

DAS
GOURMET
HANDBUCH

UDO PINI

*h.f.*ullmann

A

A (Vitamin)

Es ist der kulinarische Alphabetafaktor und kennzeichnet die zwei nur fettlöslichen ►Vitamine A₁ und A₂ (= »Lebens-Amine«, von lat. *vita* = Leben und Amine als Kürzel zu den Ammoniakderivaten). Vitamin A₁ hieß früher bezeichnenderweise Retinol (von Retina = Netzhaut), ein Vitamin-A-Alkohol oder Axerophthol oder antixerophthalmisches (= Anti-Trocken-Auge-)Vitamin. Ein Mangel kann bei Kindern unter sechs Jahren zu Hornhauttrübung führen. Da es den Sehpurpur der Netzhaut stärkt, kann zu wenig Retinol bei Erwachsenen Nachtblindheit zur Folge haben. Fehlt das Vitamin als Hautschutzmittel führt es zur Schädigung von Schleimhäuten. (Das A₂ heißt deshalb auch Dehydroretinol, wörtl. Wassererzugsvitamin.) Genügend Gründe also, doch Lebertran wie Kalbsleber, Mohrrüben, Eidotter, Vollmilch und Butter zu mögen, in denen die A-Vitamine reichlich vorkommen. Tierische Lebern enthalten reichlich Vitamin A, der Aal hat auch im ganzen beachtlich viel.

Nota bene: Bei Überdosen über Monate hinweg wirkt Vitamin A allerdings giftig.

Aal

Delikater Knochenfisch (Familie der *Anguillidae*) mit wechselndem Wohnort und mysteriösem Paarungsverhalten. Aus der Urform *aha* (Schlange) hat sich die Verkleinerungsform *ahal* für den schlängel-schnellen, fetten Fisch (26% Fett) gebildet, der sich vor mindestens 66 klassischen Zubereitungsarten fürchten muß. Aale leben im meerwärts

strömendem Süß- (Weibchen) oder Brackwasser (Männchen), ziehen zur Fortpflanzung aber die Sargassosee vor. Aus der karibischen Wärme lassen sich seine zahllosen Larven mit dem Golfstrom zurück nach Europa treiben, sind als vierjährige und durchsichtige Glasaale eine Delikatesse (im Baskenland als *angulas*). Männchen und Weibchen finden erst nach etwa zehn Jahren zu Reproduktionszwecken zusammen, begeben sich gemeinsam wiederum in die Sargassosee und sterben dort

nach der Paarung. Und wieder treiben unzählige Larven auf Europa zu, wo die Räuhereien und Büffets warten. Außer in der fernen Sargassosee oder aus der Zucht kommen Aale in ►Aspik oder in der ►Aalsuppe vor. Viele »Äle« sind zwar eine Delikatesse, aber auch veraltetes Deutsch vom Geheimrat Goethe.

Nur Kochen oder Räuchern zerstört übrigens das starke Nervengift Ichthyotoxin im rohen Aalblut. Es wird aber als Bindemittel für Saucen, Ragouts und Aalgerichte verwendet und genießbar, weil Kochen das toxische Eiweiß unschädlich macht. Modernere Hilfsmittel haben es allerdings weitgehend von seiner altmodischen Bindeaufgabe entbunden.

Eine sog. Aalmutter (regional auch Aalmöwe genannt) ist allerdings kein weiblicher Aal, keine Aalin oder etwa ein Küstenvogel,



Aal:
Als heller Gelbaal eine Fernostdelikatesse, als schwarzer Meer- oder Flußaal ein fetter Genuß



Vitamin A:
Lebenswichtig für die Sehkraft und besonders reich in der Vollmilch vorhanden

Aalgerichte:
In Aspik eine sättigende Geleegelegenheit, vom Grill mit Sauce Tartare eine sehr französische Raffinesse





Chop suey:
Das scheinbar
urchinesische
Gericht
wurde erst von
eingewanderten
»Chinamen«
in den USA
kreiert

Chop suey

Klingt chinesisches und ist es auch, wurde aber von Chinesen auf amerikanischem Boden erfunden, um dem Geschmack der neuen Heimat gerecht zu werden. Es ist das Resteessen, hauchdünne, in Sojasauce, Reiswein, Ingwer marinierte Schweine- oder Hühnerfleischstreifen in Öl angebraten, dann mit Bambus- und mit Sojabohnensprossen, mit Champignons oder anderem Gemüse vitaminreich aufgefrischt. Heißt auf kantonesisch *chap (shap) suey* und bedeutet nichts weiter als »dies und jenes«, also: »verschiedene Zutaten«. Das Gericht wird mit Hühnerfond aufgegossen, mit Sojasauce, Salz und Zucker gewürzt, dann im Schälchen serviert. Originalzubehör ist ein Pfannkuchen-»Deckel«, der den Eintopf schön heiß hält. Klassische Beilagen sind Reis oder Nudeln.

Chorizo:
Dekorative wie
delikate
spanische Wurst
aus dem Rauch,
rohe Wegzehrung
oder
scheibenweise
Paella-Zutat

Chorizo

Die spanische Wurst schlechthin mit unverkennbar fargebendem roten Paprika und entsprechender scharfer oder süßer Würze. Der Fettgehalt ist recht üppig,

der Fleischgehalt unvorhersagbar; meist ist Schwein drin, Kalb ist nicht auszuschließen, und wie auch für die echte Salami müssen zuweilen Esel ihr Leben dafür lassen. Chorizo ist geräuchert, kann roh genossen werden und gehört in jede zünftige Paella.

Chowder

Ursprünglich ein französisches Alt- und typisches Schiffsgericht, das Siedler in Acadia (also Neuschottland) auch Neuwelt-Briten bis nach Neuengland schmackhaft machten, wo diese aus dem *chaudière* (franz. = großer Kessel) ihren *chowder* machten. Das Hochseerezept aus Nordamerika wurde zum dicken, gebundenen Eintopf aus Muscheln, anderen Meeresfrüchten, Kartoffeln und Gewürzen, in weißer wie roter Variante (mit Tomate) gleichermaßen lecker wie sättigend.

Christmas cake

Friede, Freude, Weihnachtskuchen: Was dem Deutschen der Christstollen, bedeutet dem Briten dieser gehaltvolle Rührkuchen mit Sultaniennen, gehackten Datteln, kandierten Kirschen, Orangeat, Gewürzen, Bittermandelaroma und Brandy. Der Cake muß, um bei all dieser fruchtigen Last perfekt zu geraten, stundenlang backen, allerdings bei niedrigen Temperaturen, danach am besten wochenlang lagern und gut durchziehen. Glasiert wird zum Schluß mit Aprikosenmarmelade, vollendet mit Marzipanmasse (*almond paste*) und/oder Fondant oder Zuckerguß (*royal icing*).

Christmas pudding

Keineswegs ein weihnachtliches Dessert im englischen Sprachraum, sondern der *plum pudding* im weihnachtlichen Großbritannien, der zum Fest gehört wie der Karpfen in Deutschland und der *boudin* in Frankreich.



G

Gabel

Für Jahrhunderte gaben Päpste, Kaiser und Könige der gottgegebenen fünfzinkigen »Gabel« den Vorzug und handlangten damit in die Fleischtöpfe. Erst im 16. Jh. wurde sie ein »Eß-Werkzeug«. Seit knapp 200 Jahren hat die metallene Gabel (von althochdt. *gabala*= Wagendeichsel, Heugabel) ihren festen Platz auf der Tafel, zunächst nur als Tranchierinstrument oder Vorlegegabel, schließlich aber auch zum individuellen Gebrauch (►Besteck). Eine byzantinische Prinzessin hatte das Instrument schon im 11. Jh. in Venedig vor-, aber nicht eingeführt, denn die Tischwaffe galt als unschicklich. In England war sie sogar verboten.

Gabelbissen

Ein willkommener Happen für den Morgen danach, der die Katerstimmung vertreiben hilft mittels süßsaurer Adstringens (durch Weinessig, Gewürze und Kräuter) gepaart mit einer geballten Proteinzufuhr (durch sehr fetten und zarten Hering, meist Matjes). Die mundgerechten Stücke ermöglichen einen schicklichen Verzehr mit nur einem Instrument, der namensgebenden Gabel.

Gabelfrühstück

Frühstückskultur jenseits der bloß handlichen Tunkerei von Croissants in Kaffee oder Kakao. Teilweise mit warmen Speisen, deshalb mit Messer und Gabel, die den Namen dafür hergab. Dazu wird das Frühstück meistens in mundgerechten Kleinportionen aufgetragen. In Paris baute eine Madame Hardy dieses Konzept aus. Vis-à-vis der »Comédie Italienne« bot sie Ende des 18. Jh. den Abgeordneten der verfassungsgebenden Versammlung ein sog. *déjeuner à la fourchette* (franz.

= Gabelfrühstück) an, das bald vereinfacht nur noch *déjeuner* (franz. = Ent-Fastung) genannt wurde. So bekam das Büfett mit bequemen Kleinportionen zum Aufgabeln seinen Namen. In einer Münchner »Anweisung in der feineren Kochkunst« wurde 1858 als Gabelfrühstück für eine Person empfohlen: »Teller Austern mit Citronen, Caviar mit Butter, Kalbskotelett auf dem Roste gebraten, Hammelnierchen, gebackene Seezungen«. Sollte das Gabelfrühstück mehr als acht Personen satt machen und auch etwas dauern, waren vorgesehen: »Geflügelbouillon, kleine Pastetchen, Schill mit Kartoffeln, Beefsteaks auf Haushofmeister-Art, Pflückerbsen auf englische Art, gebratene Kapaunen«, auf Extratellern sollten als Vorspeise »sogleich« kommen: »Sardinen in Oel, Galantine von Indien mit Aspik, Hamburger Pökelfleisch, kleine Terrine mit Gänseleber«. Kein Wunder also, daß Gabelfrühstücke bei Diplomaten seitdem beliebt sind.

Galantine

Alte französische Spezialität (von spätlat. *galatina* = Gelatine), einst Pastete im Teigmantel, die natura-



listisch verziert in die Form des Tieres gebracht war, das die Füllung lieferte. Später wurde diese Tierform ohne Teig aus Entbeintem geformt und der ehemalige Knochenraum mit feinsten pikanten Farce gefüllt. Heute ist sie ganz tierformlos als Rollpastete, die sich auch aus einer Schweins- oder Lammshulter formen läßt, besser bekannt. Die Galantine wird im Fleisch- oder Geflügelmantel pochiert, aber immer kalt

Gabel:
Erst sehr spät bekamen Genießer das Prinzip der Heugabel in den Griff, um es auf ein hilfreiches Tischinstrument zu übertragen

Galantine:
Spiel mit der Form und der Zubereitung des zugrunde liegenden Tieres wie hier bei der Rollpastete aus der Lachsforelle

Kohlrabi

Auch Oberkohlrabi oder Oberrübe und als *Brassica oleracea* Angehöriger der Kohlfamilie, dessen kulinarisch verwertbarer Teil als grüne oder rotbläuliche Sproßknolle unter der Erde liegt (franz. *chou-rave*, engl. *kohlrabi*, *turnip cabbage*, ital. *cavola rapa*, span. *colinabo*). Am oberirdischen Grün läßt sich der Frischezustand verlässlich ablesen. Frisch ist er als kohlrartiges Gemüse zuzubereiten, fehlt das Grün, war es vermutlich schon verräterisch lappig. Da hilft ein Piekser in den Wurzelansatz: Bei Widerstand ist die Kohlrübe (von lat. *caulis* = Strunk und *rapa* = Rübe) teilverholzt. Die feste, innen weiße und feinaromatische Knolle verdankt ihr Aroma schwefel- und stickstoffhaltigen Senfölen. Sie ist gedünstet zarte Beilage, aber auch knackige Ergänzung im Rohkostsalat oder in Stücken für Dips.

Inhaltsstoffe pro 100 g:

24 kcal/102 kJ, 91,6 g Wasser, 2 g Eiweiße, 3,7 g verwertbare Kohlenhydrate, 1,4 g Ballaststoffe, 32 mg Natrium, 372 mg Kalium, 68 mg Kalzium, 51 mg Phosphor, 0,9 mg Eisen, 53 mg Magnesium, an Vitaminen 33 µg A, je 0,05 mg B₁ und Riboflavin (B₂), 1 mg Niacin (B₂), 63 mg Vitamin C.

Kokos-

Nur im Falle eines Falles von der 30 m hohen fernöstlichen Kokospalme (*Cocos nucifera*, von portug. *coco* = Schreckgespenst, Popanz wegen seiner Gesichtsähnlichkeit) gefährliche Steinfrucht, die kopfgroß werden kann. Unter der befaserten Steinshale der **Kokosnuß** versteckt sich der fleischige Samen als Wand eines Hohlraums voller Kokosmilch. Kern und dünne braune Schale haben einen einzigartigen Geschmack. Das Fruchtfleisch ist zu Beginn noch zart und weich, später recht fest.

Für Inder ist die Kokospalme der »Baum des Himmels«, denn praktisch alle Teile lassen sich verwerten, vom Blatt bis zur Frucht. Seit Jahrtausenden sind die Kokosnüsse inhaltsvolle Grundnahrungsmittel in Südasien und der Südsee, auch die portugiesischen und holländischen Kolonialherren erkannten ihren Nutzen schnell und kultivierten die Kokospalme schon früh (ab 1740) und exportfleißig.

Getrocknet und zerteilt wird das Samenfleisch zu **Kopra**, das noch einen Fettgehalt von 60–70 % hat und damit wichtiger Rohstoff für **Kokosfett** (Kokosöl) ist. Roh wäre es nur ein Lampenfett, raffiniert aber ist es gut genießbar und bekömmlich. In Speise-, Koch- und Bratfetten und in Margarine begegnet es uns wieder, denn es ist besonders hoch erhitzbar. Es enthält 90,5 % gesättigte, 7 % einfach ungesättigte und 2,5 % mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Kokoswasser ist ein Naturprodukt, nämlich das beim Schütteln hörbare Wasser aus der frühreifen Kokosnuß und köstlicher Genuß, früher auch **Kokosmilch** genannt. Die eigentliche,

Kokosnuß:
Erst die innere Nuß hat die fettreiche und gehaltvolle Schale rund um das Kokoswasser, aufgegensene Kokosraspeln sind dagegen Kokosnußmilch



Kohlrabi:
Farbmarkante Knolle auch im Rohkostsalat, ihre Frische ist an den Blättern abzulesen





Küche

Ort der Wärme, der Düfte und vieler Sättigungsversprechen, schöne abgelegene für geheimnisvoll werkeln- de Köche oder Köchinnen, aber auch uriger oder gestylter Mittelpunkt geselligen Beisammenseins. Von der Rauchküche, in der ein offener Abzug oder Kamin über dem Feuer schon einen immensen Fortschritt darstellte, bis zur Vorläuferin moderner Einbauküchen, der sog. Frankfurter Küche, war ein langer Weg. Heute ist die Küche weiter denn je entfernt von der legendären Raspa-(Raum-Spar-)Küche und zurück auf bestem Weg zum geselligen Wohn- und Lebensraum, dazu mehr denn je auch ein Statussymbol.

International genießen deutsche Einbauküchen mit kreativen Modularsystemen, High-Tech und Präzisionsarbeit zur Zeit höchsten Ruf. Kolumnisten spotten bereits über architektonische Auswüchse mit Schlafzimmern von nur sieben und Küchen mit 70 m².

Vernünftig und geschickt reagierte die Industrie auf die neue Küchenlust, indem sie die Küche als kulinarische Werkstatt begreift und ergonomische Aspekte viel stärker berücksichtigt (ideale Arbeitshöhe nach neuesten Studien ab 170 cm Körpergröße 100 cm, ab 180 cm schon 105 cm) – in der Küche wird schließlich stehend gearbeitet. Für Designfreaks ist denn auch der sog. Küchenbaum für alle Funktionen rund um eine Zentralsäule das Nonplusultra, allerdings nicht mehr ganz trendy. Kurz vor der letzten Jahrtausendwende zeichneten sich Emotionalität und Kasualisierung (weg vom Starren, hin zu Mobilität und Multifunktionalität) als Trends ab und begannen, in die Küchengestaltung einzufließen. Die funktionale, dabei abspisende wie anziehende Kommunikationsküche ist in. Dabei ist eine perfekte Küche immer nur eine Arbeiterleichterung und

**Kuchen:
Gesamtkunstwerk vom alles enthaltenden Teig bis zum gebackenen Genuß im Gegensatz zur weiter veredelten Torte**

**Küche:
Gute, große Heizzonen, feindosierbar mit Gas, zonenweise heizbar durch Strom sind die idealen Kochflächen**



SALATKLASSIKER

Manche Salatzubereitungen sind Inbegriffe geworden und haben internationale Bestsellergültigkeit. Manchmal werden die Erfinder einer neuen Mischung kulinarisch unsterblich, öfter aber setzt sich ein Land oder eine Region mit ihrer Benennung ein Denkmal.

Amerikanischer Salat:

(*Salade américaine*) Kartoffelscheiben, Scheiben geschälter Tomaten, Julienne von Staudensellerie, Zwiebelringe, halbe hartgekochte Eier, dazu eine Essig-und-Öl-Marinade

Astoriasalat: Würfel von Birnen und Parmesum, Julienne von roter und grüner Paprikaschote, gehobelte Haselnüsse, dazu eine Essig-und-Öl-Sauce

Brüsseler Salat: (*bruxelloise*) gekochter Rosenkohl, Chicorée-scheibchen und Kartoffelscheiben in Sträußchen angerichtet; aberundet durch Essig-und-Öl-Sauce mit gehackten Zwiebeln und Kräutern
►Caesar salad: Eier, Römersalat, Parmesankäse, Knoblauch, Oliven, Zitronensaft und Pfeffer mit Croustons, manchmal mit Worcester(shire)sauce und Anchovis

Chefsalat: (*Salade du chef*) besteht meistens aus einer Vielzahl verschiedener Salate, inkl. Julienne von Rot- und Weißkraut, Tomaten, Karotten usw., garniert mit Scheiben von hartgekochten Eiern, dazu eine Essig-und-Öl-Sauce mit gehackten Kapern, Estragon und Kerbel

Deutscher Salat: (*à l'allemande*) gewürfelte



Äpfel, Kartoffeln, saure Gurken und gewässerte Salzheringe, garniert mit Scheiben von roten Rüben, hartgekochten Eiern und Heringsstreifen; Essig-und-Öl-Sauce mit gehackten Zwiebeln, hartgekochten Eiern und Senf

Feinschmeckersalat: (*du gourmet*) grobe Julienne von Trüffeln, Hahnenkämmen und Staudensellerie, mit Mayonnaise mit Trüffelsaft gebunden; garniert mit gedünsteten Maronen und Moren in Essig-und-Öl-Sauce mit Kräutern mariniert

Griechischer Salat: bunte Mischung aus Paprikaschoten, Tomaten und Salatgurken in Scheiben, mit Zwiebelringen, einer Essig-und-Öl-Sauce und dem Farbkontrast von Oliven und darübergebröseltem Fetakäse

Holländischer Salat: (*hollandaise*) Kartoffel- und Rauchlachs-würfel, wenig Kaviar und gehackte Zwiebeln, dazu Zitronen-

saft-Öl-Sauce mit gehacktem Schnittlauch; auch Gouda, Hering, hartgekochte Eier und Mayonnaise

Nizza Salat: (*niçoise*) Prinzeßböhnchen, geschälte, entkernte Tomatenviertel, geformte, gekochte Kartoffeln, garniert mit entsteinten Oliven, Sardellenfilets und Kapern, dazu eine Essig-Öl-Sauce

Polnischer Salat: (*polonaise*) gewürfelte Mohrrüben, weiße Rüben, Pfeffergurken, Champignons, Kartoffeln und Hering, mit Mayonnaise gebunden; garniert mit halben, hartgekochten, mit Mayonnaise gefüllten, mit gehacktem Kerbel und Estragon bestreuten Eiern

Rheinischer Salat: (*rhénane*) gewürfelter Schinken, Kalbfleisch, Pökelschinken, Schlackwurst, Salzhering, Sardellenfilets, Apfel, Champignons, Salatgurke und Zwiebeln, gebunden mit Mayonnaise, mit Heringsmilchpüree vervollständigt

Nizza Salat ist eine bunte Köstlichkeit mit Oliven, Kartoffelsalat eine eher deftige Delikatesse



Russischer Salat: (*russe*) gewürfelte Mohrrüben, weiße Rüben, grüne Bohnen, Champignons, Schinken, Hummer, Pfeffergurken, Pökelschinken, Trüffeln und Sardellenfilets, mit Mayonnaise gebunden; garniert mit Eiervierteln, roten Rüben, Kapern, Kaviar u.a.m.

Waldorfsalat: benannt nach dem New Yorker Hotel »Waldorf-Astoria«, von dessen Oberkellner, dem Schweizer Oscar Tschirk, das Rezept von 1893 stammt: einmal eine Julienne von säuerlichen Äpfeln und rohem Knollensellerie, mit Mayonnaise gebunden, gehobelte Walnüsse obenauf; zum anderen mürber, ausgehölter Apfel, gefüllt mit Würfelchen von Sellerie und Äpfeln, mit Mayonnaise gebunden; auf Salatblatt, ebenfalls mit gehackten Walnüssen

W

Wacholder

Strauch oder Baum von bis zu 10 m Höhe, dessen Früchte erst nach zwei Jahren reifen und dann als herbe, blauschwarze Wacholder-, Kronawett-, Kranewitt- Machandel- oder Kaddigbeeren zum Küchenbegriff werden (Beere vom Zypressengewächs *Juniperus communis*, franz. *genèvre*, engl. *juniper* [berry], ital. *ginepro*, als Beere *coccola di ginepro*, span. *enebro*; von indoeurop. *weg* = flechten, germ. *dra/tro* = Baum, also Flechtzweigbaum).

Terpenartige Harze (10 %), Fette, Zucker (33 %) und v.a. viele Bitterstoffe sowie einige ätherische Öle machen ihr durchschmeckendes und ganz individuelles Aroma aus. Kombinieren lassen sich Wacholderbeeren am besten mit Rosmarin oder Majoran, ihr Einsatz sollte sparsam erfolgen. Skandinavier lieben das herbe Aroma in vielen Gerichten. Charakteristisch würzen Wacholderbeeren Sauerkraut, Marinaden, Sauerbraten, Fischsud und Ragoûts, das aromatische Wacholderöl findet sich auch in Cola-Getränken, sog. Wurzelbier (in Skandinavien) und Süßigkeiten.

Wacholder(edel)branntwein (auch Machandelbranntwein) ist bekannter unter anderen Namen: Als ►Gin in England, ►Genever oder »Schiedam« in Holland, »Genèvre« in Frankreich, »Péquet« in Belgien, als ►Steinhäger oder mit der Marke »Doornkaat« auch in Deutschland.

Wachtel

Der kleinste Leckerbissen unter allem Wildgeflügel (*Coturnix coturnix*, nach germ. *wakilo* = Quakerchen, franz. *caille*, engl. *quail*, ital. *quaglia*, span. *codorniz*), als kleiner Rebhuhnverwandter leicht in Weinblätter einzuschlagen und in Butter zu braten. Trüffel- und gänselebergefüllt am

leckersten, öfter als Gag mit einem Spiegelei vom eigenen Nachwuchs verziert. Die kommen ebenfalls aus Wachtelzuchten, die infolge des Jagdverbots für die beinahe aussterbenden fetten Feldhühnchen (die einzigen Hühnervogel mit Zuglaune bis Afrika) entstanden. Die kleinen Federbälle wiegen max. gerade mal 190 g als Weibchen, Hähne sind kleiner und bis 165 g schwer, Wachteln machen deshalb nur in der Mehrzahl satt, v.a. wenn ausgesprochene Wachtelbrustliebhaber darauf warten. Europäische Steppenwachteln sind ausgesprochen selten geworden, gezüchtet wird deshalb die sog. japanische Wachtel.



Wacholder:
Herbe Beeren
für perfekte
Marinaden und
die Aromaseele
von Gin und
Genever



Deren zarte Wachteleier bringen nur etwa 9 g auf die Briefwaage und sind hierzulande oft niedlicher Zierat auf einem Tatar. Bei Zubereitung und Verzehr ist die zähe Innenhaut des Eis zu beachten. Öffnen läßt sich das Ei am besten mit dem Messer. Köstlich sind Wachteleier gekocht und mit Soja mariniert (dann z.B. mit sautierten Sprossen) oder klassisch in feiner Senfsauce. In Japan und China sind Wachteleier keine kulinarische Pointe, sondern eine wichtige und preisgünstige Proteinquelle.

Wachtel:
Vom zarten
Wildgeflügel
das kleinste und
auch gezüchtete,
weshalb es oft
und gern mit den
eigenen Eiern
dekoriert wird

»à la ...« ist kein Buch mit sieben Siegeln

Die meisten Hinweise »nach Art« auf den feineren Speisekarten stammen aus der Restaurantsprache des 19. Jh. und sind in der Haute cuisine nach wie vor gebräuchlich – dann meistens auch in kulinarischem Französisch. Zu jeder folgenden Zubereitung oder Garnitur denke man sich also ein »à la«, bei italienischen ein »alla« (▷ verweist auf die französische Entsprechung).

Admirals-Art ▷amiral

africaine (afrikanische Art): zu Fleisch und Geflügel gebratene Scheiben von Schinken und gefüllte Artischockenböden, Demiglace

Agnes Sorel: bei Fleisch und auch Geflügel Tarteletten, mit Champignonpüree gefüllt und mit Zungen- und Trüffelscheibchen garniert

ägyptische Art ▷égyptienne

Aida: zu Geflügel Artischockenböden und Champignons, Ananas sowie Kaiserschoten

Albuféra: bei Geflügel weißes Ragout aus Trüffeln, Champignons, Hühnerklößchen und Hühnernieren in Tarteletten; weiße Hühnersauce, mit Glace und Pfefferschotenbutter

Alexandra: zu Geflügel Spargelköpfe in Butter; weiße Hühnersauce mit Trüffel Fond

Alexandre: zu gebratenem Geflügel glacierte Zwiebeln, feine Erbsen mit Salat-Julienne und Geflügelklößchen

algérienne (algerische Art): bei Fleisch Kroketten aus Bataten und ausgedrückten Tomaten, ölgeschmort; auch Tomatensauce und Julienne von frischen Pfefferschoten

allemande (deutsche Art): bei Fleisch und Geflügel große Hühnerklöße, glacierte Zwiebeln, legierte, weiße Sauce; bei Fisch weiße Sauce mit Sardellenbutter und Kapern

alsacienne (Elsässer Art): bei Fleisch Tarteletten mit gedämpftem Sauerkraut und einer Schinkenscheibe oben auf, Kalbsjus; bei Geflügel Sauerkraut mit Trüffeln, gekochtem Speck, Trüffelsauce

alte Art ▷ancienne

ambassadeur (Botschafter Art): bei Fleisch Duchesse-Kartoffeln, Artischockenböden mit Maronenmus; mit geriebenem Meerrettich

ambassadrice (Botschafterin Art): bei gedämpftem Geflügel Fond, mit Sahne verköcht, mit weißer Sahne und Hühnerpüree fertiggemacht, als Garnitur grüner Spargel

américaine (amerikanische Art): bei Fisch Hummerscheiben mit einer Sauce aus Hummerschalen und Röstgemüse

amiral (Admirals-Art): bei Fisch (gebackene) Muscheln, Krebschwänze und Matelotesauce; Geflügel mit einer Krebsfarce gefüllt, mit Krebschwänzen, Austern und Champignons garniert, dazu Krebs-sauce

ancienne (alte Art): bei Fleisch Frikassee oder Ragout; auch zu Schmorgericht mit Champignons und gehackten Perlzwiebeln

anglaise (englische Art): bei Fleisch Karotten, Blumenkohl, weiße Rüben, grüne Bohnen und in Salzwasser gekochten Kartoffeln

Antoinette: zu pochiertem Fisch eine Kräutersauce mit Sardellenbutter und Kapern sowie gehackten Krevetten

archiduc (Erzherzogs-Art): zu Geflügel Gemüsepaprika und Zwiebeln; bei Fisch eine mit diversen Alkoholen parfümierte Sauce

archiduchesse (Erzherzogin Art): Kartoffelpasteten mit Spargelspitzen

ardennaise (Ardenner Art): Wild mit Wacholderbeeren und -branntwein

Argentueil: bei Fleisch und Geflügel Spargelköpfe, mit einer *sauce hollandaise* ange-macht

Artois: bei Fisch Sockel aus Fischpain als Unterlage, als Umlage sautierte Trüffeln, dazu eine *sauce Colbert* mit Krebsbutter

Astoria: Filetsteak, mit Gänseleberparfait und Trüffeln gefüllt, mit Speck bardiert und mit Champignons umlegt

Aurore: gedämpft, mit Kalbsbries und Kalbshirn garniert, Fond mit Béchamelsauce und Tomatenmus verköcht

Badoise: bei Fleisch gedämpfter Rotkohl, magerer Speck, Kartoffelmus

Baltimore: bei Fisch und Geflügel Tarteletten mit Mais *à la crème*, sautierten Tomatenscheiben, sautierten grünen Pfefferschoten

INDEX

Hervorgehobene Stichwörter haben eigene Artikel.

- A**
A (Vitamin) 9
à la 356, 1020–1027
 (Überblick)
carte 18, 776
minute 18, 164, 812, 1025
à part 34
à point 39, 268, 357, 1010
Aal 8 (Abb.), 9 (Abb.), 312
 -blut 9
 -möwe 9
 -mutter 9
 -quappe 782
 -raupe 782
 -rutte 782
-suppe 10
 abacchio 473
Abalone 10, 652, 863
 Abats, Abatus 468
 Abbelwoi 37, 38
 abbacato 206
 abbrennen 1010
 abhärten, abwällen 1010
 abdampfen 1010
 abdröhen 1015
Abelmoschus 10 (Abb.)
Abergläubigkeit 10
 abfetten 1013
Abfüllung 11
Abgang 11, 683, 986
abhängen 10, 11, 292, 296,
 428, 992, 994
 Ablageteller 373
 ablassen 1010
 ablöschen 1012
 Abmagerungskur 293
 abnetzen 1010
Abreicherung 11
 abrichten 685
 abrühren 1010
 abschlagen 1010
 abschmecken 1010
 abschrecken 1014
Absinth 12 (Abb.), 745, 990
 Absinthin 12, 240, 990
 Absinthol 240
abspritzen 13
 abstellen 1010
Absch 13
Abteilküre 12 (Abb.), 13
 abziehen 1010 (Abb.)
 Abzug 13
 AC 32
 Académie
 des Gastronomes 361
 française 756
 Acajou 144
 Acceptable daily intake 233
 Accolade 218
Aceto balsamico 13 (Abb.),
 64, 281–282, 582
 tradizionale di Modena 13,
 473
 Achaars 465
 Achaia Claus 400
 Achar 756
 Achar, Franz Carl 1009
Achatschnecke 14
 Acker
 -beere 119
 -bohne 102
 -pflaume 862
 Acquit
 jaune d'or 34
 vert 34
 Adam, Hans Karl 301
 Adam's ale 665
 Adamsapfel 727
 Adenauer, Konrad 813
 ADI 233, 292
 Admirals-Art 1020
 adstringierend 986
Advokaat 14 (Abb.)
 Adzuki 102
 Afte 15
 -(n)pflirsich 534
 Affinage 816
Aflatoxine 14, 699, 855
Afrika, die Küche 15
 africaine (à la) 1020
 Afternoon tea 267
 AGA 436
Agar-Agar 15 (Abb.), 89, 365
Agave 16
 Schnaps 657
 Aglianico
 Wein 474
 Del vulture 475
 Agnes Sorel
 à la ~ 1020
 Creme 920
 Agnolotti 791
Agraffe 16 (Abb.)
 Agrasel 905
Agrest 16
 ägyptische Art 1022
Ahornsirup 16 (Abb.)
Ahrweine 16, 899
 Aida-Art 1020
 Aioli 17 (Abb.)
 Aji-no-moto 17, 389
Ajowan, Ajwain, Adiowan 17
Ajvar 18, 48
 Akademie Rabelais 617
 Akazienhonig 451
Akipflaume 18
 Akohoer 247
 Alaska
 -Pollack 768
 -lachs 493, 578
 Alau 25
Albacore 18
Albanien, der Wein 18
 Albock 298
 Albrecht, Theodor und Karl
 19
 Albutifera-Art 1020
Alcermes 19
 Alciatoer, Jules 52
al dente 19, 697, 795
Aldi 19
Ale 19 (Abb.), 86
Alete 20 (Abb.)
 Alexander
 der Große 1009
 I., Zar 141
 Borisowitsch Kurakine, Prinz
 882
 Alexandra-Art 1020
 Alexandre
 -Art 1020
 le Grand 80
 Alfabeto 734
Alfalfa 20 (Abb.)
Algen 20–22 (Abb.), 89, 312,
 481
Algerien, der Wein 22
 algérienne (à la) 1020
 Alginat 21
 -gelee 310
Alimentarium 22, 23 (Abb.)
 Alimate 923
Alka Seltzer 23
 alkalisch 845
 Alkaloid 166, 560, 946
Alkohol 23, 95
 Mißbrauch 520
alkoholfrei 23
 alkoholische Gärung 357
 Allasch 573
 allmande (à l') 1020
Allergie 23
 Allesfresser 353
 Allgäuer
 Bergwiesensuppe 440
 Wisenheusstüppchen 440
 Allgemeiner deutscher Tanz-
 lehrerverband 285
Alligator 24, 564
 -birne 55
 Allinasen 1019
Alspice 24, 759
 Allysensöl 652
 Almanach des Gourmands
 244
 Almas 521
 alsacienne (à l') 1020
 Alsterwasser 88, 788
Altbier 24–25 (Abb.), 86
 alte Art 1020
 Alter 32
 -(s)rette 25
 -(s)trübung 983
altern 25
Aluminium 25
 -dose 228
 Alzheimer-Symptome 25
Amarant(h) 25
 Amarellen 533
 Amaretti 26
 Amaretto 36
Amaro 26 (Abb.), 55
 Amaroner 475
 ambassadeur (à l') 1020
 ambassadeur (à l') 1020
Ambrosia 26, 391
 Anchur 631
 Ameisenener 469
 américaine (à l') 1020
 American
 -Bar 66, 425
 Dressing 233
 sturgeon caviar 527
 viticultural area 54, 503
 Amerikanische
 Art 1020
 Auster 50
 Salat 837
 Service 883
 Suppe 920
 Amical 148
Aminosäuren 26, 310
 amiral (à l') 1020
 Ammoniak 312, 418, 812
Amontillado 26–27 (Abb.),
 855, 885
 Amourette(s) 539, 637
Ampelegraphie 27, 761
Anselt 27, 973
amtliche Prüfnummer
 (A.Pr.Nr.) 27
 Amuse
 bouche 27
gueule 27 (Abb.), 454, 918
 Amusettes 454
 Amygdalin 631
 Anabolika 454
Ananas 28 (Abb.)
 -guava 28, 408
 -kirsche 755
 Anasazibohne 102
 Anaya, Ignacio 683
Anbaugelände 28, 57
 Anchoiade 29
Anchose 29, 886
Anchovis 29 (Abb.), 369
 ancienne (à l') 1020
 Andenbeere 755
Andouille 29, 30 (Abb.)
 Andouillette 29, 617
 Anelli 734
 Aneurin 57
 angehen lassen 1011
 Angel(s)
 liquor 30
 on horseback 850
 piss 71
 share 991
Angelika 30 (Abb.)
 Angélique 30
 Angel(i) liquor 30
 Angelschellfisch 853
 anglais 357
 anglais (à l') 1020
 Angler(fisch) 613
Angostura 30, 31 (Abb.), 272
 angulas 9
Angusrind 31
 Anheuser-Busch 125
 Animmelles 446
Anis 31 (Abb.), 44
 -branntwein 723
 -körner 554
 -öl 911
-pfeffer 32
 Anisic 745
 Anisette 31, 840
 Anke 298
 Anna Duchess of Bedford 267
 Annakartoffeln 516
Annatto, Annato 32, 157, 159,
 299, 388
Annone 32 (Abb.), 158
 Anreicherungs 152, 206
 anrichten 231
 Ansatz 934
 ansäuern 101
 anschlagen 1011
 anschwitzen 1011
 Anthroposophie 878
Anthus, Anthonis 32, 362
 Anti-Berberi-Vitamin 57
 antillaise (à l') 562
Antiolepe 32, 366
 Antioxidationsmittel 15, 83,
 239
Antipasti 33 (Überblick,
 Abb.), 454
antique 32
 Antirheumatikum 390
 Antoine's 52
 Antoinette-Art 1020
 anziehen lassen 1011
AOC 32, 57, 277, 328, 619
 à part 34
Aperitif 34, 35 (Abb.), 93,
 309, 775
 Apéro 34
Apfel 34, 36–37 (Überblick,
 Abb.)
 -diätspise 90
 -essig 281
 im Schlarfröck 37
 -kraut 37
 -kren 37, 925
 -sorten 36
 -strudel 37
 -tasche 37
 -wein 35 (Abb.), 170, 449
 Äpfelsäure 272, 927
Apfelsäure 34 (Abb.), 136, 714
Aphrodisiakum 10, 31, 38,
 418, 681, 875, 879, 957, 968
 Aphrodite 393, 785
Apicibus 38, 541, 838
 Apiole 878
à point 39, 268, 357, 1010
Apollinaris 39
 Apollo 611
 Appellation
 communale 129
 contrôlée 32
 noble 650, 834
 d'origine contrôllé 32
Appenzeller 39
Appetit 39
 -happen 40, 307

- lexikon 245
-sild 886
Appetizer 40 (Abb.), 307, 392, 454
Apple
-pie 37
-jack 37, 40, 137
Apprenti/c 571
Apricot Brandy 40, 41 (Abb.)
Aprikose 40, 41 (Abb.)
-(n)branntwein 41
brasilianische 611
japanische 500
-(n)kern 25
Aqua vitae 41
Aquafarming 41, 909, 990
Aquaredente de figo 297
Aquatit, Eleonor von 267
Arabica 545
Arabische Küche 41–42 (Abb.)
Aragosta 459
Arame 22
Aräometer 704
Arbeiterananas 908
Arbeitskreis Umgangsformen
International 80, 285, 942
Arborio(reis) 473, 796, 811
Archenholz, Johann Wilhelm
von 267
Archestratus 541
archiduc (à l') 1020
archiduchesse (à l') 1020
ardennaise (à l') 1020
Ardennenschinken 856
Ardennen Art 1020
Argentéuil-Art 1020
Argentinien
die Küche 42
der Wein 43 (Abb.)
Aristophanes 507
Aristoteles 84
Armagnek 43, 111
Arme-Leute-Pfeffer 562
Armer Ritter 43, 44 (Abb.)
Aroma 44, 239, 280, 806
aromatisierte Öle 709
Aromenfülle 318
Arrak 44 (Abb.)
Arraucier 247
arraucieren 1011
Arrowroot 929
Arsch 608
Art of French Pastry Course
544
Artenschutz 44
Arteriosklerose 451
artig 986
Artischocke 45 (Abb.), 240
Artois-Art 1020
Arugula 791
Asa foetida 887
Asado 42
Asbach
Hugo 45, 983
Uralt 45–46 (Abb.), 111
Aschantinuß 275
Aschantipfeffer 751
Asche 46
Äsche 46 (Abb.)
Äschermittwoch 294
Äschkloß 215
Äschling 46
asciutto 232
Ascorbinogen 546
Ascorbinsäure 110, 133, 723
Asien, die Küche 46–47
 (Abb.)
Askalonzwiebel 852
Aspik 47, 366
Assamtee 47 (Abb.), 465, 933
Assemblage 189
Assiette
à l'italienne 935
volante 454
Associazione Vera Pizza Napo-
letana 764
Asti spumante 47, 852
Astica 459
Asti-Methode 170
Astoria
-Art 1020
-Art 837
-salat 820
Astrachankaviar 526
Astronautennahrung 48
Athene 785
ätherische Öle 560
Atlantic oyster 51
attaschieren 1011
Aubergine 48 (Abb.)
Restaurant 209
Kehlb 524
-(n)mus 18
Aufbewahrung 523
Aufgesetzter 49
Aufgekekuchen 568
aufgehen 1011
aufmontieren 1014
aufschäumen 1011
aufschlagen 1014
Aufschnitt 49
aufsetzen 1011 (Abb.)
Aufspritzen 49
aufziehen 1011
Augenbohne 102
Auktion 49
Aurora 75
Aurore-Art 1020
Ausbau 49
-reduzierter 49
ausbeinen 1011
Ausbruch 52, 721, 955
-Beeren 945
Ausgezogene 214
ausgehen 373
auskehlen 1011
auskleiden 1012
auslassen 1011
Auslaßhohnig 452
Auslese 52, 487, 900, 955
auslösen 1010 (Abb.), 1011
ausnehmen 1010 (Abb.),
1011
auspolstern 1012
Ausschankwein 243
Außenschimmel 742
Aussie-Food 53–54
Austauschstoffe 923
Auster, Louis 244
Austern 38, 50–51 (Überblick,
Abb.), 171, 201, 787
à la Rockefeller 52
des kleinen Mannes 660
-ei 246
-fisch 908
-messer 82
-pilz 52 (Abb.), 53
-sauce 52 (Abb.), 53
-seiltung 53
Australien
die Küche 53, 510
der Wein 53
ausweiden 1011
ausweinen lassen 1011
authentische Küche 54
autumnals 196, 933
Auvergne 330
Auxerrois 172
AVA 54, 503, 965
Ave Maria 764
Avalmore 734
Averna 26, 55
Avèze 272
Avinierend 774
Avitaminose 972
Avocado 14, 24, 54 (Abb.),
55
-öl 708
Awabi 10
AWBS 54
Ayrans 485
Ayurveda 55 (Abb.), 884
Azukibohne 102
B
B (Vitamin) 57
b. A. 29, 57
Baba 57 (Abb.), 849, 922
Baba ganousch 49
Babaco 58 (Abb.)
Babi 478
-cham 91
-lamm 473
-nalrung 58
Bacalao 876, 896, 912
Bacalhu 493, 912
Bacardi 761, 826
Bacchantinnen 223
Bacchus 223, 324
Bacharach 668
Bache 994
Bachforelle 58 (Abb.), 59,
323
Bachsaibling 59 (Abb.)
Bäckchen 493
Bäcken 59, 353
Bäckesgrumbeere 252
Back-
-hefe 431
-hendl 717
-kartoffeln 516
-obst 955
-ofen 705
-plume 227
-pulver 60, 600
-soda 890
Backin 704
Bacon 55, 60 (Abb.)
Bad
Bertrich 388
Selters 879
Baden
der Wein 60–62 (Abb.), 899
Anbaugbiet 876
Selection 61, 277
Baden-Württemberg 214
Badian 911
Badisch
-(e) Bergstraße 61
Rotgold 817
-(e) Schäufler 214
-(er) Weinbauverband 60
-(er) Winzerkeller 61
Badoise-Art 1020
Badoit-Mineralwasser 319
Baeckoffa 252
Bagel 62 (Abb.), 489
Bagno maria 63
Bagozzo 393
Baguette 62 (Abb.)
Baharat 378
Bahia 761
Bailey's 63 (Abb.), 470
Bain-Marie 63
Baiser 63 (Abb.), 248
Baked
Alaska 63, 255–256, 893, 922,
936
beans 63
Baking soda 890
Baklava 42, 400
Balance 55, 986
Balatonfogosch 1003
Balchen 298
Ballaststoffe 64, 535, 867
Balloinen 346
Balsam 64
-apfel 64
-essig 13, 281
-plume 64, 632
balsamische Periode 64
Balsamella 75
Balthasar 315
Baltimore-Art 1020
Balzac, Honoré de 807
Bambus
-körbchen 193
-sprosse 64 (Abb.)
Banana Split 256
Banane 65 (Abb.)
-(n)bier 86
Bankett 65
Bankiers-Art 1021
Bannock 875
Banquière 1021
Bantubier 86
Banyuls 629
Bar 66 (Abb.)
flies 66
Bar 66
Barack palinka 41
Barbacoa 253
Barbarische 66, 757
Barbarische 66 (Abb.), 269
Barbe 67
Barbecue 67 (Abb.), 964
Barcode 239
bardieren 1011
Bardolino 67
Bären
-dreck 581
-fang 452
-kreb 566 (Abb.)
Barista 280
Bär(en)lauch 67
Barley wine 86
Barolo 67 (Abb.), 757
Barrachina 761
Barrier, Charles 695
Barrique 61, 68 (Abb.), 162,
167, 243, 294
Ausbau 899
Effekte 981
Geschmack 450
Barsch 68–69 (Abb.)
Barsu 67
Basilikum 69 (Abb.), 307
baskische Art 1021
Basmatireis 796
basquaise (à la) 1021
Bastardkirchen 533
Batate 71
Bataviasalat 71, 265
Batida 71 (Abb.)
Bauch 71 (Abb.), 263
-speck 901
von Paris 420
Bäuerchen 72 (Abb.)
Bäuerinnen Art 585, 1026
Bauern- 70 (Überblick), 72
-bratwurst 70
-brot 70
-butter 70, 584
-frühstück 70
-gouda 391
-handkäse 70
-karpfen 513
-kartoffeln 70
-käse 70, 447
-kernöl 708
-krapfen 70
-salat 70, 837
-schinken 70
-schmaus 70
Baum
der Erkenntnis 393
-kuchen 72
-melone 729
-stachelbeere 512
-tomate 926
Bavaria Blue 73
Bayerisch
-(e) Bovesen 214
-(e) Creme 183, 827
-(r) Jungfernbraten 214
Bayern, die Küche 73 (Abb.),
214
Bayonnaise 648
Bayonneschinken 856
Bayrischkraut 73
BBQ 67
Bèarnaise 74

© h.fullmann publishing GmbH

Gestaltung: Lutz Jahrmarkt, Drage-Fahrenholz
Coverdesign: Katrin Jacobsen

Für das Redaktionsbüro Pini, Hamburg:
Leitung und Text: Udo Pini
Redaktionelle Mitarbeit: Gabi Schirmann
Recherche, Dokumentation: Kathrin Stautmeister
Bildredaktion: Sonja Hallmann
Redaktionsassistentz:
Helen Bömelburg, Konstanze Schaade
Korrekturen: Peter Dwertmann, Miriam Ehlers
Archiv: Ina Niburg, Karen Ramm, Kristine Wagner

Aktualisierungen und Revision: Udo Pini, Nicola Kossel

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Italy, 2013

ISBN 978-3-8480-0584-0

1 0 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.