

Das Kochlexikon von K bis Z zum Sammeln

Karamellisieren Zucker zu hellbrauner Farbe schmelzen.

Klären Abschäumen und Entfetten von kochender Flüssigkeit (mit dem Löffel von der Oberfläche abschöpfen).

Lardieren Fleisch wird in der Faserrichtung mit Speckstreifen gespickt.

Legieren Binden des Kochgutes durch Zugabe von Ei, Mehl oder Stärke – darf nicht mehr kochen.

Marinade Eine zum Marinieren dienende Flüssigkeit.

Marinieren Fleisch in Marinade einlegen, beizen. Für die Geschmackverstärkung oder Konservierung.

Mehlbutter Mit Mehl verknetete Butter.

Mijotieren Schmoren, kaum merkbar kochen lassen.

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

Nappieren Kochgut wird mit Sauce knapp überzogen, so dass die Sauce nicht auf den Teller rinnt.

Panieren Fleisch und andere Sachen durch Mehl oder Milch ziehen und dann in geriebenem Brot wenden, um sie zu backen oder zu braten (Paniermehl).

Parfait Halbgefrorenes aus Eiern, Zucker, Schlagrahm und Geschmacksbeigaben in Formen im Tiefkühler frieren.

Passieren Das Kochgut durch ein feines Sieb streichen.

Pastete In einen Teigmantel gewickeltes Kochgut.

Paysanne Feinblättrig und viereckig geschnittenes Gemüse.



Pochieren Unter dem Siedepunkt – ohne zu kochen – ziehen lassen. Fisch, Eier.

Pökeln Einsalzen. Rondieren Das Fleisch mit Sauce umkränzen.

Reduzieren Eine Flüssigkeit durch Einkochen auf ein gewisses Mass vermindern.

Sabayon Eine schmackhafte Weinschaumsauce.

Saucière Auch Saucenkanne genannt.

Sautieren Das Kochgut wird in der Pfanne schwingend gegart. Für zart geschnittene Fleischstücke und «à la Minute» Gerichte.

Schalotten Sind ein Lauchgewächs. Kleine, längliche, eiförmige, violette Zwiebeln.

Sorbet Zitronensaft mit Schaumwein, halbgefrorene Fruchtsäfte.

Soufflée Ein leichter Auflauf, beispielsweise mit Eischnee.

Sud Einkochte Flüssigkeit aus Lebensmitteln und Gewürzen.

Stürzen Aus einer Form nehmen, stürzen oder auch umdrehen.

Tartelette Dies sind kleine Törtchen.

Terrine Pastete ohne Teigmantel, meist in mit Speck oder Blattgemüse ausgelegter Form. Terrinen werden im Wasserbad gegart – gesund und einfacher mit einem Dampfgarer.

Tournieren Wenden, umdrehen oder auch abdrehen von Gemüsen, Kartoffeln etc.

Tranchieren In Scheiben schneiden.

Wasserbad Ein kleines Gefäss wird in ein grösseres, mit warmen oder heissem Wasser gefülltes Gefäss gelegt und so erwärmt.

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

Ziehen lassen Garziehen unter dem Siedepunkt.