

FACHAUSDRUECKE kochen

A

A point: Exact auf den Punkt gegart, nicht zu roh und nicht ganz durchgebraten.

Abdampfen: Wichtig bei Gemuese und Salzkartoffeln. Nach dem Abgiessen des Kochwassers nochmals zurueck in den Topf oder Pfanne und die restliche Fluessigkeit abdampfen lassen.

Abloeschen: Auflösen des Bratensatzes; zuerst das Fett weggiessen oder austupfen, dann den Bratensatz mit Fluessigkeit aufgiessen, wie z.B. Wein, Cognac, Madeira, Fond, abloeschen evt. unter staendigem Ruehren.

Abschäumen: Nach dem ersten Aufkochen den Schaum entfernen (bei Fleischbruehe, Marmelade, Butter, Fond).

Abschmecken: Eine Sauce oder ein Gericht fertig wuerzen und ihm damit den noetigen Schliff verleihen.

Abschrecken: Ueberschuetten gekochter oder blanchierter Nahrungsmittel mit kaltem Wasser oder Eis-Wasser. Bei Eiern, Tomaten, Pfirsichen, Aprikosen und Mandeln, damit sie sich schaelen oder haeuten lassen. Bei Gemuese, um die Farbe zu erhalten.

Abschuppen: Das Entfernen von Schuppen mit einem scharfen Messer oder einem Fischschupper. Es wird dabei vom Schwanzende nach vorne in Richtung Kopf geschuppt.

Absengen: Trocken gerupftes Gefluengel ueber einer offenen Flamme drehen, um die feinen Flaumfedern abzubrennen.

Abstechen: Formen von Kloesschen durch Abtrennen von Teilstuecken mit Hilfe von zwei Teeloeffeln. Diese werden dann in siedendem Wasser oder in Bruehe gegart oder gebraten. Das Anfeuchten der Loeffel erleichtert das Abstechen. Anwendung z. B. bei Griess-, Mark-, Kartoffel-, Hackkloesschen.

Abziehen: Reduzierte Garfluessigkeit oder Sosse mit Sahne, Crème fraiche oder kalter Butter binden, aufschlagen (mit dem Ruehrstab oder Schneebesen).

al dente: Nein nicht die Kochsendung mit Sven sondern Knapp weich gekochte Nudeln oder Gemuese, die noch einen "Biss" haben.

Anschwitzen: Gewuerfeltes Gemuese, Zwiebeln, Knoblauch bei milder Hitze in Fett anschwitzen, bei starker Hitze = anroesten.

Anroesten: Kochgut scharf anbraten, bis sich eine Kruste bildet

Anziehen: Leicht anbraten, ohne die Farbe zu nehmen.

Aspik: Mit Aspikpulver oder Gelatine gebundene Fluessigkeit.

Aufmontieren: Kalte Butterstuecke mit dem Schwingbesen in eine warme Sauce einruehren, damit die Fluessigkeit leicht bindet.

Auslassen: Geschnittene Schweineschwarte erhitzen bis Fett austritt.

B

Bähen: In Scheiben geschnittenes Gebaeck (Zwieback, Weissbrot) im Ofen in heisser Luft trocknen.

Bain-marie: Wasserbad

Blanchieren: Gemuese, Kartoffeln usw. in kochendes Wasser geben, ueberbruehen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Bardieren: Mageres Fleisch, z. B. Fasan, mit Speckscheiben umwickeln oder belegen, damit es beim Braten nicht austrocknet.

Beizen: Einlegen von Fleisch oder Wild in Buttermilch oder in eine Gewuerz-, Essig- oder Weinmischung (z. B. Sauerbraten).

Binden: Fluessigkeiten mit Bindemittel (Sossenbinder, Speisestaerke) saemig machen, andicken.

Blanchieren (blanchir): Blanchieren, Abbruehen von Gemuesen, Kartoffeln. Auf den Siedepunkt bringen und mit kaltem Wasser abkuehlen. Das Kochgut kann auch ca. 1-3 Minuten in kochendes

Wasser gegeben werden.

Blausud: Fischsud mit Essigzusatz.

Blindbacken: Vorbacken von Tortenboeden ohne Fuellung.

Bouquet garni: Gemuese und Kraeuterstraus, in der Basis bestehend aus: Lauch, Karotten, Sellerie, Petersilienstengel, Lorbeerblatt.

Braet: Maschinell sehr fein bearbeitete Masse für Bruehwuerste (Wurstbraet). Kalbsbraet für Fuellungen und Kloesschen.

Brunoise: In kleine Wuerfel geschnittenes Gemuese

C

Caramelisieren des Zuckers: Zucker bei mittlerer Hitze langsam nehmen lassen, ueber goldgelb hin bis zu goldbraun. In dem Moment, wo er eine schoene braune Farbe annimmt, lassen Sie ihn ruhen, bis sich ein kleiner Schaum bildet, der ploetzlich die ganze Oberflaeche ueberzieht. Das feine Schaumkroenchen muss unbedingt abgewartet werden, bevor die Fluessigkeit abgeloescht wird, damit das Aroma intensiviert wird. Es braucht ein bisschen Fingerspitzengefuehl fuer diese Gratwanderung, die aber ein jeder hat, der aufmerksam ist.

Casserolle: Bratengeschirr mit Deckel in welchem sogleich serviert wird

Consommé: Kraeftige klare Fleischbruehe.

Court-Bouillon: Fischsud mit Gemuesen und Gewuerzen

Crepes: Hauchduenne franzoesische Pfannkuchen.

Croutons: In Fett geroestete Weissbrotwuerfel.

Cutter: Maschine fuer die Zubereitung von feinen Farcen. Zerkleinert Fisch, Fleisch und Gemuese zu feinstem Farce.

D

Dampfzaren: Eine nicht zu hohe Pfanne, in der wenig Bouillon den noetigen Dampf abgibt. Auf die Pfanne kommt ein entsprechend grosses, bebuttertes Kuchengitter, darauf die gewuerzten Fischfilets, die dann mit einem Deckel oder Alufolie verschlossen innert kuerzester Zeit durch den aufsteigenden Dampf gar sind.

Déglaçieren: identisch mit [Abloeschen](#): In angeroestetes oder angeduenstetes Kochgut Fluessigkeit geben, um den Fond in der Bratpfanne zu loesen.

Dekantieren (décanter): Dekantieren: eine Fluessigkeit durch sorgfaeltiges Abgiessen ueber den Rand des Gefaesses von angesammeltem Bodensatz trennen (Dekantieren des Weines).

Dressieren: Zubereitete Lebensmittel in die gewuenschte Form bringen (Salat, Fisch oder Gefluegel).

Dressing: Salatsauce, Salatmarinade

Duensten: Gemuese im eigenen Saft zu duensten hat eine lange (asiatische) Tradition. Diese Methode ist fuer alle Genuesearten zu empfehlen, weil so das Aroma ausgepraegter zum Tragen kommt. Groesseres Gemuese ist entsprechend kleinzuschneiden. Bei einem Blumenkohl zum Beispiel werden kleine Roeschen abgetrennt und die Bluetenstiele in Scheiben geschnitten. Das Gemuese muss immer nass zur aufschaeumenden Butter gelegt werden, die Hitze ist wirklich klein zu halten, und der gut schliessende Deckel auf der Kasserolle ist wichtig, damit kein Dampf entweichen kann.

E

Einreduzieren: Fluessigkeit (Saucen, Suppen) einkochen lassen

Einbrenne: Eine Mehlschwitze zubereiten.

Einkochen: Fluessigkeit durch starkes Kochen im offenen Topf reduzieren.

Entfetten: Fett von Sossen oder Bruehen abschöpfen oder nach dem Erkalten abheben.

Entrée: Zwischengericht

F

Farce: Fuellmasse aus Fisch, Fleisch, Gefluegel, Wild oder Pilzen.

Filetieren: Fleisch, Fisch von Haut, Graeten und Kopf befreien und in Stuecke teilen, Zitrusfruechte in ihre Segmente zerlegen.

Filtrieren: Fluessigkeit (Fett, Bruehe) durch ein Tuch oder Filterpapier giessen, um groessere Bestandteile herauszufiltern.

Flambieren: Speisen mit hochprozentigem Alkohol uebergiessen, anzueden und abbrennen lassen.

Fond: Stark eingekochte Bruehe von Fleisch, Knochen, Gefluegel, Wild, Fisch, Gemuese.

Fumet: Stark reduzierte Bruehe von Fisch, Fleisch, oder Wild. Konzentrierter Fond.

G

Garen: Kochverfahren mit Hilfe von Wärme (Dämpfen, Kochen, Dünsten, Braten etc)

Gelatine: Sehr feiner und geruchloser Knochenleim in durchsichtigen, farblosen, duennen Plaettden.

Gelee: Pektinhaltige gesulzte Fruchtsaeften, die mit Zucker eingekocht wurden.

Gelieren: Man giesst fluessige Gelatine z.B. ueber Fruechte und laesst die Masse erkalten bis sie erstarrt

Gemuese duensten: Gemuese im eigenen Saft zu duensten hat eine lange (asiatische) Tradition. Diese Methode ist fuer alle Gemuesearten zu empfehlen, weil so das Aroma ausgepraegter zum Tragen kommt. Groesseres Gemuese ist entsprechend kleinzuschneiden. Bei einem Blumenkohl zum Beispiel werden kleine Roeschen abgetrennt und die Bluetenstiele in Scheiben geschnitten. Das Gemuese muss immer nass zur aufschaeumenden Butter gelegt werden, die Hitze ist wirklich klein zu halten, und der gut schliessende Deckel auf der Kasserolle ist wichtig, damit kein Dampf entweichen kann.

Gewuerzsaecklein: Verschiedene Gewuerze und Kraeuter, in ein Tuechlein eingeschlagen und an einer Schnur festgemacht, damit es nach dem Kochen aus dem Topf herausgenommen werden kann.

Glace de viande: Eingedickte Knochenbruehe (Fleischextrakt)

Glazieren: Gebaeck mit Glasur ueberziehen, Fleisch mit dem eigenen Saft, Gemuese mit zuckerhaltigem Garsaft ueberglaenzen.

H

"Ups"

I

Instant: Sofortloesliche Lebensmittel (z. B. Kaffee, Tee, Fleischbruehe, Milchpulver, Sossenspulver, Sossensbinder, Mehl, Mondamin).

J

Julienne: In feinste Streifchen geschnittenes Gemuese oder Fleisch oder schale von Fruechten.

Jus: Fleischsaft, Bratensaft.

K

Kandieren von Orangenschalen: Mit dem Sparschaeler von 4 Orangen die Schale abschaelen und darauf achten, dass nicht zuviel der weissen Haut mit abgezogen wird. Die Orangenschalen mit einem scharfen Messer in feinste Streifen (Julienne) schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren (siehe unter B), damit allfaellige Chemie eliminiert wird. 125 Gramm Zucker und 2,5 Deziliter Wasser in einer Sauteuse aufkochen lassen, die Orangenstreifen zufuegen und nun auf kleinstem Feuer waerend ca. 2 Stunden leise, koecheln lassen. Dabei ist es von groesster Bedeutung,

dass die Reduktion nicht zu schnell vor sich geht, weil sonst der Zucker kristallisieren koennte. Anschliessend die Julienne im Zuckersirup auskuehlen lassen und dann in ein gut verschliessbares Glas fuellen.

Karamel: Gebrannter Zucker.

Karamelisieren: Zucker schmelzen, bis er hellbraun ist.

Karkasse: Knochen von Gefluegel, Schalen- und Krustentieren

Klären: Entfernen von Truebstoffen aus Bruehen mit Hilfe von leicht geschlagenem Eiweiss.

L

Läutern: Zucker mit etwas Wasser zu einem Sirup kochen. Dabei wird unterschieden: Breitlauf = Kochen, bis Zuckerloesung in breiten Tropfen vom Loeffel rinnt. Faden = Kochen, bis sich zwischen Daumen und Zeigefinger ein Tropfen zu einem dünnem Faden ausziehen laesst. Kettenflug = Kochen, bis ein feines Haeutchen den Schneebesen umschliesst und beim Durchblasen in kettenförmigen Blasen wegfliet. Ballen = Kochen bis der Zucker beim sofortigen Eintauchen in kaltes Wasser am Finger ein Kluempchen bildet. Anwendung für Springglasur, Kompott.

Läuterzucker (Vorratslösung): 400 g Zucker mit 1/2 Liter Wasser 5 Minuten kochen, erkalten lassen. Zum Suessen von Obstspeisen, Drinks, zur Zubereitung von Eis.

Legieren: Nicht mehr kochende Fluessigkeit durch Einruehren von Eigelb, Sahne oder Butter binden.

M

Marinade: Eine Mischung aus Essig, Wein oder Zitronensaft, Öl und Gewürzen. Zum Lebensmittel einlegen, um sie mürbe oder würzig zu machen.

Mehlbutter: Gleiche Menge Butter und Mehl zu einem Butter-Mehl-Kloss verkneten. Zum Binden von Saucen, Suppen, Gemuese.

Mehlschwitze (Einbrenne, Einmach): Erhitzte Mischung aus Fett und Mehl. Je nach Verwendung lichtgelb (helle Mehlschwitze) bis dunkel (dunkle Mehlschwitze) anroesten. Mehlschwitze muss langsam aufgegossen und mit dem Schneebesen kraeftig geruehrt werden, damit keine Klumpen entstehen.

Mie de pain: Frisch geriebenes, weisses Brot (Toastbrot ohne Rinde)

Mirepoix: Wuerfelig geschnittenes Roestgemuese.

N

Nappieren: Ganz mit einer dicken Fluessigkeit (Creme, Sauce) oder Gelee ueberziehen

Noilly Prat: Weisser Wermut extra dry

O

Orangen- und Zitronenzucker: An unbehandelten Orangen- oder Zitronenschalen abgeriebener, aromatisierter Zucker.

P

Panieren: Lebensmittel vor dem Ausbacken nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbroeseln (Paniermehl) wenden.

Parfuemieren: Eine Speise mit aromatischer, wohlriechender Substanz (z. B. Likoer) abschmecken.

Parieren: Fleisch von Haut und Sehnen befreien und zu glatten, formschoenen Stuecken schneiden.

Passieren: Speisen durch ein feines Sieb streichen oder druecken.

Passe-Vite: Passiergeraet

Pökeln: Zubereiten und Haltbarmachen von Fleisch mit Koch- oder Poekelsalz.

Pochieren: Bei ca. 80-85 Grad im Fond oder Wasserbad garen. Eine sehr schonende Garmethode fuer Fische, Kloese zartes Fleisch und Gefluegel, Suessspeisen wie Pudding, Sabayon usw.

Pürieren (zerstampfen, zerdrücken): Weiche, rohe oder gegarte Speisen mit dem Puerierstab oder im Mixer zerkleinern.

Putzen: Entfernen von nicht genießbaren Teilen, z B. welken oder harten Blätter bei Gemüse oder Schalen von Obst.

Q

"Ups"

R

Raspeln: Lebensmittel auf einer Reibe grob oder fein zerkleinern.

Reduzieren: Bis zur gewuenschten Konsistenz einkochen.

S

Salamander: Gluehende Grillhitze. In den neuen Backoefen eingebaut. Zum schnellen Ueberbacken von Fischen. Desserts und Gratins.

Sauteuse: Pfanne mit hohem Rand (ca. 15-20 cm) zum Zubereiten von Saucen oder Duensten von Gemuese.

Sautieren: Kurzes Braten von kleinen Fischstuecken. Fischen, Kartoffeln, Gemuese. Die Produkte nie direkt aus dem Kuehlschrank verwenden und immer erst kurz vor dem Sautieren wuerzen.

Schalotte: Feine franzoesische Zwiebel

Schaumig rühren: Einruehren von Luft, um eine lockere, schaumige Masse zu erhalten.

Schmelzen: Feste Lebensmittel bei schwacher Hitze verfluessigen (Fette, Schokolade, Kuvertuere).

Spicken: Fleisch oder Fisch mit Hilfe einer Spicknadel mit Speckstreifen durchziehen oder Fleischeinschnitte mit Knoblauchzehen spicken.

Stäuben: Binden einer angeroesteten Speise mit Mehl.

Stocken: Verfestigen einer Eiermasse im Wasserbad (Eierstich) oder in einer Pfanne (Omelett, Rührei).

T

Tournieren: Gemuese in gleichmaessig Rhombenforman schneiden.

Tranchieren: Sachgerechtes Zerlegen und Portionieren von Fleisch, Gefluegel oder Fisch.

Unterheben oder Unterziehen: Bedeutet weder Ruehren noch Mischen. Es meint die sorgfaeltige Art, zwei Massen miteinander zu verbinden. Man haelt dazu den Schneebeesen waagrecht und zieht damit Rahm oder Eiweiss unter eine Masse, darum "Unterziehen". Weil dabei die Masse hochgezogen wird, heisst die Taetigkeit auch "Unterheben".

U

"Ups"

W

Waessern: Lebensmittel in Wasser einlegen, um einen Teil des Salzes zu entziehen. Reinigen von Fleischsud oder Fischteilen, um Blutreste und Unreinheiten zu entfernen.

Z

Zeste: Zitronen oder Orangenschale, mit dem Zestensneider sehr duenn abgeschalt.

Ziehen lassen: Empfindliche Speisen wie z. B. Fisch, Reis bei schwacher Hitze vorsichtig garen.