

Das Kochlexikon von A bis D zum Sammeln

A point Exakt auf den Punkt garen, nicht roh, aber nicht ganz durchgebraten.

Abbrühen Das Kochgut wird mit kochendem Wasser übergossen.

Abfetten Die Suppe oder Sauce wird mit Hilfe eines Schöpfers vom Fett befreit.

Abkühlen Gekochtes oder Blanchiertes wird mit kaltem Wasser rasch abgekühlt.

Ablöschen Man gibt in angeröstetes oder angedünstetes Kochgut Flüssigkeit, um den Bratenrückstand zu lösen.

Abschäumen Schaum, der sich beim Kochen gebildet hat oder Eiweisschaum mit Schöpflöffel oder Teesieb abschöpfen.

Abschmecken Probieren – gilt für alle Speisen in der Küche. Das Kochgut mit Gewürzen, Kräutern etc. verbessern.

Abschmelzen Eine Speise mit flüssiger Butter oder Fett übergiessen.

Abschrecken Kurz mit kaltem Wasser übergiessen, um den Garprozess zu stoppen.

Al dente Teigwaren sollten aussen weich und innen gerade gar sein, Gemüse soll knackig und Reis leicht körnig sein.

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

Anrösten Zwiebel, Mehl, Griess oder Nüsse zur Geschmacksverstärkung anrösten.

Anschwitzen In nur wenig Fett das Kochgut erhitzen, ohne dass es Farbe nimmt. Es setzt Aromastoffe frei.

Aufguss Aufguss einer heissen Flüssigkeit (Brühe, Fond, Wasser etc.) über aromatische Zutaten, um sie mit deren Aroma zu sättigen. Am bekanntesten sind sicher Kaffee, Tee usw.

Aufschlagen Kochgut im Wasserbad unter Schlagen erhitzen. Saucen, Pürees unter Zugabe von Butter oder Rahm mit einem Schneebesen luftig schlagen.

Ausbeinen Das Fleisch von den Knochen lösen.

Ausnehmen Tieren die Innereien herauslösen.

Bardieren Zum Braten bestimmtes Geflügel oder Wild mit Speckscheiben belegen.



Béchamel-Sauce – Fett erhitzen, mit Mehl stauben, rösten, mit Milch aufgiessen, würzen, verkochen lassen.

Beizen Das Marinieren von Fleisch, um es im Geschmack zu beeinflussen oder vor Verderb zu schützen. Ideal sind Öl und Gewürze, etwas Essig oder Wein. Zitronensaft und Salz bei Fischen.

Blanchieren Rohe Zutaten, vor allem Gemüse, kurz in sprudelnd kochendes Wasser geben. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Braune Mehlschwitze Einfach Fett erhitzen und Mehl dazugeben. Beides stark rösten, bis es hellbraun ist.

Bridieren Das Binden von Geflügel, Fleisch oder Wild.

Consommé Eine besonders reichhaltige Bouillon.

Croûtons In Würfel geschnittene und in Butter (plus Gewürze) gebratene Weissbrotstückchen – passen hervorragend in den Salat.

Dämpfen So nennt man das Garen im Wasserdampf bei zirka 100 Grad.

Dekantieren Eine Flüssigkeit wird durch sorgfältiges Umgiessen über den Rand des Gefässes von angesammeltem Bodensatz getrennt – bekannt vom Dekantieren des Weines.

Décortiquer Von der Rinde oder der Schale befreien, z.B. Hummer.

Deglacieren Ablöschen – Fond in der Bratpfanne auflösen.

Dressieren Das schöne Anrichten von Speisen – auch Dressieren von Fleischstücken.

Dressing Salatsauce oder Salatmarinade.

Duchesse Eine trockene Kartoffelmasse, die mit Eidotter gebunden wird. Meist mit dem Spritzsack auf Blech gesetzt.

Nicht verpassen: Die Fortsetzung des Kochlexikons finden Sie im nächsten ELITE Electro Magazin vom Februar 2009.

www.elektro-elite.ch

