtiroler Küche aus Roggenmehl und Schabziegerklee. Ursprünglich wurde der Teig in seine flache Form geschüttelt.

Schweizer Apfelrösti

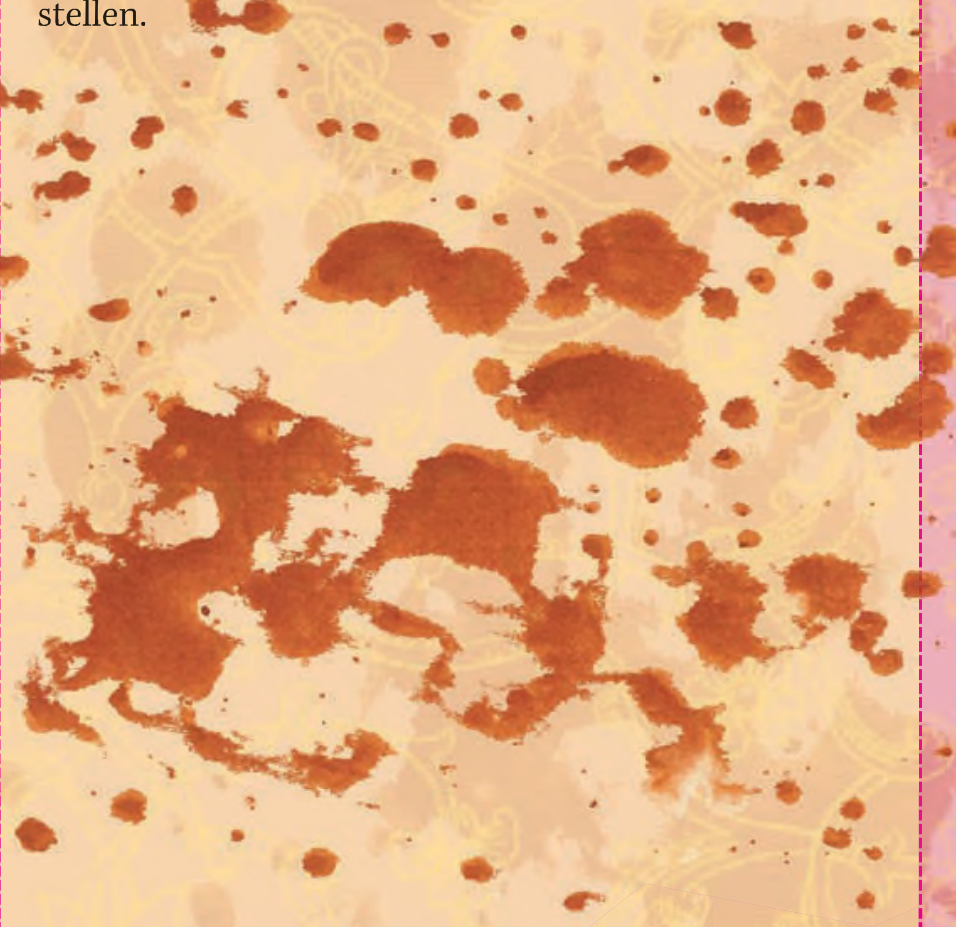
[vermutl. zu franz. „(pommes de terre) rôties“, Bratkartoffeln], → Apfelrösti.

Spätzle

[zu mittelhochd. „spaz“, Sperling], unregelmäßig geformte, häufig handgefertigte, etwa 5 cm lange Teigwaren mit rauer Oberfläche der schwäbischen Küche.

Fleckengericht

Ein richtiges **mexikanisches Manchamanteles** hält, was der Name verspricht. **Zum Leidwesen Ihrer Gastgeber**, sollten Sie zum Essen eingeladen sein! Manchamanteles bedeutet nämlich so viel wie „**Flecken auf dem Tischtuch**“, und wie die zustande kommen, kann man sich bei **einem Eintopf aus Hühnerklein** mit Bananen- und Ananaswürfeln in kräftiger Chilisoße, der zu Tortillas serviert wird, leicht vorstellen.



Sterz

[zu südd.-österr. „sterzen“, steif sein], kleine Klöße oder Krapfen der süddeutsch-österreichischen Küche aus Maismehl.

Straßburger Bäckerofen

→ Bäckerofen.

Strauben

[zu spätmittelhochd. „strube“, Backwerk mit rauer Oberfläche], aus Sauerrahm bereitetes Schmalzgebäck der österreichischen Küche; das Wort hat evtl. denselben Ursprung wie sträuben: indogermanisch „ster“, starr werden.

Thüringer Klöße

Klöße aus Mehl, Eiern und Salz sowie Paniermehl.

Tippe Haas

[rheinl.-hess., zu „dippe“, Topf, und „has“, Hase], → Dippehaas.

Tiroler Leber

Zubereitung aus Kalbs-, Rinder- und/oder Schweineleber, die in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet, mit Pfeffer gewürzt und in Öl angebraten wird.

Topfenknödel

[österr., zu spätmittelhochd. „topfe“, evtl. kleine Klumpen], süße Quarkklöße der österreichischen Küche, oft mit Paniermehl, Weißbrot, Brötchen oder zerriebenem trockenem Kuchen.

Türcksche Erbsen

[unklare Herkunft], Bohnengericht der norddeutschen Küche mit Birnen und Räucherspeck.

Wähe

[alemann., Kuchen], hauchdünne, fladenartige, süß oder pikant belegte Kuchen der alemannischen und Schweizer Küche.

Weinsuppe

Suppenzubereitung der Südtiroler Küche auf der Basis von Fleischbrühe und Weißwein.

Wibele, Wiebele

schwäbische Spezialität aus Mehl, steif geschlagenem, d. h. „schnell hin und her bewegtem“ Eiweiß, Puderzucker und Vanillezucker; das althochdeutsche „wibil“ bedeutet sich schnell hin und her bewegend.

Wiener Backhendl

[zu Henne], Huhn oder Hühnerenteile, die in einer Panüre aus Eiern, Mehl und Semmelbröseln gewendet und langsam frittiert werden.

Wiener Schnitzel

mit Mehl, Ei und Paniermehl paniertes Kalbsschnitzel.

Wiener Tafelspitz

in Brühe gekochter Tafelspitz mit Bratkartoffeln oder Röstl, Apfeln und Cremespinat; der Tafelspitz ist das spitze Schwanzstück von Rindern.

Landschaftliche Begriffe

A

abschmalzen, abschmelzen

abschmälzen.

Ädäppelschat, Ädäppelschlot

[köln., Erdäpfelsalat], Kartoffelsalat.

Agraseln

[österreich., zu lat. „acer“ (sauer)], Stachelbeeren.

Aschanti

[österreich.], vom Namen des afrikanischen Stammes der Ashanti entlehnte Bezeichnung für Erdnüsse.

aufkrossen

aufbacken.

auswalken

[südd.-österreich.], ausrollen (Teig).

B

Bebe

[schweiz.], Kürbis.

Beiried

[österreich.], Roastbeef; die sprachliche Angleichung des ursprünglichen „riebe“ (Rippe) an das vom althochdeutschen „riod“ oder „riuti“ (Rodung) abstammende „ried“ verschleiert die eigentliche Bedeutung des Wortes.

Beuschel

[bayer.-österreich., zu „Bausch“, Wulst (für die Eingeweide)], Lunge.

Blunzen

[bayer.-österreich., vermutlich zu aufgebläht], Blutwurst.

Brabeeren

[zu althochd. „brâma, prâma“, Dornbusch], Brombeeren.

Brägen

[nord.], Hirn.

Brambeeren, Bramen

[zu althochdeutsch „brâma, prâma“, Dornbusch], → Brombeeren.

Bregen

[nordd.], → Hirn.

Brezn

[bayer.-österreich.], Brezel.

Broschen, Bröschen

Bries.

Buchtel

[bayer., zu tschech. „buchta“], Rohrnudel.

Butterteig

1) Blätterteig, 2) Mürbeteig.

Büürli

Brötchen.

Chäs

[k-, schweiz.], Käse.

Eiklar

[südd.-österreich.], Eiweiß.

Cäsar im Restaurant

Nicht nur Könige und Generäle, auch **das eine oder andere Restaurant** hat sich in den letzten Jahrhunderten **im Namen eines Gerichts oder einer Zubereitung verewigt**. Natürlich waren das vor allem **Pariser Restaurants**, so das berühmte, 1822 im neunten Arrondissement gegründete und später ins achte umgezogene **Café de Paris**, das eine Sardellen-Kräuterbutter beisteuerte, das **Le Chivry im 19. Jahrhundert** mit seiner Kräuter-Butter-Zubereitung sowie das Bonnefoy aus der Mitte desselben Jahrhunderts und das Foyot, das bis ins 20. Jahrhundert existierte, die sich beide mit einer Soße verewigten.

Von nicht-Pariser Restaurants schafften es nur das **Caesar's Place im mexikanischen Tijuana** zu seinem, immer wieder falsch geschriebenen Caesar Salad – Ja! Das Restaurant wird mit, **der Salat ohne das Apostroph-S geschrieben** – und das berühmte **New Yorker Delmonico's**, 1823 in der Williams Street gegründet und später an die Ecke 44th Street und 5th Avenue umgezogen, zu einem Steak und einem Kartoffelgericht. Einem Kellner dieses Delmonico's übrigens, einem gewissen Lorenzo, **ist das Lorenzo-dressing gewidmet**.

Eingetropftes

Eiereinlauf.

enthülsen

auspahlen.

Erdäpfel

[österreich.], Kartoffeln.

Erdäpfelpuffer

[österreich.], Kartoffelpuffer.

Faschiertes

[österreich., zu „faschieren“, wolfen, ursprüngl. zu franz. „farce“, Füllung], Hackfleisch.

Fisolen

[österreich., zu lat. „phaselus“, Schwertbohne], grüne Bohnen.

Flädle

[schwäb., kleiner Fladen], Frittaten.

Flammeküche

[elsäss.], Flammkuchen.

Fleck

[berlin.], Kutteln.

Fleischlaiberl, Fleischpflanzerl

[österreich.], Frikadelle; das Wort Pflanzerl hat nichts mit Pflanzen zu tun, sondern stammt vermutlich von Pfanzelt, evtl. zu Pfanne-Zelten, einem flachen, in der Pfanne gebackenen Kuchen.

Fleischvögerl

[südd.], Roulade von der Größe eines kleinen Vogels, wie der Name sagt.

Fliederbeeren

Holunderbeeren.

Frambeeren

Brombeeren.

Friandise

[friä 'diz, bad.-schweiz., ursprünglich zu franz. „friandises“, Leckereien], süßes oder salziges Kleingebäck.

Germ

[südd.-österreich.], Hefe; das Wort ist aus dem spätmittelhochdeutschen gerben und dem mittelhochdeutschen gerwe (zu „gern“, gären) zusammengezogen.

Geselhtes

[bayer.-österreich.], Rauchfleisch; im Althochdeutschen bedeutet „arselchen“ dörren.

Gourmetbutter

[schweiz.], Butterschmalz; der Gourmet, Feinschmecker, ist ursprünglich der Gehilfe des Weinhändlers.

Grammeln

[österreich.], Grieben; das Wort ist vermutlich lautmalerisch aus dem Knirschen der Grieben zwischen den Zähnen entstanden.

Grumbeeren

[rhein.-pfälz., Grundbirnen], Kartoffeln.

Hackepeter

[nordd.], zubereitetes Schweinehackfleisch.

Häuptelsalat, Häuptlsalat

[österreich., zu Haupt], Kopfsalat.

Haxe

[südd., zu althochd. „hahsina“, Kniebug des Hinterbeins],
Hachse.

Hendl

[bayer.-österreich., zu Henne], junges
Huhn.

Holder, Holler

[südd.-österreich.], Holunder.

Hutzelbrot

[nordd., zu mittelhochd. „hutzel“,
hützel“, Dörrobst], Früchtebrot.

Indian

[österreich., Kurzform für indianischer
Hahn], Truthahn.

Inster

[nordd., zu gleichbedeutend
altnordd. „ístr“], Gekröse.

Kabis

[südd.-schweiz.], Weißkohl; der
Ausdruck geht zurück auf das
lateinische „caput“, Kopf.

Kalbsvögel, Kalbsvögerl

[österreich.], Fleisch der Kalbshachse
von der Größe eines kleinen
Vogels, wie der Name sagt.

Kaldaunen

[nordd.], Kutteln; das mittelniederdeutsche „kaldüne“ geht
zurück auf das lateinische
„calidus“, warm.

Kanditen

[österreich.], kandierte Früchte;
der Ursprung des Wortes geht
auf das arabische „qandi“, vom
Zuckerrohr, zurück.

Kappes

[rhein., zu lat. „caput“, Kopf],
Weißkohl.

Karbonade

[österreich.], Schweinerücken oder
ausgebeintes Schweinekotelett;
das französische „carbonade“,
Rostbraten, stammt vom lateinischen
„carbo“, Kohle, ab.

Karfiol

[österreich.], Blumenkohl; wie viele
österreichische Wörter hat auch
Karfiol italienischen Ursprung:
das gleichbedeutende „cavolfiore“.

Kasnockerl

[bayer.-österreich., zu „Nock“, kleiner
Berg], Käsenocken.

Kesten

[südd.-tirol.], Esskastanien.

Kipfel, Kipferl

[südd.-österreich.], Hörnchen (Backwerk);
woher die populäre Bezeichnung
stammt, ist unklar.

Kletzenbrot

[südd.-österreich.], Früchtebrot
aus Birnen; Kletzen sind eine
Birnensorte.

Klopse

[nordostd.], Klößchen; im Ost-

preußischen ist ein Klops ein kleiner Kloß.

Knöpfle, Knöpfli

[österreich., schweiz., zu Knopf], mit Milch oder Käse bereitete Spätzle.

Koch

[österreich.], Brei, Mus.

Kouglof

[alemann.], Gugelhopf.

Kranewit

[österreich.], Wacholder; umstritten ist, ob sich der Name auf den Kranich oder auf den Kremmetvogel (Wacholderdrossel) bezieht, der die Beeren bevorzugt frisst.

Kren

[österreich., zu mittelhochd. „kren, chren“, aus dem Slaw.], Meerrettich.

Krenfleisch

[österreich., zu mittelhochd. „kren, chren“, aus dem Slaw.], Meerrettichfleisch.

Latwerge

[südd.], Pflaumenmus, auch wenn man es dem Begriff nicht mehr ansieht, geht er doch auf das griechische „ekleiktón“ zurück, die Arznei, die man im Mund zergehen lässt.

Leberknöpfli

[schweiz., zu Knopf], mit Milch bereitete Leberspätzle.

Lempen

[schweiz., evtl. zu Lumpen], Bauchlappen.

Lummel, Lummelbraten

[südd.], Rinderfilet; das lateinische „lumbus“ ist die Lende.

Marille

[bayer.-österreich., zu lat. „armenicum (pomum)“, armenischer Apfel], Aprikose.

Marmite

[mar' mit, schweiz., zu franz., „marmite“], Kochkessel.

Maroni

[südd.-österreich., zu franz. gleichbedeutend „marron“ (wegen der braunen Farbe)], Esskastanien.

Matte, Matz

[mitteld., unklare Herkunft], Quark.

Melanzani

[österreich., zu gleichbedeutend ital. „melanzana“], Aubergine.

Mostert, Mostrich

[nordwestd.], Senf; beide Dialektausdrücke gehen zurück auf das französische Wort für Senf, „moutarde“.

Nockerl

[bayer.-österreich., zu „Nock“, kleiner Berg], Nocken.

Obers

[südd.-österreich.], Sahne, die „oben“ auf der Milch schwimmt.

Pflaumenmusmedizin

Ein gestörtes Verhältnis zu Pflaumenmus müssen die Süddeutschen haben, geht man nach dem landschaftlichen Namen „Latwerge“, der vom griechischen „ekleiktón“ abstammt. Das bedeutet nämlich so viel wie **Arznei, die man im Mund zergehen lässt**. An Genuss lässt das nicht unbedingt denken!



Zitate

Um einen guten Salat anzurichten,
braucht man vier Charaktere:
einen Verschwender für das Öl,
einen Geizhals für den Essig,
einen Weisen für das Salz,
einen Narren für den Pfeffer.

François Coppée (*1842, †1908)

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill (*1874, †1965)

Nach einem guten Essen kann man
allen Menschen verzeihen –
sogar den eigenen
Verwandten.

Oscar Wilde (*1854, †1900)

Paradeiser

[österreich., zu Paradies], Tomaten.

Plenten

[südtirol., zu ital. „polenta“, Maisbrei], Polenta.

Plunz

[mitteld., evtl. zu aufgebläht], Blutwurst.

Plutzer

[österreich., umgangssprachlich], Kürbis.

Polenta

[österreich. zu ital. „polenta“, Maisbrei], Maismehl.

Powidl

[österreich.], Pflaumenmus; der österreichische Ausdruck geht auf das tschechische „powidla“ zurück.

Rahm

[südd.-schweiz.], Sahne.

Rahne, Rande, Ranne

[österreich., schweiz., bayer.], Rote Bete.

rebeln

[österreich.], (zer-, ab-)reiben.

Reibekuchen

[rhein.], Kartoffelpuffer.

Reindl

[südd.-österreich.], großer, eckiger Topf; das Wort geht auf das gleichbedeutende althochdeutsche „rina“ zurück.

Ribiseln

[österreich., zu gleichbed. lat. „ribes“], Johannisbeeren.

Ried

[österreich., die Hälfte des Schlachttiers, ursprüngl. zu althochd. „riebe“, Rippe], das Hohe Roastbeef.

Rostbraten

[österreich.], das Flache Roastbeef.

Rundstück

[nordd.], rundes Brötchen.

Schäufele

[südd., Schaufel], geräucherte Schweineschulter.

Scherzel

[österreich.], Oberschale vom Rind, das Wort stammt evtl. vom lateinischen „scorteus“, Pelz.

Schiefela

[elsäss., Schaufel], Schäufele.

Schlegel, Schlögel

[südd.-österreich., zu althochd. „slegil“, schlagen], Keule.

Schöps

[österreich., slaw. Ursprung], Hammel.

Schorrippe

[bayer.-österreich.], das Hohe Roastbeef; der Name entstand aus dem Verb „scorrän“, emporragen.

Schrippe

[berlin.-mitteld.], Wasserbrötchen.

Ewig glüht der Apfelstrudel

Wie sich die **Herkunft des Wortes „Strudel“** vom althochdeutschen „stredan“ herleiten lässt, erschließt sich **nicht auf den ersten Blick**. Denn das althochdeutsche Wort bedeutet so viel wie wallen oder **leidenschaftlich glühen**. Aber wieso sollte solch ein braver Apfelstrudel wallen oder glühen? Erst wenn man **die Entstehungsgeschichte des Strudels** kennt, kommt man dem Zusammenhang näher. Ursprünglich wurde Strudelteig nämlich nicht gefüllt und aufgerollt, sondern **schneckenförmig** gewunden, bis er wie ein Wasserstrudel aussah, und das Wasser in einem solchen Strudel wirkt tatsächlich, **als ob es „wallt“**, d. h. sich unter Hitzeeinfluss heftig bewegt.



Schwammerl

[bayer.-österr., zu Schwamm],
Pilz.

Schweser

Bries.

selchen

[österreich., hess., zu althochd.
„arselchen“, dörren], räuchern.

Selchfleisch

[hess., zu althochd. „arselchen“,
dörren], Rauchfleisch.

Selchkarree

[österreich., zu althochd. „arselchen“,
dörren], Kasseler.

Semmel

[südd.-österreich.], Brötchen; das
zugrundeliegende lateinische
„simila“ bedeutet fein gemahle-
nes Weizenmehl.

Setzei

[nordostd.], glänzendes Spiegel-
ei.

Siedfleisch

[südd.-schweiz.], Suppenfleisch.

Söymage

Saumagen.

Stelze

[österreich.-schweiz.], Eisbein; im
Althochdeutschen ist „stelza“
ein Holzbein oder eine Krücke.

Sulz

[südd.-österreich., zu althochd. „sul-
za, sulcia“, Salzwasser], Sülze.

Sürkrüt

[elsäss.], Sauerkraut.

Tafelspitz

[österreich.], ein Stück aus der Hüfte
vom Rind.

Tafelstück

[österreich.], die Hüfte vom Rind.

Tellerfleisch

[österreich.], Sauerfleisch.

Topfen

[österreich., zu spätmittelhochd.
„topfe“, evtl. kleine Klumpen],
Quark.

Topfenstrudel

[österreich., zu spätmittelhochd.
„topfe“, evtl. kleine Klumpen],
Quarkstrudel.

Topfkuchen

[nordd.], Napfkuchen aus Rühr-
oder Hefeteig.

Tunkmasse

[österreich.], Kuvertüre.

Vogersalat

[österreich., zu Vogel], Feldsalat.

Wammerl

[österreich.], der Bauchlappen, die
„Wamme“, vom Kalb.

Wecke, Wecken, Weckerl

Brötchen.

Weinbeeren

[österreich.-schweiz.], Rosinen.

Zeller

[österreich.], Sellerie.

Winnetous Erben

Kaum zu glauben, wie viele Begriffe unserer Küchensprache von den Sprachen der **nord- oder südamerikanischen Indianer** entlehnt sind! Bei exotischen Lebensmitteln und Früchten ist das ja noch unmittelbar nachvollziehbar, denn da fragten die **europäischen Entdecker und Eroberer** einfach die Urbevölkerung, wie sie denn diese oder jene unbekannte Frucht nannten, und verballhornten das dann so lange, bis ein für **europäische Ohren und Zungen akzeptabler Klang** daraus wurde.

So erging es dem „acaju“ der südamerikanischen Tupi (Cashewnüsse), der haitianischen „batata“ (Batate, Süßkartoffel), der „papáia“ der südamerikanischen Arawak, der „chirimuya“ (Cherimoya) oder „anona“ (Annona) der südamerikanischen Quechua bzw. der karibischen Indianer. Auch **Chili** („**txile**“ für die **mittelamerikanischen Nahuatl**), Guave (über das spanische „guyaba“ aus einer mittelamerikanischen Sprache), das intensiv riechende Epazote („epazōtl“ der Nahuatl, was so viel heißt wie **Schweiß eines Stinktiers**), Guarana (das „guarana“ einer südamerikanischen Sprache), die Hickorynüsse („pawcohiccora“ für die nordamerikanischen Algonkin), die Ikakopflaume („ikaku“), der Maniok der Tupi, **die Maracuja Südamerikas**, die Pekannüsse („pakan“) und das Pemmikan

(„pimii“) nordamerikanischer Stämme sowie viele andere Begriffe gehen auf Amerikas Ureinwohner zurück.

Aber auch das beliebte amerikanische Barbecue (das aus einer südamerikanischen Indianersprache entlehnte „barbacoa“ bedeutet einfach „Holzrost“), der Mais („mahiz“ für die Taino der Karibik), sogar die Schokolade („txocolatl“, ein Kakaotrank für die Nahuatl) und die Tomate („tomatl“, d. h. „prall Angeschwollenes“ für dieselben Nahuatl) verdanken wir zumindest sprachlich Winnetou und seinen Stammesbrüdern.



Küchenwerkzeuge

A Alesschneider

Küchenwerkzeug zum Schneiden von Brot, Käse, Wurst, Fleisch mithilfe einer rotierenden Messerscheibe.

Anfasser

gefaltetes Geschirr- oder Küchenhandtuch zum Anfassen heißer Töpfe und Pfannen.

Apfelausstecher

Küchenwerkzeug mit ringförmiger Klinge an der Spitze, mithilfe dessen das Kerngehäuse von Äpfeln entfernt werden kann.

Ausbeinmesser

Messer mit langer, sehr schmaler und leicht gebogener Klinge zum Ausbeinen von Fleisch.

Ausstecher

aus dünnem Blech oder Kunststoff geformtes Küchenwerkzeug zum Herauslösen geformter (Portions-)Stücke aus Obst, Gemüse oder Teigen oder zum Entkernen von Früchten.

B Backofen

geschlossenes Gerät zum Backen, Braten, Dämpfen oder Grillen von Zubereitungen mithilfe von heißer Luft oder Strahlungswärme.

Bambusdampfkorb

rundes, in der Regel stapelbares Flechtkörbchen aus Bambusrohr mit Deckel, das zum Dämpfen von Speisen in der chinesischen und vietnamesischen Küche verwendet wird.

Besen

Küchenwerkzeug mit Stiel und in der Regel gebogenen Drähten zum Quirlen, Rühren oder Schlagen.

Blitzhacker

zylinderförmiges Gerät mit beweglichen Messern zum Schneiden oder Hacken von Kräutern oder Zwiebeln.

Bohnenschnitzler

gusseisernes Gerät mit per Handkurbel bewegten Messern oder Schneidscheiben, das zum Zerkleinern von Obst und Gemüse verwendet wird.

Braisière

[brɛˈzjɛr, zu franz. „braiser“, schmoren], meist rechteckige Schmorpfanne mit Deckel.

Bräter

schwerer, in der Regel runder oder ovaler Topf mit Henkeln, ggf. auch Deckel, zum Braten, Dünsten oder Schmoren.

Straßenräuber in der Küche

Achtung, Straßenräuber! Das könnte man bei allen Lebensmitteln und Zubereitungen ausrufen, die **das Wort Husar im Namen** tragen (Husarensteak, Husarenfleisch, Husarenkapp – die Kapuzinerkresse – oder auch die französische Zubereitung mit einer Garnitur à la hussarde). Das Wort Husar geht zurück **auf das ungarische „huszár“**, was ursprünglich nichts anderes als Straßenräuber bedeutete.



Chafing oder chauffing?

Wer im Englischen nach den Ursprüngen des „Chafing dish“, der besonders bei Büffets beliebten Warmhalte-schüssel, sucht, wird sich vergeblich mühen. Der „dish“, deutsch „Schale“ oder „Platte“, stammt tatsächlich aus dem Englischen, aber das „Chafing“ geht zurück auf das französische „chauffer“, deutsch „(er)wärmen“, womit der Zweck des Geräts ja auch präzise beschrieben ist.



Bratfolie

hitzebeständige Plastikfolie, die schonendes Garen im Ofen oder in der Mikrowelle erlaubt.

Bratreine

rechteckiger, niedrigwandiger und offener Bräter; die „rina“ war schon im Althochdeutschen ein Topf oder Bräter.

Bunsenbrenner

nach seinem Erfinder Robert Wilhelm Bunsen (* 1811, † 1899) benannter kleiner Gasbrenner, der zum Abflammen und Abflämmen 2) verwendet wird.

Buttergarnierer

Küchenwerkzeug zum Herstellen von Butterröllchen oder -kugeln, dessen beide Griffenden von einem Kugelausstecher und einem ringförmigen, geriffelten Messer gebildet werden.

Butterpfännchen

kleine Pfanne zum Servieren zerlassener Butter; in der Regel mit Rechaud.

Butterroller

Küchenwerkzeug mit Griff und hakenförmiger, gezackter Klinge zum Herstellen von Butterröllchen oder -flocken.

Caquelon

[kak'ʎɔ, mundartlich franz., zu lat. „caccabus“, Kachel], in der Schweiz gebräuchlicher Fondue- topf mit Stiel.

Cassolette

[kasso'let, franz.], Ragoutnäpfchen oder -pfännchen, in der Regel aus feuerfestem Porzellan; das Wort provenzalischen oder spanischen Ursprungs bedeutet im Französischen so viel wie Räucherpfanne.

Chafing dish

['tʃeɪfɪŋ dɪʃ, engl., zu franz. „chauffer“, erwärmen, und engl. „dish“, Schale, Platte], metallene, meist viereckige Schüssel mit einer Wärmequelle zum Warmhalten von Speisen.

Chinois

[ʃi'nwaz, franz., chinesisch], konisch zulaufendes Spitzsieb.

Chitarra

[k-, ital., Gitarre], Holzgestell der italienischen Küche mit einem drahtbespannten Rahmen, mithilfe dessen spaghettiartige, aber im Querschnitt viereckige Nudeln gefertigt werden.

Cocotte

[ko'kɔt, franz.], feuerfester Schmortopf.

Crêpepfanne

[krɛp-, franz.], Pfanne mit sehr niedrigem Rand; das französische „crêpe“ stammt vom lateinischen „crispus“, kraus, gekräuselt.

Dampfschnellgarer

Topf zum Druckgaren mit einem Überdrucksicherheitsventil im

Deckel, der mit einem Bajonettverschluss verriegelt wird.

Daubière

[dob'jɛr, franz.], ein Schmortopf (für eine „daube“, einen Schmorbraten); stammt entweder vom lateinischen „doga“, ursprünglich vom griechischen „doche“, Behälter, oder vom französischen „dauber“, ursprünglich übertünchen.

Dressiernadel

[zu franz. „dresser“, anrichten], relativ dicke und lange Küchen- nadel zum Dressieren von Zubereitungen.

Druckgarer

Behälter zum Garen von Lebensmitteln oder Zubereitungen unter Überdruck.

Druckkessel

kesselartiger Behälter zum Garen von Lebensmitteln oder Zubereitungen unter Überdruck.

Druckkochtopf

→Dampfschnellgarer.

Drucksteamer

[-stimə(r), zu engl. „steam“, Dampf], in Profiküchen verwendeter großer Behälter zum Garen von Lebensmitteln oder Zubereitungen unter Überdruck.

Durchschlag

schüsselförmiges, durchlöcher- tes Gerät aus Metall oder Kunst-

stoff mit einem Standfuß, der auf Töpfe oder Schüsseln auf- gesetzt werden kann; es dient zum Durchseihen oder Passieren von Zubereitungen.

Eierkocher

elektrisches Gerät zum Kochen von ganzen Eiern.

Entsafter

manuell oder maschinell betrie- benes Gerät zur Gewinnung von Frucht-, Kräuter- oder Gemüse- säften aus frischen Lebensmit- teln.

Entsteiner

manuell, halbmechanisch oder vollautomatisch betriebenes Gerät mit einem kreuzförmigen Messer zum Entkernen ggf. auch Mahlen bestimmter Obst- sorten.

Fadenschneider

→Zestenmesser.

Fettpfännchen

kleine Pfanne in Topfform mit hohem Schräg-, seltener mit Steilrand, einer Ausgießlippe und einem langen Stiel, die zum Erhitzen von Fetten dient.

Fischheber, Fischbackschaufel

flache, nicht gewölbte Schaufel mit Schlitz zum Abtropfen des Fetts, die zum Braten und Wenden von Fisch verwendet wird.

Prostituierte und Hexen

Bei den Franzosen heißen **feuerfeste Schmortöpfe „cocottes“**, Schnellkochtöpfe sind als „cocottes minute“ bekannt. Wie genau dieser Name entstand, ist unklar. Tatsache ist, dass die „cocotte“ **in der französischen Umgangssprache eine Prostituierte ist** – eben eine Kokotte – und dass das Wort über die Kindersprache von „le coq“, der Hahn, entlehnt wurde. **Aus der Kindersprache stammt vermutlich auch die „Sauce gribiche“**, eine Mayonnaise, bei deren Bereitung ein rohes durch ein hart gekochtes Eigelb ersetzt wurden; **in der Kindersprache der Normandie jedenfalls ist die „gribiche“ die böse Hexe.**

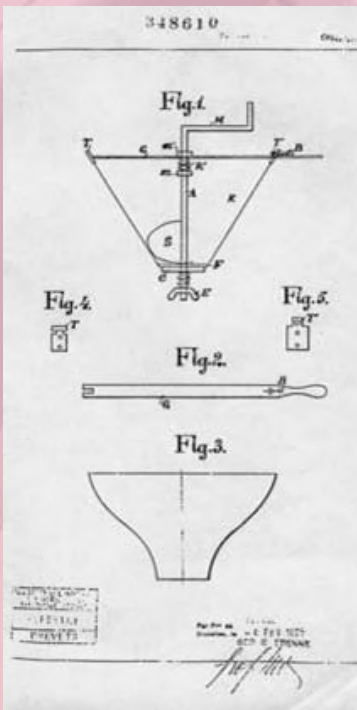


Flott und praktisch

Hinter dem Namen „Flotte Lotte“ stecken ausnahmsweise keine großen etymologischen Geheimnisse. In Frankreich, wo das Gerät erfunden wurde, heißt es schlicht „passoire“, Sieb. Das praktische Küchenutensil, das aus einem konischen, leicht nach oben offenen, hohen Metallring besteht, in den eine Lochscheibe sowie ein kleiner Querträger, der in seiner

Mitte eine Achse mit einer Kurbel und einer aufgeschnittenen und aufgebogenen Metallscheibe trägt, eingeklemmt werden, erhielt den lustigen Namen von der Firma, die es in Deutschland einfuhrte. Erst später wurde aus dem Warennamen eine allgemeine Bezeichnung. Man kann vermuten, dass dem Erfinder des Namens besonders das flotte Arbeiten mit dem Gerät gefiel

und dass sich die Lotte durch reine Lautassoziation hinzugesellte.



Fischkessel

großes Kochgefäß, in dem Fische im Ganzen garen können.

Fischschupper, Fischentschupper

griffiger Schaber mit Zähnen auf einer eckigen oder runden Klinge, mit einer umzahnnten Raspelfläche oder mit grob gezackter Klinge.

Fleischklopfer

faustgroßer, quadratischer oder tonnenförmiger Holz-, Metall- oder Plastikklötz mit Stiel, bei dem in der Regel zwei Seiten in Form pyramidenförmiger Noppen gestaltet sind und der zum Flachklopfen oder Schlagen von Fleisch dient.

Fleischwolf

Gerät mit einer Förderschnecke, einem rotierenden Flügelmesser und einer Lochwand zum Zerkleinern von Fleisch, ggf. auch Gemüse.

Flotte Lotte

Gerät aus einem konischen, hohen Metallring, einer Lochscheibe, einer Metallscheibe und einer Kurbel zum Passieren von Gemüse und Gemüsezubereitungen.

Fonduegabel

lange, zweizackige Gabel zum Aufspießen von Fleischstücken für Fondues (zu franz. „fondu“, geschmolzen).

Fritteuse, Frittüre

[fri' tœz], [zu franz. „frire“, braten], elektrisches Gerät zum Frittieren, das so viel Fett aufnehmen kann, dass das Frittiertgut darin schwimmen kann.

Gebäckspritze

Zylinder mit Loch- oder Formtülle zum Herstellen von Spritzgebäck.

Grätenzange

Pinzette mit flachen, breiten Greifbacken.

Hobel

Küchenwerkzeug mit einer oder zwei Stahlklingen zum Abschneiden von feinsten Scheiben oder Spänen bestimmter Lebensmittel.

Induktionskochfeld

Kochzone auf Herden, in der magnetische Wechselfelder erzeugt werden, durch die Energie direkt in spezielles Kochgeschirr übertragen wird.

Juliennereißer

[ʒy'ljɛn-, vermutl. zu lat. „iulius mensis“, Juli], → Zestenmesser.

Julienneschneider

[ʒy'ljɛn-, vermutl. zu lat. „iulius mensis“, Juli], Küchenwerkzeug zum Schneiden von Juliennes aus einem Griff und einer quer dazu angeordneten Doppelklinge mit Zacken.



Teure Kartoffeln



Dass Kartoffeln **weder Beeren** – wie es das rheinisch-pfälzische „Grumbeeren“ vermuten ließe – **noch Äpfel** – das legt das österreichische „Erdäpfel“ nahe – sind, weiß jeder. **Aber auch der hochdeutsche Name** der Erdknolle ist nicht frei von falschen Assoziationen. Er stammt nämlich **vom italienischen „tartufo“**, der im Deutschen eigentlich **Trüffel** heißt, und wurde den Sprossknollen des südamerikanischen Nachtschattengewächses **nur aufgrund einer Verwechslung** mit eben jenen wohlriechenden „**Luxus**“-**Knollen** gegeben. Dass die Bauern des norditalienischen Piemont früher **in schlechten Kartoffeljahren lieber Trüffeln aßen**, war hingegen nicht das Resultat einer Verwechslung, sondern der Tatsache geschuldet, das Trüffeln seinerzeit praktisch nichts kosteten. **Angeichts der schwindelerregenden Preise**, die man besonders für die **Piemonteser Weißen Albatrüffeln** mit ihrem betörenden Aroma heutzutage zahlen muss, eine aberwitzige Vorstellung!



Kannelierer

[zu franz. „canneler“, kannelieren, ursprüngl. zu lat. „canella“, Röhrchen], → Zestenmesser.

Kartoffelausstecher

Küchenwerkzeug mit Griff und klingen-, kugel-, oliven- oder eiförmiger Spitze zum Ausstechen dekorativer Stücke aus Kartoffeln.

Kartoffelstampfer

Stab mit einer meist runden, mit Löchen versehenen Metallscheibe oder einer Metallspirale, die rechtwinklig am unteren Ende angebracht ist.

Kasserolle

Schmor- oder Brattopf mit Stiel oder Henkeln; das französische „casserolle“ geht ursprünglich auf das lateinische „cattia“, Maurerkelle, Schöpflöffel, zurück.

Kelle

Küchenwerkzeug in Form eines großen, langen Löffels mit runder oder halbkugelförmiger Laffe.

Kernausstecher

Küchenwerkzeug mit ringförmiger oder kreuzförmiger Klinge an der Spitze, mithilfe dessen die Kerngehäuse oder Kerne von Früchten entfernt werden können.

Knochenauflöser

→ Ausbeinmesser.

Kochbeutel

Folienbeutel aus Kunststoff zum Garen in heißem Wasser oder Dampf.

Kochkessel

Kochgefäß mit großem Volumen.

Kochkutter

[zu engl. „(to) cut“, schneiden], → Kutter, der es erlaubt, auch bei höheren Temperaturen zu arbeiten.

Kombidämpfer, Kombisteamer

[-stimə(r), zu engl. „steam“, Dampf], Gerät zum gleichzeitigen Backen und Dämpfen, das in Profiküchen oft den Backofen ersetzt.

Konvektion

durch Temperaturunterschiede hervorgerufene Strömung in Gasen und Flüssigkeiten, mit deren Hilfe Wärmeenergie transportiert wird; ein Konvektomat ist ein Gerät zum Garen mittels Konvektion, das in Profiküchen oft den Backofen ersetzt.

Küchenmaschinen

elektrisch betriebene Geräte zum Mischen, Rühren und Kneten von Teigen, zum Schneiden, Pürieren oder Raspeln von Gemüse, zum Mixen von festen und flüssigen Zubereitungen und zum Auspressen von Früchten.

Kugelausstecher

Küchenwerkzeug mit kugelförmiger Klinge zum Ausstechen dekorativer Stücke aus Früchten oder Gemüse.

Kutter

[zu engl. „(to) cut“, schneiden], elektrisch betriebenes Gerät zum Hacken, Zerkleinern, Emulgieren, Mischen und Kneten, v. a. für die Fleischverarbeitung.

Lardoire

[lar'dwa:r, zu franz. „lard“, Speck], → Spickrohr.

Mandoline

ein nach der Form des gleichnamigen Instruments benannter Gemüsehobel, bei dem das Schnittgut in einem kleinen Schlitten über das Messer geführt wird.

Messbecher

nach Volumen geeichtes, zylindrisches, krug- oder tütenförmiges Küchengerät zum Abmessen von Back- und Kochzutaten.

Mixer

in der Regel elektrisch betriebenes Gerät zum Zerkleinern oder Pürieren, Schlagen oder Mischen von Lebensmitteln und Zutaten.

Mörser

dickwandige, sehr robuste Schale, in der harte Lebensmittel (Getreide, Nüsse, Gewürze

etc.) mit einem keulenförmigen Stößel zerkleinert werden.

Mühle

Küchengerät mit Mahlwerk, Vorrats-, gelegentlich auch Auffangbehälter sowie einer Handkurbel oder einem Motorantrieb, mit dem hartschalige Lebensmittel, Körner, Gewürze usw. zerkleinert werden können.

Mürbeschneider

Küchenwerkzeug aus gegenläufigen messerbestückten Rollen, mit dem Fleischfasern mürbe gemacht werden.

Olivenausstecher

Küchenwerkzeug mit olivenförmiger Klinge zum Ausstechen dekorativer Stücke aus Früchten oder Gemüse.

Orangenschäler

klingenbewehrtes Werkzeug, mit dem die Schale von Orangen so eingeschnitten werden kann, dass sie danach problemlos mit der Hand abzuschälen ist.

Parisienn-Ausstecher

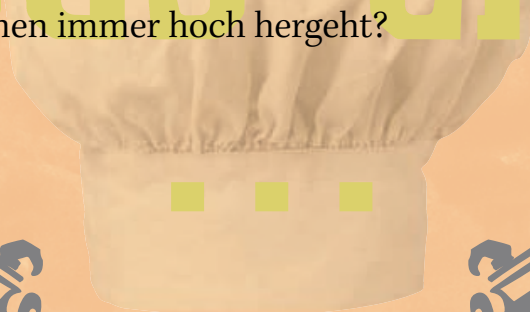
[zu „Paris“, franz. Hauptstadt], Küchenwerkzeug mit kugelförmiger Klinge zum Ausstechen dekorativer Stücke aus Kartoffeln.

Passiergerät

[zu franz. „passer“, ursprüngl. zu lat. „passus“, Pass], → Flotte Lotte.

Streitbare Küche

Wie man es dreht und wendet, der Ursprung des Wortes **Küchenbrigade**, der Mannschaft (oder Frauschaft oder Mann-Frauschaft), die in Restaurants für das Gelingen der Rezepte verantwortlich ist und die **vom Chef de Cuisine**, dem Küchenchef, und seinem Stellvertreter, dem Souschef, **bis hin zum Aboyeur** (deutsch „Küchenhilfe“) und zum Plongeur (deutsch „Spüler“ oder „Vorspüler“) **mehr als ein Dutzend Positionen** kennt, hat immer etwas mit **Kampf und Streit** zu tun. Die Brigade geht nämlich auf das italienische „brigata“ (deutsch „streitbarer Heerhaufen“) zurück und die „brigata“ wiederum auf „briga“, was im Deutschen **so viel wie Unannehmlichkeit oder Streit bedeutet**. Verstanden, warum es in vielen Küchen immer hoch hergeht?



Aboyeur

...

Plongeur

Sprachbilder

vor **Wut** kochen

ein Thema immer **wieder** aufwärmen

sich nicht die **Butter** vom **Brot**
nehmen lassen

etwas geht einem **runter** wie **Öl**

SÜSSHOLZ RASPELN

etwas ist nicht das **Gelbe** vom **Ei**

etwas kostet nur
einen **Apfel** und ein **Ei**

den **Braten** riechen

mit jemandem ein **Hühnchen** rupfen

JEMANDEN IN DIE PFANNE RAUEN

Pfanne

in der Regel rundes Kochgerät mit niedrigem Rand, das zum Braten, Dünsten und Schmoren verwendet wird.

Plattiereisen

ein Fleischklopfer in Form eines flachen, schweren Metallstücks mit langem Griff.

poissonnière

[pwasɔ'njɛr, franz., zu „poisson“, Fisch], → Fischkessel.

Rechaud

[re'ʃo, franz., zu „réchauffer“, (wieder) erwärmen], Brenner zum Zubereiten oder Warmhalten von Gerichten oder zum Anwärmen von Tischgeschirr.

Reibe

aus einer meist metallenen Platte oder einem Gehäuse mit eingearbeiteter Platte bestehendes Küchengerät mit zahlreichen kleinen, scharfkantigen Öffnungen.

Riefenschneider

→ Kannelierer.

Römertopf®

länglicher Topf aus zwei fast gleichen Tonschalen.

Rondeau

[rɔ̃'do, franz., zu „rond“, rund], großer Topf mit eher flachem Rand.

Salamander

umgekehrter, mit Oberhitze arbeitender Grill; das Wort stammt vom griechischen „salambe“, Feuerstelle, ab.

Sauteuse

[so'tœz, franz., zu „sauter“, schmoren], Kasserolle mit schräger Außenwand.

Sautoir

[so'twa:, franz., zu „sauter“, schmoren], hohe Kasserolle.

Schaufel

Küchenwerkzeug aus Metall, Kunststoff oder Holz mit einem Griff und einem flachen, häufig eckigen Schaufelblatt.

Schneebesen

Besen mit Griff und tropfenförmig angeordneten Stahldrähten.

Schnellkochtopf

→ Dampfschnellgarer.

Schwingbesen

flacher Besen mit Griff und in die Länge gezogenen, tropfenförmig angeordneten Stahldrähten.

Sieb

Küchenwerkzeug aus einem Geflecht von Metall- oder Kunststoffdrähten, zum Trennen von Mischungen, zum Abtrennen von Flüssigkeit und zum Abgießen von Wasch-, Gar- oder Beizflüssigkeiten.

Spalter

in Beilform ausgebildetes Messer.

Sparschäler

Küchenwerkzeug mit Klinge und integriertem Abstandshalter, der dafür sorgt, dass nur eine dünne Schicht abgeschält werden kann.

Spätzlebrett

[zu mittelhochd. „spaz“, Sperling], Holzbrett zum Schaben von Spätzle.

Spätzlehobel

[zu mittelhochd. „spaz“, Sperling], Küchengerät aus einer Metallplatte mit runden Löchern, auf der ein verschiebbarer Aufsatz angebracht ist.

Steaker

[steik-, ursprüngl. zu altisländ. „steik“, Braten], → Mürbeschneider.

Steamer

[sti:mə(r), engl., zu „steam“, Dampf], Gerät mit eigener Energieversorgung zum Garen mit Hilfe von heißem Wasserdampf.

Stielseiher

schüsselförmiges Sieb mit Füßen und einem Stiel.

Teigausstecher

Förmchen mit oder ohne Griff zum Ausstechen dekorativer Formen aus Plätzchen- oder Nudelteigen.

Teigrädchen

kleines Metall- oder Kunststoffrad, am Griff mit glattem, regelmäßig gezacktem oder ondulierendem scharfen Schneiderand zum Portionieren kleinerer Nudel- oder Plätzchenteigstücke.

Tellerbesen

Besen mit nur zweidimensional angeordneten Drähten zum Schlagen in flachen Gefäßen.

turbotière

[tyrbo'tjer, franz., zu „turbot“, Steinbutt], → Fischkessel.

Wetzstahl

geriffelter Rundstahl mit Griff zum Schleifen von Klingen.

Wok

[zu gleichbed. chin. hù, huò], dünnwandige, halbkugelförmige Pfanne der chinesischen Küche mit hohen, nach außen geneigten Wänden, gerundetem Boden sowie einem Stiel oder zwei Griffen.

Zestenmesser, Zestenscheider, Zesteur

nach vorn verbreiteter Spachtel, der am vorderen Ende kleine, runde, halbseitig scharf geschliffene Öffnungen besitzt; „zeste“ ist im Französischen die Schale, v. a. von Zitrusfrüchten.



125





Nichts wird so heiß
gegessen, wie
es gekocht
wurde.

Bildquellenverzeichnis

akg-images, Berlin 43, 115
akg-images, Berlin/Rabatti – Domingie 90
Petra Bachmann, Weinheim 80
Bibliographisches Institut, Mannheim/Archiv Waldmann 118
Bibliographisches Institut, Mannheim 11, 15 f., 21, 50, 74, 79, 84, 93, 103, 109, 118
CGTextures.com 39, 50, 56, 96
© CORBIS/Royalty-Free 9, 125
© DeA Picture Library 103, 116
© avecfort – Fotolia.com 126
© Dalmatin.o – Fotolia.com 44
© ExQuisine – Fotolia.com 44
© Eva Gruendemann – Fotolia.com 86
© Matthias Haas – Fotolia.com 23
© Kovac – Fotolia.com 33
© Loren Lewis – Fotolia.com 111
© Barbara Pheby – Fotolia.com 1
© silver chopsticks – Fotolia.com 73
© gettyimages/digital vision/Nick White 121
Christiane Gottschlich, Berlin 106
Kessler-Medien, Saarbrücken 79
MEV Verlag, Augsburg 2, 40, 43, 48, 53, 58, 68, 89, 93, 118
Heike Möller, Rödental 35, 50
picture-alliance/akg-images, Frankfurt am Main 67, 115
picture-alliance/dpa, Frankfurt am Main 9, 77
picture-alliance/Godong, Frankfurt am Main 112
picture-alliance/Bildarchiv Okapia, Frankfurt am Main 89
wikipedia 116
The Yorck Project, Berlin 108
Fonds: CGTextures.com

Kellen, Kutter und Mandolinen

Was treibt der Salamander in der Küche?

Schauen Sie doch mal,

- was bardieren, engraissieren oder poelieren heißt (und wie man es ausspricht),
- wo man Böfflamott isst, wo Ribiseln und wo Pinkel,
- wer hinter Gerichten à la Wellington oder Melba steht,
- wie es Burgherren, Finanziers und Prostituierte auf die Speisekarten geschafft haben.

Wohl bekomm's!

ISBN 978-3-411-70392-0
9,95 € (D) • 10,30 € (A)



www.duden.de