

Gourmet Lexikon Französisch - Deutsch

Inhaltsverzeichnis :

[Inhaltsverzeichnis](#) : [Abkürzungen](#):

[A](#) [B](#) [C](#) [D](#) [E](#) [F](#) [G](#) [H](#) [I](#) [J](#) [K](#) [L](#) [M](#) [N](#) [O](#) [P](#) [Q](#) [R](#) [S](#) [T](#) [U](#) [V](#) [W](#) [X](#) [Y](#) [Z](#)

Abkürzungen:

bes. besonders
einges. Eingesalzen
geb. gebacken
gebr. gebraten
ged. gedämpft, gedünstet
gef. Gefüllt
geh. Gehackt
gek. Gekocht
ger. Geräuchert
ges. gesalzen
getr. getrocknet
reg. Regional
ugs. Umgangssprachlich
urspr. ursprünglich

A

à blanc -- Brot-, Teigkruste, ohne Zutaten gebacken
à bon marché -- Billig, zu tiefem Preis
à cheval -- gegrilltes Rindsteak mit Spiegelei
à discretion -- nach Belieben, soviel man will
à emporter -- (Verkauf) zum Mitnehmen, über die Straße
à l'ail -- mit Knoblauch(-sauce)
à l'huile -- als Salat
à la casserole, en casserole -- Aus dem Schmortopf, Schmorbraten
à la crème -- in Rahmsauce; mit >crème fraîche überbacken
à la façon de -- nach Art von
à la gueuse -- in Biersauce (Belgien)

à la mode de -- nach Art von ...

à la nage -- Meerestiere im eigenen Sud mit Würzzutaten od. crème fraîche

à la sauvage -- naturbelassen

à ma façon -- auf meine Art

à part -- besonders, gesondert (serviert, berechnet)

à point -- halb durch(gebr.), medium, rosa

à point -- "auf den Punkt" gegart; Fleisch: gerade eben, halb durch(gebraten), im Innern rosa; Wein: trinkreif

à volonté -- nach Belieben, soviel man will

abaisse -- ausgerollter Teig-, Kuchen-, Pastetenboden

abalone -- (Amerik.) Meerohr, -> ormeau

abat(t)is -- Geflügelklein

Abatilles -- reines, stilles Mineralwasser

abats -- Innereien

abeille -- Honigbiene

abignades -- Gänseklein (v.a. Hals u. Innereien) in Gänseblut (Landes/Aquitaine)

ablette -- Laube, Ukelei, Weißfischchen aus dem Süßwasser, angenehmes, aber grätiges Fleisch, meist frittiert

abricot -- Aprikose, Marille, gute Zeit Juni-Aug.; Aprikosengeist, TT6-8°; Aprikosenlikör (crème d'apricots), TT8-10°

absinthe -- Absinth, Branntwein aus bitter-aromatischem Wermut mit Anis und Fenchel, wegen Nervenschädlichkeit verboten und durch >pastis ersetzt

accuniciatu -- Schmorgericht aus Hammel-, Lamm- und/oder Pferdefleisch und Kartoffeln (Korsika)

acerbe -- Bitter, herb; Wein: unreif, unharmonisch

achar(d) -- (Indien) pikante Mischung von geh. Früchten und Gemüsen, in gewürztem Essig eingemacht

acidulé, acidifié -- leicht säuerlich pikant; mit Essig oder Zitrone gesäuert

agaric champêtre -- Feldchampignon, -> rosé des prés

agaric des bois, des forêts -- Kl. Waldchampignon, ausgezeichnet, aber wenig ergiebig; auch roh genießbar; gute Zeit Juni-Okt.

agaric, psallote -- Agaricus, Gattung der Hut- und Lamellenpilze mit Champignons, Egerlingen und vielen weiteren eßbaren Arten

agiter avant de s'en servir -- Vor Gebrauch schütteln

agneau (m) -- Lamm (männlich od. weiblich, agnelle), gute Zeit Dez.-Juli, noch nicht ein Jahr alt; Lammfleisch; Fleischteile und -stücke; -> Lamm

agneau blanc, laiton -- 3-4 Monate altes, noch nicht entstilltes Lamm, bes. zart

agneau de lait, de pâques, pascal, agnelet -- 4-6 Wochen altes Milch-, Osterlamm, gebr., grilliert delikat, aber etwas fade

agneau gris, de boucherie, broutart -- 4-9 Monate altes Lamm, festes, ausgeprägt würziges Fleisch

Agnès Sorel -- Garnitur aus Geflügelmousse, zerkleinerten Champignons u. Pökelsprague; >a. crème Agnès Sorel

agrum(e)s -- Zitrusfrucht; a. Pflaumensorte, aus der man Backpflaumen macht, -> pruneau

aigle de mer -- Ugs. für Adlerfisch, -> maigre, oder Adlerrochen, -> raie aigle

aiglefin -- Schellfisch, -> églefin

a?go boulido, bou?do -- "Gekochter Knoblauch" trad. Suppe aus mit Kräutern, insbes. Salbei, in Wasser gek. Knoblauch auf mit Olivenöl getränkten Brotscheiben (Provence)

a?go saû, saou -- Fischsuppe mit Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln; die Brühe

wird auf mit Olivenöl getränkten Brotscheiben serviert, Fische und Kartoffeln gesondert (Provence)

aigre(let) -- sauer, herb; Wein: säuerlich

Aigubelle -- Klosterlikör aus über 50 Kräutern, grün, vert:alkoholisch kräftig, gelb, jaune: mild süß, TT8-10° (Zisterzienserabtei A. bei Montélimar/Rhôneal)

aiguillat -- Dornhai, Meerfisch, festes, schmackhaftes Fleisch, in deutschsprachigen Ländern als "Seeaal", ger. Bauchlappen als "Schillerlocken" im Handel, läßt sich grillieren, schmoren, marinieren und räuchern; -> requin

aiguillette -- Schmäler Streifen Geflügel-, Federwild-, a. anderes Fleisch, -> a. magret; Hufspitz vom Rind, -> culotte, pointe de; ugs. a. für Hornhecht, -> orphie

aiguillette baronne, de coer -- Hufspitz vom Rind, -> culotte, pointe de

ail d'Espagne, rouge -- Rockenbolle, >rocambole

ail des ours -- Bär(en)lauch, wilder Knoblauch, Blütenrispen frisch oder getr. kräftig würzig

ail doux -- junger, milder Knoblauch, a. als Gemüse verwendbar

aile -- Flügel

aileron -- Flügelspitze; Fischflosse

aillade -- Mit Knoblauch bereitete Zutat: Salatsauce mit Knoblauch, sauce a., od. geröstete, mit Olivenöl getränkte u. mit Knoblauch eingeriebene Weißbrotscheibe, >chapon; Knoblauchmayonnaise, >aïoli, mit zerstoßenen Nüssen

aillé(e) -- Mit Knoblauch gewürzt, eingerieben, gespickt, zubereitet, garniert

aïoli garni, grand - -- Provenzalisches Festessen: pochierte Fisch, gesottenes Lamm-, Rindfleisch, Gemüse mit Schnecken u. harten Eiern an >aïoli

aïoli, aïoli, pommade -- Würzige Knoblauchmayonnaise, zu Vorspeisen, als Zutat zu Fischsuppen usw., >bouillabaisse, bourride

airelle (rouge, de Scandinavie) -- Preiselbeere, Kronsbeere, herbsäuerlich, gute Zeit Juli-Aug. (Alpen, Zentralmassiv); in Südfrankreich auch Heidelbeere, -> myrtille; Preiselbeergeist, TT 6-8°

airelle myrtille, noire -- Heidelbeere, -> myrtille

aisy (cendré), cendré d' - -- fruchtig-erdiger Weichkäse aus Kuhmilch, unter Rebenholzasche gereift, Fett 45%, gute Zeit Okt.-Juni (Burgund)

albigeoise, (à l') -- Mit gefüllten Tomaten, Kartoffelkroketten, auch gehacktem Schinken (Midi)

alcool blanc -- Klarer Brantwein, >eau-de-vie blanche

algérienne, (à l') -- mit panierten Süßkartoffeln, knoblauchgewürzten Tomaten, Auberginen usw. in Olivenöl

alicot, a(i)licuit -- Rustikales Ragout aus Geflügelklein, meist vom Truthahn od. Gans, mit Knoblauch, Karotten u. Kartoffeln (Béarn, Languedoc)

aligot -- Dicker Brei aus Kartoffeln und (Cantal-)Käse mit Knoblauch, auch süß mit flambiertem Rum (Auvergne, Rouergue/Midi)

aliment -- Nahrungsmittel

alise, alize (des bois) -- Elsbeere, Scheinfrucht der Eberesche, angenehm feinsäuerlich, für Gelees und Marmeladen; Elsbeergeist TT 6-8°

alisier -- Eberesche (Vogelbeere)

allumette(s) -- Zündholz; mit salziger oder süßer Farce bestrichenen, im Ofen überbackenes Blätterteigstäbchen; Streichholzkartoffeln, -> pommes de terre a.

alose (vraie), grande -, finte, poisson de mai -- Alse, Maifisch, Heringsfisch aus Flüssen, auch Meer, etwas fetter, grätiges, aber - bes. im Frühling - zartes wohlschmeckendes Fleisch; verträgt keinen Transport; a. geräuchert erhältlich

alouette sans tête -- Fleischroulade, -> paupiette

aloyau -- Das delikate Roastbeef, Nierenstück, Beiried des Rinds, enthält die

Lendenstücke -> bifteck, filet, contrefilet sowie das Rumpsteak, -> romsteck (!)
alsacienne, (à l') -- mit Sauerkraut, Schinken, gepökeltem Schweinefleisch, Wurst etc.; mit Gänseleber; Fruchtkuchen mit Eiguss
amande -- Mandel, frisch gute Zeit Juni-August; allg. Fruchtkern
amande de mer -- Samtmuschel, Meeresweichtier, mäßiges gern etwas zähes Fleisch, läßt sich roh mit Zitrone, besser aber gefüllt essen
amandine -- weiches Mandelgebäck, oft mit Aprikosenguss
amanite -- Wulstling, Pilzfamilie mit versch. (meist nicht roh) eßbaren Arten
amanite des Césars -- Kaiserling, -> orange
ambassadeur, ambassadrice -- mit reicher Garnitur wie Geflügel-, Gänselebermousse, mit Champignonpüree gef. Artichockenböden, Herzoginkartoffeln, geriebenem Meerrettich, Kren usw.; >a.potage ambassadeur
amellonades -- Brioche mit Mandeln
Amer Picon -- Erfrischend bittersüßer Aperitif aus Wein und Weindestillat mit Chinarinde, Orangenschalen und Kräutern (vorw. Enzian); läßt sich auf Eis oder (auch zusammen mit etwas Fruchtsirup) verdünnt oder in Bier (Picon bière) trinken
amer, amère -- bitter, herb; (Magen-) Bitter; Wein: zuviel Gerbsäure, unangenehmer Nachgeschmack
américaine, (à l') -- Hummer-, a. andere Meereskrebssstücke mit Schalotten, Tomaten, Würzkräutern in heißer Butter und Olivenöl sautiert, mit Cognac flambiert und mit Weißwein abgelöscht; Fisch mit Hummerschwanzscheiben und >sauce américaine; Eier, Geflügel, Grillfleisch mit Tomaten und Speck; >a. salade américaine
amiral, (à l') -- mit geb. Austern, Miesmuscheln, Champignon- und Trüffelscheiben an >sauce Nantua
amourette -- Rückenmark von Lamm, Rind oder (am feinsten) Kalb
amuse-bouche, amuse-gueule -- "Gaumenfreude", Appetithäppchen, Vor-Vorspeise
ancho?ade, anchoyade -- Sardellenpaste mit Knoblauch, Olivenöl, a. einem Schuss Essig usw., zu Vorspeisen oder auf Brot überbacken (Provence)
anchois (m) -- Sardelle, kl. fetter Heringsfisch; wo erhältlich, fangfrisch grilliert, fritiert oder gebr. besser als aus der Konserve
anchois à l'huile (m) -- Anchovis
Anchois salé (m) -- Anchovis
ancienne, (à l') -- mit geh. Zwiebelchen und Champignons; allg. nach alter, überlieferter Art zubereitet und garniert
andalouse, (à l') -- mit Auberginenscheiben, Paprikaschoten, Tomatenhälften und Paprikarisotto oder Pilaw, a. Würstchen; >sauce andalouse
andouille -- Gewürzte Gekrösewurst aus kleingeschnittenen Darm- und anderen Stücken vom Schwein, meist kalt in Scheiben gegessen; oft allg. Name für Wurst (?)
andouillette -- Gewürzte Gekrösewürstchen aus kleingeschnittenen Darm- und anderen Stücken vom Schwein und/oder Kalb, meist warm gegessen
âne, ânon -- Esel, Eselfüllen; ihr Fleisch wird heute noch da und dort in Frankreich geschätzt, vor allem in Pasteten und Würsten
aneth, faux anis, fenouil, bâtard -- Dill, Gurkenkraut, Küchengewürz, Blätter, Blattstiele und Stengel kleingeh. leicht süßl.-scharf, nur frisch oder tiefgefroren verwenden
ange (de mer), angel(ot) -- "Meerenel", Engelhai, festes weißes Fleisch, ganz oder gehäutet auf dem Markt
angélique, herbe aux anges -- Angelika, Engelwurz, Gewürz und Heilpflanze,

Blätter, Stiele (frisch), Samen, Wurzel (getr.) angenehm süßlich-bitter;
Angelikatee, anregend und nervenstärkend
anglaise, (à l') -- in Wasser, Dampf, auch Sud gegart; gegrillt oder paniert; >a.
paner à l'anglaise, crème anglaise
anguille (f) -- Aal, Meer- u. Flußfisch, fett aber fein und wohlschmeckend, muß
gehäutet werden; vielseitig verwendbar: gek., gebr., gegrillt, mariniert, in Gelee
usw., vor allem aber geräuchert
anguille au vert -- "Aal grün" mit Kräutern, aus dem Kräutersud
angula -- Glasaal, sehr junger, durchsichtiger Aal
animelle(s) -- Hoden von Schlachtvieh, insbes. Stier und Widder
anis -- Name versch. aromatischer Kümmel-, Würzpflanzen, insbes. des Anis
anis âcre, aigre -- (Kreuz-)Kümmel, -> cumin
anis vert, cultivé, petit -- Anis, Gewürz und Heilpflanze
anisette, anis -- zart-feuriger, erfrischender Likör aus Anis, Sternanis, Süßholzsaft
und versch. anderen Würzkräutern, meist verdünnt getrunken; mit >pastis
aufgefüllt wird daraus ein "perroquet"
anôn -- Atlantik, Ärmelkanal: Schellfisch, -> églefin
antiboise, (à l') -- mit Weißfischchen, Knoblauch und Petersilie geb. Eier; mit
Zucchetti- und Tomatenschichten gratinierte Rühreier; gegrillte Tomaten mit
Sardellenfilets, Thunfischstücken und Brotkrumen; kalt gefüllte Tomaten (Riviera)
antillais -- Rum und Coca-Cola
anversoise, (à la) -- Mit jungen Hopfensprossen, in Butter oder Rahm gedünstet
apéritif -- ugs. apéro; "Magenöffner", appetitanregendes, entspannendes
alkoholisches Getränk vor dem Essen
appétits -- appetitanregendes Zwiebelgemüse (Schnittlauch, Perlwiebel u.ä.),
auch Räucherhering, meist zum Würzen von Salaten
âpre -- Herb, streng; Wein: tanninhaltig, rauh
apron, aspro -- Spindelbarsch, kleiner Flußfisch, nur fritiert genießbar (Rhône,
Saône)
arachide -- Erdnuß(öl), -> cacahouète
araignée de mer, (crabe) maia -- Seespinne, Teufelskrabbe, Meereskrebs, eines
der empfindlichsten, aber feinsten Krustentiere von hummerähnlichem Fleisch, am
besten weiblich und nicht zu groß, Mai bis Herbst an den Küsten frisch erhältlich
arbose -- Frucht des Erdbeerbaums, süß-säuerlich, aber ohne viel Geschmack;
Arbutusgeist, TT 6-8°; Arbutuslikör, TT8-10° (Südfrankreich)
arche (de Noé) -- "Arche Noah", Archenmuschel, Meeresweichtier, meist roh
gegessen
ardennaise, (à l') -- (Wild, Geflügel usw.) mit Wacholderbeeren oder -schnaps
arête -- Gräte
Argenteuil -- mit Spargeln in irgendeiner Form, als Beilage, Garnitur, Püree, in
Saucen usw.
arlésienne, (à l') -- mit knoblauchgewürzten Tomaten, fritierten
Auberginenscheiben und Zwiebelringen, a. ged. Zucchini; >a. salade arlésienne
Armagnac -- hist. Landschaft in der Gascogne, Midi-Pyrénées; berühmt insbes.
durch den gleichnamigen Edelbranntwein (Bas-Armagnac besser als Haut-
Armagnac); wird im Eichenfass, aber nicht mehr in der Flasche alt, TT 20-22° (3
Buchstaben, 3 Kronen, 3 Sterne, Monopole, Sélection: 1-4 Jahre im Fass; Réserve,
V.O., V.S.O.P.: 4-5 Jahre; Extra, Napoléon, Vieille Réserve, X.O.: mind. 5 Jahre)
armillaire (couleur de miel) -- Hallimasch, Honigpilz, leicht säuerlich herber
Speisepilz, muß jung sein ohne Stiel gut abgebrüht und durchgek. werden, gute
Zeit Sept.-Okt.

armoïse, herbe de la Saint-Jean -- Beifuß, Gänsekraut, frische Blütenrispen oder getr. Blütenknospen mildherb würzig

armoricaïne, (à l') -- irrtümliche Schreibweise für die Zubereitungsart
>américaine - Armorika, der alte Name der Bretagne, hat damit nichts zu tun

aromates, aux -- mit aromatischen frischen oder getr. Kräutern, Pflanzen gewürzt

arome, arôme -- Aroma, Duft

arrivage, selon -- je nach Anlieferung, Eintreffen, Fang

artichaut -- Artischocke, distelartige Gemüsepflanze

artichaut de Jérusalem -- Gartenkürbis, ->pâtisson

artisanal -- handwerklich (im Gegensatz zu industriell)

Artois, (d') -- Garnitur aus mit Erbsen gef. Kartoffelkroketten an Madeirasauce

Arvine -- rassiger, nervig-trockener weißer Aperitif- und Dessertwein, ab 2-3 Jahren sehr kühl zu trinken (Wallis, Schweiz)

asco -- Kräftig-pikanter Weichkäse aus reiner od. mit Ziegenmilch vermischter Schafmilch, F.: gr. 45%, gute Zeit Juni-November (Korsika)

asperge -- Spargel

asperge (à la) flamande -- Spargel mit zerdrückten harten Eiern u. zerlassener Butter

asperge (à la) milanaise -- Spargel mit geriebenem Käse überbacken

asperge (à la) polonaise -- Spargel mit geh. Eigelben, Petersilie od. anderen Kräutern u. gerösteten Brotkrumen bestreut

asperge blanche -- Weißer Spargel, dick, fest und fein-mild aromatisch (Elsaß, Vaucluse, Belgien, Nordafrika)

asperge précoce -- Grünlicher Frühspargel, würzig aromatisch, schon von Jan. an erhältlich (Rhônetal)

asperge sauvage -- Wilder Spargel, sehr dünn und grün, köstlich bitter

asperge verte -- Grünspargel, muß nicht geschält werden, delikat geschmackdintensiv, in Frankreich bes. geschätzt (Rhônetal)

asperge vinaigrette -- Spargelsalat

asperge violette -- Violetter Spargel, würzig (Aquitanien, Charentes, Loire, Italien)

aspic -- Aspik, Gelee; a. das damit überzogene kalte Sülzgericht

aspirateur -- Staubsauger

assaisonner -- würzen

assez cuit -- gargekocht, durchgebraten

assiette (à l') anglaise -- Kalter Roastbeef-, Fleisch-, Schinkenteller

assiette assortie -- kalter Vorspeisenteller

assiette creuse -- tiefer (Suppen)Teller

assiette de charcuterie -- Wurst-, Aufschnittteller

assorti -- gemischt, (passend) zusammengesetzt

assortiment -- Auswahl, Zusammenstellung; gemischte Platte; Lager

athérine -- Ährenfisch, Familie kl. zarter durchsichtiger Schwarmfische aus dem Meer, manchmal a. Süßwasser, meist fritiert, Hauptvertreter: Streifenfisch, prêtre

attriau -- Adrio, Frikadelle aus geh. Schweineleber, Kalbfleisch, Kräutern und Zwiebeln im Schweinentz (Savoyen, Westschweiz)

au beurre -- mit Butter, in Butter geschwenkt

au blanc -- in Sud aus Wasser und Mehl oder in heller Grundbrühe gekocht

au choix -- nach Wahl, nach Wunsch

au fenouil -- Über getr. Fenchel gegrillt od. flambiert

au four -- Im Ofen geb., überbacken

au jus -- Im Braten-, Fleischsaft

au plat -- in der Pfanne gebraten

au sang -- im (eigenen) Blut

au sel -- in der Salzkruste

aubépine, épine blanche, rose, de mai -- Weißdorn, Hagedorn, mehlig Beeren leicht säuerlich, lassen sich roh essen oder zu Gelee, Marmelade, a. Likör verarbeiten; Weißdorngeist, TT 6-8°; Weißdorntee, herzstärkend, beruhigend

aurore -- "Morgenröte", mit Tomatenpüree, -sauce; >a. sauce aurore

auvergnate, (à l') -- mit Produkten der Auvergne wie Pökelfleisch, Speck, Schinken und Kohl, mit Blauschimmel- oder Cantalkäse

avocat -- Avocado

avoine -- Hafer, das vollwertigste Getreide

axonge -- Schweinefett

B

B & B -- "Bénédictine and Brandy", feinherbe Spirituose aus 2/3 >Bénédictine u. 1/3 >Cognac, trinkt sich kühl (Normandie)

baba -- mit Spirituosen oder Sirup getränkter Napfkuchen aus Hefeteig mit Rosinen

babeurre (m) -- Buttermilch

baby sole -- Kleine Seesunge, -> sole, delikates Fleisch; oft a. für Lange Zunge, -> cétan

badiane, anis étoilé -- Sternanis, Badian, getr. Früchte des Sternanisbaums, angenehm anisartig süßlich, als Gewürz und Würze; daraus a. (aromatisches) Öl

Badoit -- frisches, feinperliges Tafelwasser mit viel Mineralien und natürlicher Kohlensäure, das "Mineralwasser der Feinschmecker" (Saint-Galmier, Loire)

baeckeoffa, becke(n)ofe -- Eintopf aus dem Backofen: Ragout von versch. Fleisch, auch Geflügel, zw. Kartoffel-, Lauch-, Zwiebelschichten mit Gewürzen, a. Weißwein langsam geschmort (Elsaß)

bagna ca(o)uda, bania caude -- Art provenzalische Fondue: warme Knoblauch-Sardellen-Olivenöl-Emulsion, in die rohes Gemüse, i.a. Bleichsellerie, gedippt wird

bagnes -- Elastischer Halbhartkäse aus Kuhmilch, bes. für >raclette, F.: 52%, gute Zeit Juli-Febr. (Wallis/Schweiz)

baguette -- Stäbchen; lange knusprige Stange Weißbrot

baie (f) -- Beere

baie de ronce -- Brombeere, -> mûre sauvage

baies (f/pl) -- Beerenobst

baiser -- "Kuß"; Schaumgebäck; Schlagsahne, Butter-, Eiscreme usw. zwischen zwei Meringehälften, >meringue

balai (m) -- Besen

baliste -- Drückerfisch, barschartiger Meerfisch mit thunfischartigem Fleisch

ballon, (verre) -- Tulpenglas, insbes. Elsässer Weißweinglas mit grünem Stiel; Glas Bier; 1dl Rotwein; Westschweiz: knuspriges rundes Brötchen; kl. Glas mit 1dl Inhalt

ballottine -- kl. Roulade aus entbeintem Fleisch, (Wild-) Geflügel, entgrätetem Fisch mit Füllmasse, warm oder kalt in Gelee; >a. galantine

bambou -- Bambus

bamya -- Okra, -> gombo

banon -- Mild-nussiger Weichkäse aus (im Winter) Schaf-, (im Sommer) Ziegen- od. (ganzes Jahr) Kuhmilch, in schnapsgetränkte Kastanien-, Walnußblätter u. auch

Bohnenkraut gewickelt, F.: 45%, gelbe Haut mit Schimmelflecken vor Verzehr abschaben; a. mit Kräutern u. Gewürzen in Wein od. Öl eingelegt, macéré (Obere Provence)

banquière, (à la) -- mit Geflügelklößchen, Champignons, Trüffelscheiben an einer Geflügelrahmsauce mit Madeira

Banyuls -- bernsteinfarbener, portweinähnlicher Likörwein, trocken (brut, dry, sec), halbtrocken (demi-sec) oder süß (doux), am besten 6-15 und mehr Jahre alt, kühl als Aperitif oder zum Dessert (Roussillon)

bar (commune) -- Seebarsch, Wolfsbarsch, sehr feiner wohlschmeckender Meerfisch, wird am Mittelmeer meist als loup (de mer), an der Atlantikküste oft als loubine angeboten; festes aromatische Fleisch, sollte nicht zu groß sein und abgeschuppt werden; je einfacher zubereitet desto besser; am besten (und immer seltener) aus dem Mittelmeer

barbe-de-capucin -- Wilde Zichorie, Blattsprossen mild-bitterliche Art Chicoree, - > endive; Name a. für gebleichten Löwenzahn, -> dent-de-lion, Schwarzkümmel, nigelle, oder verschiedene Pilze, -> clavaire, pied-de-mouton

barbeau -- Barbe, karpfenartiger Süßwasserfisch, etwas fades und grätiges, aber feines Fleisch, läßt sich braten, dünsten, schmoren, fritieren

barbouille, (en) -- Hase (Nivernais) oder Hähnchen (Berry) im eigenen Blut und Rotwein

barbue, barbuque, rite -- Glatbutt, Kleist, platter, schollenartiger Meerfisch, nicht ganz so feiner, aber preisgünstiger und deshalb geschätzter Verwandter des Steinbutts, -> turbot, läßt sich braten, dünsten, grillieren, fritieren

barde(I) -- dünne Scheibe fetter Speck zum Umwickeln oder Belegen von Fleisch, Geflügel, a. Fisch, damit diese beim Braten nicht austrocknen

barigoule, (à la) -- mit geh. Pilzen (urspr. Reizker, barigoule, >lactaire) und Schinken gef. Artischocken (Provence)

baron (d'agneau) -- Rücken und beide Keulen des Lamms unzerlegt an einem Stück

barquette -- ovales Blätter- oder Mürbteigschiffchen, salzig gef. als Vorspeise, süß gef. als Nachspeise

barrique -- Bordeaux: (Eichen-)Faß für 225 l Wein

basilic -- Basilikum

basquaise, basque, (à la) -- mit Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, oft a. (Bayonne-) Schinken; mit sautierten Steinpilzen, Annakartoffeln und ebenfalls Schinken (Baskenland/Aquitanien)

bastella -- mit Fleisch und Gemüse gef. Brot- oder Blätterteigtasche (Korsika)

batavia (f) -- Eissalat

bâton au crabe -- Surimi

bâton glacé -- Eis am Stiel

bâton(net) -- trockenes Blätter- oder Mandelteigstäbchen

batterie (f) -- Geschirr (Küche)

baudroie roussee -- Kleinfüßiger Seeteufel, kleiner und feiner als der Seeteufel

baudroie, crapaud, diable de mer, lotte (de mer) -- Seeteufel, Angler, gr. Meerfisch, schmackhaftes, kernig-festes Fleisch ohne Gräten, läßt sich braten, grillieren, für Fischsuppen, wird wegen seiner Häßlichkeit meist ohne Kopf und enthäutet als lotte angeboten, a. nur, preiswert, der Schwanz, gigot de mer, queue de lotte, mit feinem, hummerähnlichem Fleisch, oder in ger. Stücken; Sept.-Nov. oft am günstigsten

bavarois(e) -- kalte Süßspeise aus mit Gelatine und Schlagsahne gebundener, gestürzter Englischer Creme, oder Fruchtpüree; ugs. a. allg. Pudding, gestürztes

Püree; >a. crème bavaoise

bavette, flanchet -- Zartes, saftiges Stück aus Dünnung, Lempen, Riedhüfel unterhalb des Nierstücks vom Rind, bavette d'aloyau, de flanchet zum Grillen und Kurzbraten, bavette à pot-au-feu zum Sieden

be(e)rawecka -- Fruchtbrot

béarnaise, (sauce) -- Aufgeschlagene, sämige Buttersauce mit Eigelb, Essig od. Weißwein u. Würzkräutern (Estragon, Schalotten, Kerbel usw.) - eine Art warme Mayonnaise ohne Öl

Béatrix -- Frühlingsgarnitur aus ged. frischen Morcheln, glacierten Karotten, Artischockenböden u. neuen Kartoffeln; a. Salat aus Hühnerbrüstchen, Spargelspitzen u. Kartoffeln an leichter Senfmayonnaise

beaufort -- Hartkäse AO aus roher Kuhmilch, fruchtig-nussig, F.: 50%, gute Zeit Sept.-Mai (Dauphiné, Savoyen)

Beauharnais, (à la) -- Mit gef., überbackenen Champignon u. ged. Artischockenvierteln; wachsweiße Eier auf Artischockenböden; Süßspeise mit Bananen u. Rum

beauvillers -- schwerer Kuchen aus Mandeln, Zuckerbutter, Eiern und viel Mehl, gut haltbar

bec-figue, bec-fin -- kl. Wandervogel, sollte nicht mehr gejagt und gegessen werden

bécasse -- (Wald-)Schnepfe, das feinste Federwild, läßt sich nicht züchten, darf nicht gejagt u. gegessen werden

bécasse de mer -- Schnepfenfisch, Meerfisch mit langer Schnauze

bécassine -- Bekassine, Moor-, Sumpfschnepfe, kleiner und feiner als die Waldschnepfe, >bécasse

béchamel(le), (sauce) -- Béchamelsauce, weiße Rahm-, Grundsauce aus mit Mehlschwitze angedickter Milch u. evtl. Würzzutaten

beignet -- Beignet, öl-, schmalzgebackener Krapfen mit salziger oder süßer Füllung

beignet soufflé -- Spritzkuchen, kl. Brandteigkrapfen

Belle-Hélène -- mit versch. Garnituren wie Kressesträußchen, mit >béarnaise gef. Artischockenböden, Spargelspitzen, grillierten Champignons und Tomaten, frischen grünen Erbsen, glacierten Karotten usw.; meist aber Süßspeise aus in Sirup pochierten Früchten, i.a. Birnen, auf Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Bellelay, (fromage de) -- Kuhmilchkäse, (>tête de moine)

bellevue, (en) -- Krustentiere, Fische, Geflügel kalt in glänzender Geleehülle

Bénédictine -- Harmonischer Edellikör aus 27 jodhaltigen Kräutern von den normannischen Steilküsten und Gewürzen aus dem Orient, seit 1510 in Fécamp (einst von Mönchen) hergestellt; trinkt sich gekühlt oder auf Eiswürfeln (Normandie)

benoile -- Nonnenfüßchen, -> pet-de-nonne

bergamot(t)e -- Bergamotte, Pomeranzenart, ätherisches Öl aus deren Schale; zuckriger Pomeranzenbonbon (Nancy); schmelzende, süß-würzige Herbst-, Winterbirne

bergues -- Halbweich- od. Weichkäse aus entrahmter Kuhmilch, dem Edamer ähnlich, starker Geruch, F.: 15-20% (Flandern)

bernard-l'(h)ermite, pagure -- Bernhardskrebs, Art der Einsiedlerkrebse des Meeres, feines Fleisch, wie Garnelen zubereitet

bernic(le), bernique -- Atlantikküste: Napfschnecke, -> patelle

berrichonne, (à la) -- mit geschmortem Grünkohl, Kastanien, glacierten Zwiebelchen und magerem Speck

bête rouge -- Frischling, 6-12 Monate altes Wildschwein

bête(s) -- Tier; Vieh; jagdbares Wild

bête(s) fauves -- Rotwild

bêtes noires -- Schwarzwild

bêtise (de Cambrai) -- feiner, erfrischender Pfefferminzbonbon (Champagne, Flandern)

bette, blète, blette, joutte, poirée (blonde) -- Mangold, Krautstiel, Blatt- und Stengelgemüse, Blätter (feuilles), Blattrippen (cardes, côtes) spinatartig mild, Stiele (tiges) spargelähnlich zart, frisch als wohlschmeckendes Gemüse, Suppen- und Salateinlage, Kuchen-, Raviolifüllung usw.

betterave potagère, rouge -- Rote Rübe, Rote Bete, Rande, einzige eßbare Runkelrübe, roh, gek., sauer eingelegt oder als Saft genießbar; heute aus der Bretagne a. in weißen, gelben Varianten

beugnon -- Ölgeb. Hefekrapfenkranz (Berry, Orléannais)

beurre -- Butter; ugs. auch Pflanzenfett

beurré -- gebuttert, mit Butter oder weicher Paste bestrichen; Butterbirne, saftig und würzig; ugs. betrunken

beurre Bercy -- Schalottenbutter mit Rindermark, Weißwein und Petersilie

beurre blanc -- zarte Buttersauce mit geh. Schalotten, Weißwein(essig) und/oder Fischsud und Gewürzen

beurre Café de Paris -- Kräuterbutter mit Gewürzen und Aromaten

beurre clair, clarifié -- flüssige, geklärte Butter

beurre composé -- aromatische, würzige Buttermischung

beurre cru -- Butter aus nicht pasteurisierter Milch

beurre d'escargot, à la bourgignonne, por escargots -- Schalottenbutter mit Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer, zu Schnecken

beurre d'intervention -- tiefgekühlte Butter aus Überschußbeständen; nicht lange haltbar

beurre de cuisine -- Kochbutter

beurre fermier -- Bauern-, Landbutter aus roher Milch; vorzüglich, aber nicht lange haltbar

beurre fondu -- geschmolzene, zerlassene Butter

beurre laitier, de table -- Tafelbutter aus pasteurisierter Milch; industriell hergestellt

beurre ma?tre d'hôtel -- Würzbutter mit geh. Petersilie und Zitronensaft

beurre manié -- mit Mehl verknetete Butter zum Andicken, Binden von Suppen und Saucen

beurre noisette -- haselnußbraun erhitzte, dickflüssige Butter

beurrée -- Butterbrot

beursaude -- Grieben, ges., angebr. Schweinespeckwürfel (Burgund)

biche -- Hirschkuh, a. allg. weibl Huftier

bidon (m) -- große Kanne

bien cuit -- ganz durch(gebr.)

bière (à la) pression -- Bier vom Faß

bifteck, biftèque -- ugs. bif, Beefsteak (a. Pferde-, sogar Truthahnsteak); wie ein solches gebr. oder gegrillte Scheibe Fleisch

bigar(r)ade -- Bitterorange (orange amère), Pomeranze

bigarreau -- Knorpelkirsche, festfleischige Kirschensorte, rot, rosa oder gelb, sehr süßer und a. aromatischer Geschmack

bigorneaux, littorine -- Strandschnecke, sehr kleine Meeresschnecken, wird a. gezüchtet; Fleisch wird mit Nadel oder Spießchen herausgeholt, schmeckt roh oder gek. vorzüglich; unter diesem Namen werden oft a. minderwertige Meerschnecken

angeboten (Atlantik)

bigoudens -- Kl. Mandelgebäck (Bretagne)

bilibi, billy by -- mit >crème fraîche gebundene Muschelsuppe, meist in Tassen warm, im Sommer a. kalt serviert

Bireweck(e), be(e)rewecka, pain de fruits -- "Birnenbrot", Hefebrot mit in Obstbrand eingelegtem Backobst, a. sonst Früchten (Elsaß)

bis, (pain) -- Graubrot

biscot(t)e, biscot(t)in -- trockener, leichtverdaulicher Zwieback

biscuit -- Biskuit, feine Backware aus Mehl, Eiern und Zucker; in Frankreich a. luftig-leichte Biskuittorte

biscuit à la cuiller -- Löffelbiskuit, fein und zart

biscuit glacé -- Eistorte

biscuit roulé -- Biskuitrolle

biscuit sec -- Trockenkeks

biscuits -- Backwaren

bisque -- Cremesuppe aus pürierten Krustentieren mit Weißwein, Cognac und -> crème fraîche

bistorte -- Schlangenknochen, Blätter Apr.-Aug. für Rohkostsalate und spinatartiges Gemüse verwendbar

bistouille, bistrouille -- Nordfrankreich: Kaffee mit einem Schuß Schnaps; ugs. a. Fusel, minderwertiger Schnaps

bistro, bistrot -- kl. Kneipe, Gaststätte mit einfachem, aber oft gutem Essen; heute mehr und mehr a. Name für ein feines kleines Eßlokal in der frz. insbes. Pariser Tradition

bitok(e) -- Klops aus magerem Rinderhack

bitter -- Magenbitter, -likör aus würzigen Wurzeln, Rinden, Blättern, Kräutern usw., oft verdünnt, immer kühl getrunken

blanc -- Frischkäse

blanc d'oeuf -- Eiweiß, Eiklar

blanc de poisson -- Fischfilet

blanc de volaille -- Weiße Geflügelbrust

blanc manger -- "Weißes Essen", süße Geleespeise aus Mandelmilch

blanchaille -- Weißfischchen aus Meer- oder Süßwasser, meist als Ganzes frittiert

blanche aux câpres -- Weiße Buttersauce mit Kapern

blanquette -- Ragout, Geschnetzeltes aus weißem Fleisch, a. Fisch od.. Gemüse an Rahmsauce mit Ei. Das Fleisch wird nicht angebraten nur gedünstet.

Blanquette de Limoux, Limoux nature, Vin de Blanquette -- Der älteste Schaumwein Frankreichs, duftig fein u. liebenswürdig, TT4-6°; a. trockener stiller Weißwein, TR 3-5 Jahre, TT6-8° (Languedoc)

blé -- Getreide, Korn

blé d'Espagne, de l'Inde, de Turquie -- Mais

blêche -- Mehlig; Obst: teig(?), überreif, weich

bleu -- Fleisch: stark blutig, innen roh, blau; Süßwasserfisch: in aromatischem Essigsud blau, au bleu, gek.; Käse: Blauschimmel-, Edelpilzkäse aus, wenn nicht anders angegeben, Kuhmilch; Rotwein mittelmäßiger Qualität.

bleu d'Auvergne, des Causses -- Geschmeidiger Edelpilzkäse AO aus Kuhmilch, roquefort-ähnlich kräftig, je nach Alter aromatisch bis pikant, F.: min. 40%, gute Zeit Juni-Ende Okt. (Zentralmassiv, Auvergne, Aquitanien)

bleu de Bresse, Bresse bleu -- Geschmeidiger fast streichfähiger Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, dem Gorgonzola ähnlich, je nach Alter mild bis kräftig pilzig, F.: 50%, ohne Rinde zu essen (Ain/südl. Burgund)

- bleu du Haut-Jura** -- Weicher Edelpilzkäse aus Kuhmilch, leicht bitter u. pikant, F.: min. 40%, gute Zeit Ende Juni-Okt. (Jura)
- bloater** -- Frischer, leicht gesalzener, kaltgeräucherter Hering
- bloc de foie** -- Gänse- (50%) od. Enten- (35%) Leber von Farce od. Speck umhüllt
- bocal (m)** -- Einmachglas
- boeuf à la ficelle** -- Eingeschnürtes Rinderfilet
- boeuf à la mode** -- Schmorbraten aus gespicktem Rindfleisch mit Kalbsfüßen, Karotten, Zwiebeln in Rotwein
- boeuf boulli** -- Gek. rindfleisch, Suppen-, Siedfleisch
- boeuf bourguignon** -- Ragout aus Schalotten, Zwiebeln, Bauchspeck, usw. in Rotwein geschmorten Rindfleischwürfeln; auch aufgewärmt gut
- boeuf braisé** -- Rinderschmorbraten
- boeuf miroton** -- gek. Rindfleisch
- boeuf vinaigrette** -- Rindfleischsalat
- bogue** -- Gelbstriemen, kl. Meerbrasse, festes, aber grätiges, leichtverderbliches Fleisch, meist für Fischsuppen, läßt sich a. braten, backen
- bohémienne, (à la)** -- An einer kalten >béchamel-Sauce; mit Gemüse Mischung aus Fenchel, Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, a. Zwiebeln u. Reis
- bois** -- Holz(ofen)
- boisson** -- Getränk; Trunk; Trunkenheit
- boîte (f)** -- Büchse; Tabakdose
- boîte de nuit** -- Nachtlokal
- bolée** -- Schale voll; Normandie, Bretagne: Keramiknapf für Apfelwein, >cidre
- bolet** -- Röhrling, Gattung der Röhrenpilze mit vielen guten, fleischigen Speisepilzen wie dem Steinpilz, -> cèpe
- bolet bai (m)** -- Maronenpilz, -röhrling
- bon marché** -- billig
- bonbon acidulé** -- saurer (Frucht-) Drops
- bondard, bondart, bonde** -- Sahniger Weichkäse aus Kuhmilch, salzig-fruchtig, F.: 60%, gute Zeit Juli-Febr. (Bray/Normandie)
- bondelle** -- Silberfelchen, Renkenart, -> féra, aus dem Neuenburger See (Schweiz)
- bonite (à ventre rayé)** -- Echter Bonito, kl. schmackhafter Thunfisch
- bonne femme** -- einfach, nach Hausfrauenart zubereitet, oft im Kochgeschirr serviert; in Weißwein und Fischsud mit geh. Champignons und Petersilie pochiert; Garnitur bestehend aus Kartoffelwürfelchen, Zwiebelchen und Magerspeck
- bordelaise, (à la)** -- Mit Rindermark u. Schalotten; mit Röstgemüse; mit in Öl gek., mit Knoblauch gewürzten Steinpilzen; in >sauce bordelaise
- bordure** -- Runde od. ovale, eßbare Einfassung v. Speisen; >a. couronne, turban
- bosse de chinel** -- mit Schlagsahne gef. Hörnchen (Belgien)
- bosson (macéré)** -- Würzig-pikanter Ziegenkäse, in Olivenöl, Kräutern, Weißwein u. Tresterbranntwein ausgereift, gute Zeit Apr.-Nov. (Vivarais, Provence, Rhôneal)
- boucané** -- (Luft)geräuchert, (luft)getrocknet
- bouchée** -- "Mundvoll", Happen; gef. Pastetchen, Törtchen aus Blätterteig (salzig) oder Löffelbiskuit (süß); gef. Schokoladebonbon; > a. fours
- bouchée à la reine** -- "Königspastete" mit Kleinragout aus Geflügel-, Kalbfleisch, Champignons usw. an weißer Rahmsauce
- bouchée au chocolat** -- Praline, Praliné
- boucher(ie) (f)** -- Fleischerei
- bouchon (m)** -- Korken; Stau; einfache Wirtschaft (Lyon)
- bouchon couronne** -- Kronenverschluß, Kronkorken

bouchon(né), goût de bouchon -- mit Korkgeschmack

boudin (noir) -- Blutwurst, Blunzen mit (Schweine-) Fett, Zwiebeln, Würzzutaten, a. Gemüse, Früchten, Milch, sogar Alkohol, in vielen regionalen Varianten

boudin blanc -- Wurst aus weißem Fleisch (Geflügel, Kalb, Kaninchen, magerem Schweinernem, a. Fisch) mit Schweine- od. Kalbfett, Sahne, Milch, Eiern, Mehl usw. u. Würzzutaten

bouffi, (hareng) -- Hering, ->craquelot gedörst, mildges., ger.

bougnette -- Netzwurst, a. Krapfen, Pfannkuchen mit geh. Schweinebrust u. Eierpanade (Südwestfrankreich)

bougras -- Gemüsesuppe mit Wurstbrühe (Périgord)

bouillabaisse -- Der klassische Fischeintopf des provenzalischen Südens (von bouï abaisso, provençalisch für kochen und pressen, "bout et abaisse"), läßt sich nur in gr. Portionen zubereiten nach so vielen Rezepten wie Kennern u. Liebhabern: viele, mindestens dreierlei ganz frische Felsenfische aus dem Mittelmeer, darunter unbedingt Drachenkopf, >rascasse, a. Krustentiere, auf lebhaftem Feuer mit Fenchel, Lauch, Tomaten, Zwiebeln usw., a. Kartoffeln u. Gewürzen wie Safran, Knoblauch, einem Stückchen Orangenschale in Olivenöl gargezogen; Brühe u. Fische werden separat serviert, jene über (mit Knoblauch u. >rouille eingeriebenen) trockenen Weißbrotscheiben

bouillette, bouilliture -- Dicke Aalsuppe mit Pilzen, Zwiebelchen u. Backpflaumen an Rotwein (Anjou) od. Weißwein (Poitou)

bouilli (m) -- Gekocht, gesotten; gek. Rindfleisch, Suppen-, Siedfleisch

bouillie (f) -- Brei, Mus aus in einer Flüssigkeit gek. Mehl; Schleimsuppe; Kinderbrei

bouillon (m) -- Klare Fleisch-, Geflügel-, Gemüsebrühe; insbes. Brühe des >pot-au-feu; billiges Gasthaus

boukh(r)a, boukla -- Feigen-, Dattelschnaps (Tunesien)

boulangère, (à la) -- Im (Bäcker-)Ofen gebraten, mit Kartoffeln- u. Zwiebelscheiben

boule de Bâle -- >cervelat-ähnliche Brühwurst (Westschweiz)

boule de campagne, bouleaud, boulot -- Bauernbrot

boule de Lille -- Runder Schnittkäse, >mimolette

boule-de-neige -- "Schneeball"; Anis-, Schafchampignon, sehr feiner Speisepilz, delikates Aroma, aber madenanfällig, gute Zeit Juni-Okt.; a. Name d. Riesenchampignons und anderer verwandter Feldchampignons; mit Schlagsahne überspritzte Eis-, Meringue- oder Teigkugel

boulette d'Avesnes, de Cambrai -- Kegeliger Kuhmilchkäse, a. aus Buttermilch, mit Knoblauch, Kräutern u. Gewürzen, pikant, scharf, F.: 50%, gute Zeit Juni-Febr. (Flandern)

boulette, boule -- runder Kloß aus geh. oder püriertem Fleisch, Fisch, Kartoffeln usw., meist paniert, frittiert; reg. für Quarkkugel

boulghour, bulghur -- Bulgur, geschälter, getr. u. gek. Weizenschrot als Suppe, Beilage od. a. Nachspeise (Maghreb)

bouquet -- Duft, Würze; Blumen-, Kräutersträußchen; Sägearnele, >crevette rose; Blume, Bukett d. Weins

bouquet balte -- Steingarnele, Ostseekrabbe, kl. Meereskrebstier

bouquet garni -- Bündel gemischter Kräuter (klassisch: Lorbeer, Petersilie, Thymian), a. von Gemüse, Gewürzen

bouquet royal -- Rosa Krabbe, >crevette rose

bouqueté -- Angenehm, stark duftend; Wein: blumig

bouquetière, (à la) -- Mit Sträußen versch. farbiger Gemüse; a. Würfelgemüse an

>béchamel-Sauce

bouquette -- Buchweizenpfannkuchen (Belgien)

bourdelot -- Apfel im Teig, >douillon

bourgeoise, (à la) -- Einfache, aber gute bürgerliche Küche wie Schmorfleisch mit glacierten Karotten, Zwiebelchen, Speckwürfeln

bourguignon(ne), (à la) -- In (Burgunder-)Rotwein gek., geschmort, mit Champignons, Zwiebelchen u. Speckwürfeln garniert; >a. boeuf bourguignon, sauce bourguignonne

bourrache (f) -- Borretsch, Gewürzkraut, samtweiche Blätter, Blüten als Würze, Gemüse, Füllung anregend gurkig (?), nur jung und frisch verwendbar; Tee daraus herz- und nervenstärkend

bourride -- Provenzalisches Fischgericht, etwas feiner als die >bouillabaisse: die eher kleinen, weißfleischigen Mittelmeerfische u. die Kartoffeln, Gemüse an mit kräftiger Knoblauchmayonnaise, (>aïoli), u. Eigelb gebundener Brühe werden wie bei jener getrennt gereicht, erstere mit gerösteten Brotscheiben (Provence)

bourriol(le) -- Dicker Pfannkuchen aus mit Milch gebundenem Kartoffelbrei, Buchweizen- und Weizenmehl (Auvergne)

bourru -- Rohe Milch, -> lait cru; ungegorener, trüber junger Wein, Sauser

boursette -- Feldsalat, > mâche

boursin -- Milder Rahmkäse aus Kuhmilch, Fettg. 70%, selten aber am besten ohne alle Gewürz-, Kräuterzutaten (Normandie)

boutargue -- Meeräschenrogen, >poutargue

boutefas -- Westschweizer Rohwurst, >saucisson Vaudois

bouteille -- Flasche

boutifar(e), boutifaroon -- Gr. Blutwurst mit Schweine-, Kalbfleisch und -fett, a. mit Anis oder Zimt gewürzt (Baskenland, Maghreb)

bouton-de-culotte, chevreton de Mâcon -- "Hosenknopf", kl. Weichkäse aus Ziegen-, evtl. Khmilch, kräftig pikant, F. 40-45%, wird - a. als Aperitif - trockenspröde gegessen, gute Zeit Dez.-März (Lyonnais, Mâconnais, Burgund)

bovin -- Rind, -> boeuf

boyau(x) -- Gedärm von Schlachtvieh; natürliche oder künstliche Wursthaut

braisé (m) -- Schmorbraten, geschmort

braiser -- schmoren

brandade -- Mit Olivenöl oder Milch, oft a. Kartoffelbrei angemachtes Stockfischpüree, in Nîmes ohne, sonst mit Knoblauch (Languedoc, Provence)

brandon -- Warme Apfeltorte (Normandie)

braou-bouffat -- Wurstbrühe mit Kohl, Reis, Nudeln (Roussillon)

brasserie -- Brauerei; Bierhaus; gr. Restaurant mit meist einfachem, schnellem Angebot

brebis -- (Mutter-)Schaf; Schafkäse, i.a. Sommer und Herbst am besten

bréjaude -- Dicke Kohlsuppe mit Speck samt Schwarte, Lauch, Rüben, Kartoffeln, auf trockenen Brotscheiben angerichtet (Limousin)

brelin -- Normandie: Strandschnecke, -> bigorneau

brème (f) -- Blei, Brachse, karpfenartiger Süßwasserfisch, große Exemplare mageres, weiches, aber etwas fades und grätiges Fleisch, läßt sich braten, blau kochen, schmoren, fritieren

brème bordelière, carpée, petite -- Güster, Blicke, Süßwasserfisch, wegen seiner Kleinheit und den Gräten nicht besonders geschätzt

brème de mer -- Name versch. Meerfische von gedrungenem Körper wie dem Graubarsch, -> daurade rose, oder der Streifenbrasse, -> daurade grise

brési(l) -- Mageres, ges. und getr. Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben als

Vorspeise (Franche-Comté)

Bresse -- Landschaft in O-Frankreich zw. Jura und Saône

brestois -- haltbarer Biskuitboden mit Mandeln und Zitronen-, Orangenessenzen, a. Aprikosenmarmelade

bretonne, (à la) -- Mit ganzen od. pürierten Bohnen; -> a. sauce bretonne

bricelet -- "Brezelchen"; Westschweiz: dünne knusprige Waffel

brie -- Der älteste Lab- u. Weichkäse Frankreichs aus roher (au lait cru) oder pasteurisierter Kuhmilch, der "König der Käse" (Talleyrand), zartmild erdig-haselnussig, mit Schimmelrinde essbar, am besten cremig vollreif, aber noch nicht fließend, F. min. 45%, gute Zeit Juli-März (de Meaux AO, Melun AO, Montereau) od. Sept.-März (de Coulommiers, petit brie) (?le-de-France, Champagne)

brignole -- Backpflaume, bes. gut für Kompott (Var/Provence)

brill(i)oli -- Art Kastanienpolenta mit Ziegenmilch (Korsika)

Brillat-Savarin, (à la) -- Nach Art des Gastrosophen Brillat-Savarin: mit Gänseleber-Trüffel-Törtchen, mit Spargelspitzen; Name a. eines cremigen, mild sahnigen Weichkäses mit Schimmelrinde (Normandie); >consommé Brillat-Savarin

brimbelle -- Reg. für Preiselbeere, >airelle, auch Heidelbeere, >myrtille

brioche -- Lockeres, leicht süßliches Hefebrot mit zartem Butteraroma, beliebtes Frühstücksgebäck, a. zum Tee, zu Vorspeisen, als Teigmantel usw., am besten ofenwarm

brioli -- Süßes Gebäck aus Kastanienmehl (Korsika)

brique du Forez, chevreton d'Ambert -- Weichkäse aus Ziegen-, auch Ziegen- u. Kuhmilch, nussiger Geschmack, F.: 40-45%, gute Zeit Juni-Nov. (Auvergne)

brisolée -- Geröstete Kastanien mit Käse (Wallis)

broccio, brocciu, brucciu -- Weißkäse, Quark aus Schaf-, manchmal auch Ziegenmilch, milder bis kräftiger Geschmack, F.: min. 45%, am besten frisch, frais, gute Zeit April-Nov., sonst a. reif u. trocken, demi-sec (Korsika)

broche -- eiserner Brat-, Grillspieß

brochet -- Hecht (4-6 Wochen jung: brocheton), Raubfisch aus dem Süßwasser, festes, mageres und zartes, aber grätiges Fleisch, aus Flüssen besser als aus Teichen, am besten nicht zu groß, 2-jährig u. von Sept.-Jan.; läßt sich blau kochen, pochieren, schmoren

brochette (w) -- Spieß

brocoli, (chou) -- Brokkoli, Spargelkohl

brosme -- Lumb, dorschartiger Nordatlantikfisch, festes, weißes Fleisch, a. getr. erhältlich

broufado, broufado -- Schmorgericht aus mariniertem Rindfleisch, Aromaten, Kapern und Sardellenfilets (Provence)

brouillade -- Rührei (oft mit Pilzen, Trüffeln, Spargelspitzen)

brouillé -- vermischt, verrührt; geschlagen

brousse -- Frischkäse aus ungesalzener Schaf-, a. Kuhmilch, zart cremig, wird gern gewürzt als Vorspeise od. gezuckert als Nachspeise genossen, F.: 45%, gute Zeit Nov.-April (Provence)

broye, broyé -- Maisbrei (Béarn); gr. Mürbteigfladen (Poitou)

Bru -- schwach mineralhaltiges Tafelwasser mit natürlicher, leichter perlender Kohlensäure (Ardennen/Belgien)

brugnon -- Nektarine

brûlé -- Gebrannt, geröstet; verbrannt

brunois -- Feingewürfeltes, meist ged. (Wurzel-) Gemüse

bruxelloise, (à l') -- mit ged. Rosenkohl und Chicorée a. Schloßkartoffeln

buc(c)arde -- Name versch. essbarer Meermuscheln wie Herzmuschel, >coque,

Teppichmuschel, >palourde, Venusmuschel, >prairie

buccin -- Wellhornschnecke, eßbares Meeresweichtier, nicht bes. feines, aber angenehmes Fleisch, wird gek., frittiert, a. eingesalzen gegessen (Nordsee, Nordatlantik)

bûche (de Noël) -- Holzscheit; trad. Weihnachtskuchen: Biskuitrolle mit Schokoladen-Butter-Creme; a. Bombe aus Eis verschiedener Aromen

buffet -- Anrichte; Tisch mit Speisen und Getränken; Schnellgaststätte, bes. in Bahnhöfen, Autobahnrastplätzen, Flughäfen

buffet campagnard -- Buffet mit ländlichen Speisen (Aufschnitt, Pasteten, Schinken, Würsten, Landbrot usw.) und Getränken (offener Wein, Faßbier, Apfelwein usw.)

buffet de (la) gare -- Bahnhofsrestaurant

bugne -- Krapfen, Schmalzgebäck zur Karnevals-, Kirchweihzeit, besser warm als kalt (Lyonnais); kl. Mandelkuchen (Bretagne); ugs. a. allg. für Beignet

bulbe -- Knolle, Zwiebel

bulbe, tête d'ail -- Knoblauchknolle

bulots -- größere Meeresschnecken, Wellhornschnecke, >buccin

bureau de tabac -- Staatlich konzessionierte Verkaufsstelle für Tabak, Briefmarken, Zeitschriften usw. (Kennzeichen: roter Rhombus)

buvette -- Erfrischungsraum, (Steh-) Ausschank, Trinkstube; Kiosk; Trinkhalle

Byrrh -- Bittersüßer Aperitif auf Rotweinbasis mit Chinarindenextrakt, meist kühl getrunken (Pyrenäen)

C

c'est bon -- es stimmt schon (Trinkgeld)

ça a été ? -- war's gut

cabassol -- Ragout aus Kopf, Kaldaunen, Füßen vom Lamm, a. mit Gemüsen und Schinken (Südwestfrankreich)

cabécou -- Kl. flacher Ziegen- od. Schafkäse (weniger echt aus Kuhmilch), fein nussig, manchmal in Essig od. Pflaumenschnaps eingelegt, in Weinblatt gehüllt, F.: 45%, gute Zeit März-Juni (Schaf), Apr.-Okt. (Ziege) (Quercy, Rouergue/Midi-Pyrénées)

cabillau(d), morue fraîche -- Dorsch (jung: moruette), Kabeljau (geschlechtsreif), gr. Nordatlantikfisch, so stark verbreitet, daß er fast unterbewertet ist; sein Fleisch in Scheiben oder als Schwanzstück jedoch fest, zart und schmackhaft, läßt sich braten, dünsten, grillieren, pochieren, filieren; Leber und Bäckchen gut; gute Zeit Jan.-Mai

cabri(l) -- Zicklein, >chevreau

cabus, (chou) -- Kopfkohl, >chou cabus

cacahouète, cacahouette, cacahuète -- Erdnuß

cachat -- Sahniger Schaf- od. Ziegenkäse, frisch mild aromatisch, in Branntwein, Essig u. Kräutern mariniert kräftig würzig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Okt. (Provence)

caler, -ère; casher, -ère -- Koscher

café arrosé -- Kaffee mit Schuß Alkohol

café au lait -- Kaffee mit heißer Milch

café calva -- Kaffee mit >Calvados

café crème -- Kaffee mit flüssiger Sahne oder (meist) Milch

café déca(féiné) -- Koffeinfreier Kaffee

café diable -- Kaffee mit Cognac und Gewürzen

café frappé -- Mokkaeis

café liégeois -- Eiskaffee

café moulu -- Gemahlener Kaffee

café noisette -- Kaffee mit Kirsch und Sahne (Schweiz)

café torréfié -- Gerösteter Kaffee

caghuse, caqhuse -- Schweinshachse mit Zwiebeln aus dem Backerofen, meist kalt serviert (Picardie)

cagouille -- Westfrankr.: Weinbergschnecke, >escargot

caille -- Wachtel, Aristokrat des Federwilds, zart u. aromatisch, heute öfter gezüchtet (u. dann weniger delikat) als wild

caillé -- Geronnen; Dick-, Sauermilch; ungesalzener Frischkäse, Quark, oft mit Kräutern oder gezuckert gegessen

caillebotte -- Frischkäse, Quark, aus Kuh- oder Ziegenmilch, oft mit Sauerrahm und Zucker angerichtet

caillette, gayette -- Labmagen der Wiederkäuer, Teil der Kutteln, >tripes; Schweinehack mit geh. Blattgemüse und Aromaten im Schweinenetz, kalt oder gewärmt gegessen (Südostfrankreich)

caisse -- Kasse; Kasten, Kiste; Papierhülle; Wein: Kiste mit 12 Flaschen

cajou, (noix, gomme, pomme de) -- Cashewnuß, exotisches Gewürz, a. Mandel-, Nußersatz, sanft und angenehm; aus ihrem Fett schmackhaftes Speiseöl (Brasilien, Südostasien)

cal(a)mar, encornet -- Kalmar, zehnnarmiger Tintenfisch aus dem Meer (jung: supion), festes, mageres, angenehm krebsartiges Fleisch, muß frisch sein, bleibt, wenn nicht lang genug gekocht gern zäh

calcaire -- Schokoladetrüffel (Belgien)

calebasse -- Name versch. Kürbisarten, insbes. des Flaschenkürbis, in Frankreich a. jung als Gemüse zubereitet

calisson -- süßes, rautenförmiges, mit Zuckerguß überzogenes Mandelgebäck, muß frisch gegessen werden, da es rasch austrocknet (Aix-en-Provence)

Calvados -- Département in der Normandie, Heimat eines edlen Apfelbrandes (ugs. calva) von weicher Glut und herbfeinem Fruchtaroma; bestes Anbaugebiet: Pays d'Auge; TT20-22°; bes. gut zum Schluß eines Mahls aus der leeren, noch warmen Kaffeetasse; jung getrunken hat der C. ein betontes Apfelaroma (3 Äpfel od. Sterne: 1-3 Jahre im Eichenfass; Réserve, Vieux: 3-4 Jahre; Vieille Réserve, V.O.: 4-5 Jahre; Grande Réserve, V.S.O.P.: 5-6 Jahre; ?ge inconnu, Extra, Hors d'?ge, Napoléon, Très Vieille Réserve: mehr als 6 Jahre

calvil(le) -- ausgezeichnete Apfelsorte, Art Gravensteiner

camembert -- Vollfetter Weichkäse aus pasteurisierter od. besser, roher (au lait cru, fermier) Kuhmilch, fein säuerliches Pilzaroma, wird mit zunehmendem Alter schärfer, F.: 30-50%, gute Zeit Sommer, Herbst u. Winter vor dem Zerfließen, ohne Rinde (echt, AO, nur aus der Normandie, VCN, Véritable Camambert Normand, heute aber a. andersorts hergestellt)

camembert pasteurisé -- der meistverkaufte Camembert, industriell hergestellt, milchig neutral

camomille -- Kamille

campagnard, de campagne -- Bäurisch, ländlich

canapé -- belegte Scheibe frisches oder geröstetes, kaltes oder warmes Weißbrot

canard -- Ente, sollte nicht älter als 2-4 Monate sein, am delikatesten noch jünger, als caneton; a. in Alkohol getränkter Zuckerkwürfel

canard à la presse -- Entenbrust und -keulen mit Sauce aus ausgepresster

Karkasse, Leber, Blut und Cognac

canard au sang -- Erstickte Ente mit ihrem Blut im Körper

canard bigarade -- Ente an Pomeranzensauce, >sauce bigarade

canard de Barbarie, croisé sauvage -- Barberie-Ente, Halbwildente, Kreuzung zw. Hausente und wildem Erpel, heute meist in Freiheit gezüchtet, festes, eher mageres Fleisch, süßlicher und kräftiger als das der Hausente

canard de Rouen, rouennais -- Sehr feine Zuchtenete mit zartem Wildgeschmack, wird meist >au sang hergerichtet

canard laqué, de Pékin -- Pekingente

canard nanatais, de Challans -- Kleine, aber feine, fette Zuchtenete

canard sauvage, cainar, colvert -- Stock-, wildente, heute meist gezüchtet

canard-souchet -- Löffel-, Schwimmerte, eine der feinsten Wildenten

cancalaïse, (à la) -- Mit pochierten (Cancal-)Austern, a. Garnelenschwänzen an Fischrahm- od. Weißweinsauce; a. Name der Austern aus Cancale (Bretagne)

cancoillotte -- Schmelzkäse aus entrahmter Kuhmilch, mit Knoblauch od. Weißwein gewürzt, kräftig aromatisch, F.: 30%, wird lauwarm gegessen (Franche Comté), zähflüssig

caneton, canette -- Junge, bis 2 Monate alte Ente, >canard

canette -- Apfelwein-, Bierflasche mit Bügelverschluß, etwa 1/3 L

cannelle (f) -- Zimt, getr. Innenrinne eines tropische Lorbeerbaumes

cantal(et) -- Halbfester Schnittkäse AO aus roher (fermier) od., weniger kräftig, pasteurisierter (laitier) Kuhmilch, fein haselnussig, leicht salzig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Sept. (Auvergne)

cantaloup -- Kantalupmelone, >melon cantaloup

Cap Corse -- Würzig-süßer Aperitif aus korsischen weinen Heideleeren, Chinarinde und Kräutern, leichtes Vanillearoma(Korsika)

capelan, capélan, capelin -- Dorschfisch, >tacaud

capilotade, en -- In kl. Stücken, geschmort

câpre -- Kaper, Blütenknospe des Kapernstrauches

caprice (des dieux) -- Doppelrahmkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, sahnig-sanft, F.: 60% (Haute-Marne/Champagne)

capucine -- Kapuinerkresse, Kraut als Salat, junge Triebe frisch geh. oder eingel. als Würze, Kapernersatz

caquelon -- Feuerfestes Ton-, Keramikgeschirr für Schmorgerichte (Midi), oder Fondue (Ostfrankr., Westschweiz)

caramote -- Furchengarnele, > crevette du Maroc

carapace, en -- Krustentiere: im Panzer, in der Schale

carassin -- Karausche, karpfenartiger Süßwasserfisch, zartes, schmackhaftes, etwas grätiges Fleisch

caravane de desserts -- Süßspeisen vom Wagen

carbon(n)ade -- Gebr., gegrilltes, geschmortes Rind- od. Schweinefleisch, in Scheiben od. als Ragout

carcasse -- Karkasse, Gerippe eines Tieres, Rumpf des Geflügels

cardamine, cresson de prés, cressonnette -- Schaumkraut, Wiesenkresse, junge, bitterliche Blätter ausgezeichnet als Salat

cardamome -- Kardamom, tropische Ingwerstaude, anregend

carde -- Eßbarer Blattstiel der Karde, >cardon, od. des Mangolds, >bette, a. das ganze Blatt dieser Pflanze, in Frankreich gern als Gemüse

cardinal -- "Kardinalrot"; Fisch: mit Hummerscheiben oder an rosaroter Hummersauce; reg. für Knurrhahn, >grondin; (geeiste) Süßspeise mit roten Früchten od. an rotem Fruchtsirup; Aperitif aus etwas Johannisbeerlikör, >cassis,

und rotem (Beaujolais-, Mâcon-) Wein

cardine, limande salope, sloop -- Name versch. Butte, Plattfisch, insbes. des Flügel-, Glasbutts, Schneefsnuts; festes, etwas trockenes, aber schmackhaftes Fleisch
cardon -- Karde, artischockeähnliche Distelpflanze, deren zarte, wohlschmeckende Blattstiele man in Frankreich gern blanchiert, gedünstet, auch überbacken als Gemüse ißt, gute Zeit Nov. -Febr.

cargolade -- auf Rebenfeuer im Freien gegrillte, gewürzte Schnecken (Roussillon, Midi)

Carmen -- mit Tomaten oder Paprikaschoten und starker Würze; >a. salade Carmen

carnotset, carnotzet -- Weinkeller; kl. intimes (Wein-) Lokal, Bar (Westschweiz)

caroline -- kl. Blitzkuchen, mit Gänseleber, Schinken, Lachs, Käse usw. gefüllt, warm oder kalt als Vorspeise

carotte -- Mohrrübe, Karotte

carottes (à la) Vichy -- mit Zucker in Butter ged. Möhren-, Karottenscheiben, mit Petersilie bestreut

carottes glacées -- glacierte Möhren

carottes râpées -- roh geraffelte Möhren, Karotten

carpe -- Karpfen, Teich- oder Flußfisch, meist gezüchtet, fett und schmackhaft, am besten etwa 3-jährig im Winter, läßt sich backen, blau kochen, füllen

carré -- Karree, das vordere Ruppenstück des Kalb-, Lamm- oder Schweinerückens; kl. Speckwürfel

carré (de côtes), côtes premières -- Kotelett, Karbonade, Karree, Kotelettstück

carré de l'Est, fleuri -- Viereckiger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, camembertartig mild u. herb zugleich, gern zu wenig od. zu stark ges., F.:45-50%, gute Zeit Sept.-Mai (urspr. Champagne, Lothringen, heute auch anderswo)

carré fumé -- Gepökeltes, geräuchertes Rippenstück, "Kasseler Rippenspeer" vom Schwein

carrelet (m), plie (franche) -- Scholle, Glattbutt, platter Meerfisch, mageres, leichtverdauliches Fleisch, fast so fein wie die Seezunge, Mai-Nov., braten, filieren, gratinieren, fritieren

carvi, carum -- (Feld-) Kümmel

cassate -- urspr. ital.: Cassata, Riegel aus Schichten von Eis versch. Aromen mit kandierten Früchten, Nüssen, Makronen usw.

casse-croûte, -graine -- Stulle, Pausenbrot; Imbiß, Brotzeit; rasch eingenommene, leichte Mahlzeit

casse-noix (m), -noisette(s) -- Nußknacker

casser -- Zerschlagen, zerschlagen, aufbrechen

casser une croûte -- Einen Imbiß zu sich nehmen

casserole -- Brat-, Schmortopf mit Stiel oder Griff und oft Deckel

cassis, groseille noire -- Schwarze Johannisbeere; Likör (crème de cassis)

cassolette -- kl. feuerfeste Form oder Pfanne, in der (meist Vor-) Gerichte gek. und serviert werden; das Gericht darin

cassoulet -- deftiger Eintopf aus der Kasserolle, von dem jeder Einheimische das einzig wahre Rezept weiß: in Gänseschmalz, Speck und Würzzutaten lange langsam geschmorte weiße Bohnen mit Schweinefleisch (c. de Castelnaudary) oder eingemachter Gans, Ente und Knoblauchwurst (c. de Toulouse)

castagnaccio -- Krapfen, Kuchen, Waffel aus Kastanienmehl (Korsika)

catalane, (à la) -- mit Tomatenvierteln, pochierten Kastanienmehl (Korsika)

catigot, catigau -- Anglerragout aus Flußfischen (Aal, Karpfen) mit Gemüsen, a. Kartoffeln, Knoblauch und weiteren gewürzen (Rhônetal, Provence)

cave(au) (f) -- Keller; Probierstube; Keller-, Musiklokal; Kleinkunsthöhne

caviar blanc -- weißer Kaviar von Albino-Störfischen, selten, etwas fade; meist für Meeräschenrogen, >poutargue

caviar d'aubergines -- Püree von geb. Auberginen mit Knoblauch, schwarzen Oliven usw. in Olivenöl, rauchiger, leicht bitterer Geschmack

caviar niçois, à la niçoise -- Würzig pikante Paste, Art >tapenade aus Sardellen, schwarzen Oliven, Knoblauch, Basilikum, Kapern an Olivenöl und Pfeffer (Riviera)

cédrat -- Zedrat-, Zitronatzitrone, stark süßlich-aromatische, kernlose Zitrusfrucht, gute Zeit März (Côte d'Azur, Korsika)

cédratine -- Likör aus Zedratzitrone, TT8-10° (Korsika)

céleri (m) -- Sellerie

céleri à la croque (au sel) -- rohe Stangenselleriestange, muß frisch sein

céleri branche, à côtes -- Stauden-, Stangen-, Bleichsellerie, fleischig-saftige Stiele roh so gut wie gek. und in Konserven, dezenter Geschmack, frisch von Ende Juni-Feb. erhältlich

céleri-rave -- Knollensellerie, Wurzel roh od. gek. und aus der Konserve als Gemüse, Salat oder Würze verwendbar, kräftiger Geschmack, muß hart sein, im Herbst am besten

Célestine -- Mit geschälten Tomaten und Champignons sautiertes Hühnchen, mit Cognac flambiert, in Weißwein getränkt, mit Knoblauch und Petersilie bestreut

cendré -- In Rebholzasche gereifter Kuhmilchkäse, jung sehr nussig, F.: 20-30%

cendre, (sous la) -- Asche; in glühender Herdasche, Holzkohlenglut gegart

cépage -- Reb-, Traubensorte

cèpe (m) (de Bordeaux), gros pied polonais -- Steinpilz, der Aristokrat der Pilze, butterzart, nussig, gute Zeit Juli-Okt., kann in kl. Mengen roh gegessen werden, am besten gebr., a. eingelegt und getr. ausgezeichnet; >a. bolet

céréales -- Getreide, Korn

cerf -- Dam-, Rothirsch, sollte nicht als 1 Jahr sein; Fleischteile, -stücke >Reh; >a. biche, faon

cerfeuil (commun) -- (Garten-) Kerbel, Gemüsekraut, gezupfte oder feingeh. Blätter, nur frisch von der Blüte, würzig, pikant, zart anis-aromatisch, für Suppen, Saucen, Kräutermischungen, getr. ohne viel Aroma; >fines herbes

cerfeuil chinois -- Reg. für Koriander, >coriandre

cerise -- Kirsche

cerise acide, anglaise -- Sauer-, Weichselkirsche, feines herbes Aroma, meist zum Dünsten u. Kochen verwendet, gute Zeit Juli-Aug.

cerise douce -- Süßkirsche

cerneau -- grüne Baum-, Walnußhälfte, oft zum Aperitif in Saft unreifer Trauben, au verjus, getränkt und im geh. Kerbel serviert

cervelas -- Name versch. gewürzter, geräucherter Brühwürste aus Schweine- und Rindfleisch mit reg. Abwandlungen, kalt oder warm gegessen

cervelat -- Brühwurst aus Rind-, Schweinefleisch mit Schwarten und Speck (Schweiz)

cervelle -- Hirn (v. Schlachttieren)

cétan, céteau -- Lange Zunge, kleine längliche Seezungenart, platter Meerfisch, von Feinschmeckern geschätzt, aber rar, Zubereitung wie Seezunge, >sole, gute Zeit Mai-Juli

cévenole, (à la) -- Mit (glasierten) Maronen, salzig oder süß (Ardèche / Languedoc)

chabichou -- Ugs. chabi, der älteste frz. Weichkäse aus Ziegen-, manchmal a. Schafmilch, ausgeprägt pikant, F.: 45%, gute Zeit vom Bauernhof Mai-Nov., aus

der Molkerei Mai-Sept.

chabot -- Name versch. großköpfiger Fische wie des Gestreiften Seewolfs, >loup de mer, und insbes. des Seeskorpions, crapaud, diable, scorpion de mer, festes weißes Fleisch, bes. für Fischsuppe geeignet

chabot de rivière -- Einzige Süßwassergroppe, meist nur fritiert genießbar; reg. a. für Dölbel, >chevesne

chabrol, chabrot, (faire) -- Rotwein, in Rest einer Bouillon, Suppe aus dem noch warmen Teller getrunken (Centre, Südwestfrankreich)

chair -- Tier-, Fruchtfleisch; Fleisch als Nahrungsmittel

chalumeau -- Veralteter Name für Stroh-, Trinkhalm, heute >paille

Chambord -- Gr. ganzer Fisch, gefüllt in Rotwein gek., mit Fischklößchen, Krebsen, Champignonköpfen usw. garniert

chamois -- Gämse, jung feines Wildbret

champignon de couche, cultivé, de Paris, pratelle -- (Zucht-) Champignon, Egerling, vorzüglicher Zuchtpilz, milder Geschmack, frisch und dunkel aromatischer als konserviert und hell, Hauptanbaugebiet in Nordostfrankreich, Bordelais, Loiretal

chanterelle, girol(I)e -- Pfifferling, Eierschwamm, Gelbschwammerl, beliebter Speisepilz, mild u. leicht pfeffrig, aber gern etwas zäh und schwerverdaulich, frisch, jedoch nicht roh zu essen, am besten geschmort, gute Zeit Juni-Okt.

chantilly (f) -- Schlagsahne, -rahm, -obers

chantilly, (à la) -- (mit) Schlagsahne, Schlagobers

chaource -- sahniger, camembertähnlicher Käse AO aus roher Kuhmilch, leicht säuerlich und fruchtig, Fett: 45-50%, gute Zeit Juli-Nov. (Champagne)

chapelure -- Semmelbrösel, geriebenes Brot zum Panieren und Gratinieren, Paniermehl

chapon -- Kapaun, kastrierter Masthahn, zart und saftig; mit Knoblauch eingeriebenes, in Olivenöl geröstetes Stück Weißbrotkruste, meist zu grünen Salaten (Provence); in Milchbrei eingeweichte Brotkruste (Normandie); Roter Drachenkopf, >rascasse rouge

charbon -- Kohle; ugs. verkohltes Fleisch

charbonnade -- dünne Rindfleischscheiben vom Holzkohlengrill mit würziger Sauce und Kräutern (Waadt/Schweiz)

charbonnier -- Märzellerling, Märzschneckling (hygrophore de mars), feiner, gesuchter Steinpilz von etwas fadem, aber wohlriechendem Aroma, gut haltbar, gute Zeit Frühling; Frauentäubling, >russule charbonnière; Köhler, >lieu noir

charcuterie (f) -- Fleisch u. Wurstwaren

charcutière, (à la) -- (Schweine-) Fleisch an >sauce charcutière

chariot -- (Vorspeisen-, Käse-, Dessert-) Wagen; Einkaufswagen

charlotte -- Gestürzte Süßspeise aus einer mit Löffelbiskuit ausgelegten, mit Creme, Püree usw. gefüllten zylindrischen Form; kann ohne Teig auch salzig aus Fleisch oder Gemüse zubereitet werden

charlotte (à la) russe -- bayerische Creme, >bavaroise, mit Schlagsahne, kandierten Früchten oder sonst Aromaten in einem Kranz von Löffelbiskuits

charlotte au chocolat -- Dessert, außen Biscuit und innen Schokoladencreme, dazu Schokoladensauce

charnu -- fleischig; Wein: körperreich, voll, rund

charol(I)ais -- Weiße Mastrindrass von bes. saftigem, zartem Fleisch (Charolles, am Nordrand d. Zentralmassivs); Name a. eines nussig scharfen Ziegenkäses, Fett: 40-45%, gute Zeit Juli-Nov. (Burgund)

Chartres, (à la) -- mit Estragon(sauce)

Chartreuse -- würziger Likör aus 130 meist alpinen Kräutern und Weinbrand,

grün, vert: alkoholisch, kräftig, gelb, jaune: mild, süß, TT8-10° (ehem. Kartäuserkloster Voiron/Dauphiné, heute a. Spanien)

chartreuse, (en) -- Fleisch, Geflügel, i.a. Federwild, oder Fisch mit kleingeschnittenem Gemüse, i.a. Kohl, und Speck in der Becherform

chasseur -- kl. Wurst aus magerem Schweine- und Rindfleisch; mit Sauce aus Champignons, Schalotten, Tomaten und Weißwein; Wildpüree; livrierter Page, Gehilfe in Hotel oder Restaurant

châtaigne -- Edel-, Eßkastanie, Maroni mit mehreren abgeplatteten Früchten in der stacheligen Hülle (sonst >marron)

châtaigne de mer -- Seeigel, >oursin

chateaubriand -- Doppelt dick geschnittenes Steak aus Kopf od. Mitte des zarten Rinderfilets, a. aus dem Rippenstück, Rumpsteak, gewöhnlich für 2 Personen, gegrillt oder in der Pfanne gebraten, meist mit >bérnaise od. >beurre maître d'hotel serviert

chaud -- warm, heiß; Wein: feurig, mit hohem Alkoholgehalt

chaud-froid -- "Warm-kalt"; warm zubereitetes, kalt serviertes Sülzegericht aus Fleisch-, Geflügel, Wild- od. Fischstückchen; Sauce aus gelatinhaltiger Brühe (zum Überziehen)

chaudeau -- Weinschaumcreme

chaudrée -- Der klassische, rustikal schmackhafte Fischeintopf der Atlantikküste, mit Sahne, >Muscadet, Würzzutaten, a. Kartoffeln zubereitet; Brühe auf Brotscheiben und Fisch werden gesondert angerichtet

chausson -- "Hausschuh", Strudel, Blätterteigtasche mit Frucht-, i.a. Apfelkompott, lauwarm oder kalt; a. als Vorspeise salzig mit Kleinragout, Käse usw. gef., heiß serviert

chayot(t)e, chaïote -- Chayote, exot. Gurkengewächs, kl. birnenförmiger Eierkürbis

chemise, (en) -- "Im Hemd", in (natürlicher) Hülle; in Folie oder Pergament gegart; >a. pommes (de terre) en chemise

chevesne, chevaine, chabot, meunier -- Döbel, Aitel, karpfenartiger Süßwasserfisch, schmackhaft festes, aber grätiges Fleisch; in Südfrankreich wird oft eine kleinere Art als vandoise angeboten

chèvre -- Ziege, a. Ricke, Gemse; Ziegenkäse

chèvre rôti -- im Backofen erwärmter Ziegenkäse, in Frankreich gern zu grünem Salat serviert

chevreau, cabri -- Zicklein, Kitz, Gitzi, junge Ziege 1½-4 Monate alt, gute Zeit April, Mai

chevret, chevretin, chevreton -- Name versch. Ziegenkäse, Fett. i.a. 45% gute Zeit Apr.-Nov. (Bourbonnais, Savoyen u.a.)

chevreuil (m) -- Reh(bock), sollte nicht mehr als 3 Jahre alt sein, am besten als >chevrotin, faon

chevrotin -- bis 6 Monate junges Dam-, Reh-, Rotwild; Name versch. kl. milder Ziegenkäse, Fett: i.a. 45%, gute Zeit Apr.-Nov. (Bourbonnais, Savoyen u.a.)

chicon -- Kopf des Römischen Salats; Nordfrankreich, Belgien: Chicoree

chicorée -- Endivie, zartbitteres Blattgemüse

chicorée (e)scar(i)ole -- Eskariol, Glatte Winterendivie, kräftig und leicht bitter, gute Zeit Herbst-Frühling

chicorée améliorée, de Bruxelles, endivie, witloof -- Chicoree

chicorée frisée -- krause Endivie

chicorée rouge, trévis -- Kleiner Kopfsalat, ital. cicorino, radicchio, mit roten und rotweißen Blättern, angenehm(?) würzig bitter, gute Zeit Sommer-Herbst

chiffonade -- In feine Streifen geschnittene und ged. Blatt- u. Wurzelgemüse (Chicoree, Kopfsalat, Mangold, Sauerampfer usw.) als Suppeneinlage; a. Suppe damit

chinchard (m), saurel, sévereau -- Stöcker, Bastardmakrele, barschartiger Meerfisch, in Frankreich etwas unterschätzt, feines, fettes Fleisch, läßt sich (enthäutet) pochieren, braten, grillieren, wird a. geräuchert oder u Konserven (balou, saury) verarbeitet, gute Zeit März-Okt.

chinoise, (à la) -- (Hase, Neunauge) in Nußöl gebr.; Garnitur aus kl., mit Wurstbrät gef. Grünkohlkugeln und Petersiliekartoffeln

chipiron -- Südwestfr.: Tintenschnecke, >sépiole

chipolata -- ugs. chipo; urspr. ital.: kl. Bratwürstchen; mit chipolate, glacierten Zwiebelchen, Karotten und ged. Maronen

chique -- Schick, Kautabak; saurer Anis-, Pfefferminz- od. Zitronenbonbon, mit Mandeln gef.

Chivry -- mit feinen Kräutern

chocolat à croquer -- bittere Schokolade

chocolat liégeois -- Eisschokolade

choes(s)els -- Ragout aus Fleisch und Innereien von Rind und/od. Kalb, mit Zwiebeln in Bier gekocht (Belgien)

Choisy -- mit Kopfsalat als Gemüse, gedünstet, in Streifen usw.

chop (d'agneau) -- Ausgelöstes, knochenloses Lendenkotelett vom Lamm

chorizo -- Urspr. spanisch: mit Paprika und Knoblauch gewürzte grobe Trockenwurst aus Schweine-, Rind-, a. Pferde- od. Esselfleisch, roh od. gebr. gegessen (Roussillon)

Choron -- Garnitur mit Artischockenböden, Spargelspitzen oder Erbsen mit Nußkartoffeln; >a. sauce Choron

chou -- Kohl, Kraut

chou -- Windbeutel, Brandteiggebäck; >a. pâte à choux

chou à la crème -- Sahnebaiser, mit Creme od. Schlagsahne gef. Windbeutel

chou à la crème -- Sahnebaiser, mit Creme oder Schlagsahne gef. Windbeutel

chou au fromage -- mit Käsecreme gef. Windbeutel

chou de Bruxelles, - rosette -- Rosenkohl, Brüsseler Kohl, Sprossenkohl

chou frisé -- Wirsing(kohl), Wirz

chou rouge -- Rotkohl, Rotkabis, Rotkraut

chou-fleur -- Blumenkohl

chou-rave, -pommes -- Kohlrabi, Rübenkohl

choucroute (f) -- Sauerkraut, -kohl

choucroute garnie, alsacienne -- opulente Schlachtplatte mit gepökeltem Schweinefleisch, Schinken, ger. Bauchspeck, Würsten usw., mit (Elsässer) Weißwein angegossen, im Sauerkratbett, gute Zeit Sept.-Dez. (Elsaß)

choucroute royale -- >choucroute garnie mit Champagner übergossen (a. guter Elsässer Wein)

chouée -- Grünkohl mit Speck und Zwiebeln an flüssiger Butter (Anjou, Poitou, Vendée)

chiste-marine, criste-marine, crithme -- Name versch. Salzpflanzen von Meeresküsten

ciboule -- Winter-, Frühlings-, Lauchzwiebel, aromatische Würze für Salate, Frischkäse, Omeletts usw.

ciboulette -- Schnittlauch, der feinste Lauch

cigale de mer, grande cigale -- Gr. Bärenkrebs, Krustentier, selten, aber ausgezeichnet, läßt sich wie Hummer zubereiten (Mittelmeer, Ostatlantik)

- cinq-épices, cinq parfums** -- "Fünf Gewürze", pulverisierte Mischung aus Fenchel, Gewürznelken, Nelkenpfeffer, Sternanis und Zimt in Sojasauce
- citron vert, lime** -- Limette, Limone, kleiner, grüner und saftiger als die Zitrone, fein-säuerlich erfrischend
- citronnade** -- Zitronenlimonade
- citronnelle** -- Zitronenmelisse, Gewürz- u. Heilkraut; junge Triebe mitfrischem Zitronengeschmack sollten frisch verwendet und nicht gek. werden; ;elissentee beruhigend, krampflösend; Name a. anderer Pflanzen der Gattung Beifuß mit Zitronenaroma, >armoise, vervaine
- citrouillat** -- Kürbispaste, salzig oder süß, lauwarm serviert (Berry/Loiretal)
- citrouille** -- Gartenkürbis, pâtisson
- cive** -- Reg. Schnittlauch, >ciboulette
- civelle** -- Glasaal, winzige durchsichtige Aallarve, meist frittiert, im Baskenland mit roten Pfefferschoten serviert, a. in Konserven
- civet** -- Wildpfeffer, würziges Ragout von Haarwild (reg. a. Eichhörnchen u. Murmeltiere), a. Geflügel, Fischen usw. in Rotwein, Blutsauce mit kl. Zwiebeln, Pilzen, Speck
- civette** -- Reg. für Schnittlauch, >ciboulette
- clafoutis** -- Rustikaler Auflauf aus mit Biskuit-, Brand-, Eierteig überbackenen frischen Früchten, i.a. nicht entsteinten schwarzen Sübkirschen (Limousin u.a.)
- claire** -- Künstliches Klärbecken für Austernzucht; >huître
- clam, lucine** -- Quahogmuschel, Art Venusmuschel, aus Nordamerika an die frz. Kanalküste eingeführt, roh gern etwas zäh und grob, gekocht aber ganz ausgezeichnet
- Clamart, (à la)** -- mit grünen Erbsen, ganz oder püriert
- clapier** -- Haus-, Zuchtkaninchen
- clavaire** -- Familie d. Keulen-, Korallenpilze, darunter Ziegen-, Geißbart, schmackhaft mild, nur jung u. nicht roh genießbar, gute Zeit Juli-Nov.
- clémentine** -- Clementine, kl. kernlose Madarinenart, süß und aromatisch
- clignoteur** -- Blinker
- climat** -- Wein: Einzellage, Weingut (im Burgund, was im Bordelais ein >cru)
- clitocybe** -- Trichterling, Pilzfamilie mit versch. eßbaren Arten
- clitocybe géotrope, tête-de-moine** -- Riesentrichterling, Mönchskopf, jung ausgewachsen und ohne Stiel sehr gut, aber in zu großen Mengen nicht verträglich, Zeit Mitte April-Okt.
- clitocybe nébuleux, petit gris** -- Neelgrauer Trichterling, Graukopf, etwas mehlig-schimmeliger Geschmack, sollte abgebrüht werden, Zeit Sept.-Okt.
- clitocybe odorant, anisé** -- Anistrichterling, aufdringlicher Anisgeschmack, ohne Stiel als Mischpilz verwendbar, a. getrocknet, gute Zeit Aug.-Okt.
- clitopile** -- Mehlschwamm, >meunier
- cloche** -- Glockenförmiger Deckel aus Metall, der die Speisen warmhält; Käseglocke aus Glas
- clos** -- Eigtl. umfriedeter Weinberg, heute meist in siich geschlossene Rebparzelle, a. Herkunftsbezeichnung eines Weins
- clou de girofle** -- Gewürznelke, -> girofle
- clouté** -- (mit Nelken, Schinkenstreifen usw.) gespickt
- clovisse** -- Mittelmeer: Kreuzmuster-Teppichmuschel, Vongola, die feinste Venusmuschel, möglichst frisch gedünstet, aber a. roh sehr schmackhaft; im Atlantik heißt sie >palourde
- cochon** -- Schwein; Küchensprache: männl. kastriertes Schwein; Schweinefleisch; Fleischteile u. -stücke

cochon de lait -- Spanferkel, bis 2 Monate alt

cocotte -- Runder od. ovaler Topf aus Ton, Porzellan od. mit Deckel zum Schmoren; feuerfestes Förmchen, Näpfchen

cocotte minute (f) -- Schnellkochtopf

coeur -- Herz; abgerundetes, zentrales Stück einer Frucht, eines Gemüses; Name a. der Herzmuschel >coque, oder herzförmiger Käse

coeur à la crème -- gehaltvolle Creme aus Quark, Schlagsahne, Zucker und steifem Eischnee, oft mit Beeren garniert

coeur d'artichaut -- Artischockenherz

coeur de France -- "Schweinsohr" aus auf Zucker ausgerolltem Blätterteig (Westschweiz)

Cognac -- der berühmteste, edelste Weinbrand, ausdrucksvolles, feurig-mildes Traubenaroma, darf diesen Namen nur tragen, wenn er aus der Gegend der Stadt Cognac an der Charente im Südwesten Frankreichs kommt, TT18-20° (nicht mehr!); im Restaurant bestellt man einen (normalen) Cognac mit une fine (3 Sterne, Sélection de Luxe, V.S.: mindestens 2½ Jahre im Eichenfaß; 5 und mehr Sterne, Cuvée Supérieure, Grande Sélection: mind. 3½ Jahre; Réserve, Vieux, V.O., V.S.O.P., V.V.S.: mind. 4½ Jahre; V.V.S.O.P., Grande Réserve: mind. 5½ Jahre; Extra, Napoléon, Royal, Très Vieux, Vieille Réserve, X.O.: mind. 6½ Jahre; jede weitere Angabe ist Vertrauenssache, da sich Cognac, einmal in der Flasche, nicht entwickelt)

Cognac Fine Champagne -- Cognac-Mischung aus den zwei Hauptanbaugebieten der Charente, Petite und, mind. 50%, Grande Champagne

coing -- Quitte, herbaromatische Frucht, nur gek., gedämpft oder gebacken genießbar, bes. als Gelee oder Paste, gute Zeit Okt.-Dez.; Quittenbrand, TT 6°-8°

Colbert -- (entgräteter, paniertes oder geb. Fisch) mit Kräuterbutter

colin -- Name 2er Atlantikfische, des Seehechts >merlu, und des Seelachses, >lieu

collet, collier (m) -- Kalbshals, -nacken, Stich

colombine -- Grießkrokette mit Füllung aus Fleischragout, -püree, meist warm als Vorspeise

colvert, col-vert -- Stock-, Wildente, >canard sauvage

comestible(s) -- Eßbar (Pilze usw.); Eßwaren; Lebensmittel(geschäft)

communard -- Aperitif aus >crème de cassis und gekühltem Rotwein (1:7)

compartiment frigorifique (m) -- Kühlfach

complet bruxellois -- Miesmuscheln mit Pommes frites (Belgien)

compote -- Kompott; Brei, Mus; a. Terrine aus entbeintem, sanft gek. Geflügel oder Kaninchen (in Gelee); zu Mus zerkochte Zwiebeln und Paprikaschoten

compote aux choux -- Sauerkraut (Westschweiz)

compote de raves -- geraffelte, einges. Rüben (Westschweiz)

comptoir -- Kontor; Bankfiliale; Ladentisch; Theke, Schanktisch

comté, (gruyère de) -- Großlaibiger Hartkäse AO aus Kuhmilch, der >gruyère Frankreichs, butterig-fruchtig, F.: 45%, gute Zeit April-Dez. (Franche-Comté, Jura)

concassé -- zerkleinert, zerstoßen, grobgehackt, geschrotet

concassée de tomates -- Geschmolzene Tomaten: das weichgedünstete Fleisch enthäuteter, entkernter, entsafteter Tomaten in Würfeln

concentré de tomates -- Tomatenmark

concombre -- Gurke, Kukurmer

concombre (type) hollandais -- Treibhausgurke

concombre (type) semi-épineux -- Freilandgurke

condé, Condé, (à la) -- mit Püree aus roten Bohnen; pochierte Früchte, i.a.

Aprikosen, zu Milchreis an einer Aprikosen-Kirsch-Sauce; Blätterteigtörtchen mit

Mandelcreme

condiment -- Würze, Würzmittel, Gewürz

cône -- kl. Brötchen mit vorstehenden Ecken aus Hafermehl (Anjou/pays de Loire)

confiserie -- Feingebäck, Konfekt; Feinbäckerei, Konditorei

confit -- Eingelegt, eingemacht, kandiert; im eigenen Fett gek., in Steingut- od. Glaspfing eingemachtes Fleisch (Gans, Ente, Schwein, Truthahn, Kaninchen usw.), zum Verzehr werden nach Erwärmen des Schmalzes die Fleischstücke herausgenommen (Südwestfr.); in Alkohol, Essig, Zucker eingelegtes Gemüse; kandiertes Obst

confiture -- in Zuckersirup eingemachtes Obst, ganz oder in Stücken; heute a. Konfitüre, Marmelade

congolais -- kl. Kuchen aus Meringemasse und Kokosnuß

congre, anguille de mer -- Meeraal, fettes, derbes aber schmackhaftes Fleisch, bes. für Fischsuppen geeignet, gute Zeit Sept.-Mai, a. geräuchert erhältlich

consigne -- (Flaschen-) Pfand

consommé -- Klare Suppe, Fleischbrühe

consommé (à l') impériale, impératrice -- Hühnerkraftbrühe mit Hahnenkämmen, -nierchen, Erbsen und Eierstichstreifen

consommé (à la) mardrilène -- Geflügelbrühe mit Tomatenmark, meist mit Paprikawürfeln kalt serviert

consommé à la reine -- Geflügelbrühe mit Streifen weißen Hühnerfleischs und Eierstichstückchen

consommé à la parisienne -- Geflügelbrühe mit Gemüsewürfeln, Eierstichscheiben und Kerbelblättern

consommé à la printanière -- Geflügelbrühe mit Gemüseeinlagen

consommé blanc -- klare Fleischbrühe, Bouillon; die Brühe des >pot-au-feu

consommé Célestine -- Geflügelkraftbrühe mit Eierstich-, Flädle-, Frittatenstreifen

consommé Colbert -- Geflügelkraftbrühe mit Gemüsewürfelchen, verlorenen Eiern und Kerbelblättern

consommé double -- starke, konzentrierte Fleisch-, Kraftbrühe

consommé julienne -- Kraftbrühe mit Gemüsestreifen (Karotten, Lauch, weiße Rüben, Sellerie, Zwiebeln usw.)

consommé princesse -- Geflügelbrühe mit Geflügelklößchen und Spitzen grüner Spargel

consommé royal, à la royale -- Fleisch- oder Geflügelkraftbrühe mit in Würfel, Streifen usw. geschnittenem Eierstich

consoude -- Beinwell, Wallwurz, Küchenkraut, Blätter frisch, getr. oder pulverisiert als borretschähnliche Würze, Blätter a. als Gemüse od. Salat, Sprossen als spargelähnliches Gemüse; Tee aus Kraut beruhigend, hustenlösend

Conti, (à la) -- mit Linsen(püree) und meist Rauchspeck

contre-filet, faux-filet -- ugs. contre, Lendenstück v. Rind zw. Entrecote und Rumpsteak, über dem Filet gelegen; fetter und nicht so zart, hingegen würziger als dieses

Contrexéville -- ugs. Contrex, leichtes, reines Tafelwasser, stark mineralhaltig, aber ohne Kohlensäure (Vogesen)

coppa -- fette, stark gewürzte Wurst aus gepökeltem, in Rotwein und Knoblauch mariniertem, leicht geräuchertem Nackenfleisch des Schweins; ißt sich in dünnen Scheiben (Italien, Korsika u.a.)

coprin chevelu -- Schopftintling, jung feiner, aber leicht verderblicher Speisepilz, angenehmer Geruch und Geschmack, gut an Butter und Salz, gute Zeit Ende Juni-

Okt.

coq -- Hahn, Hähnchen, in der Küchensprache auch Hühnchen; Name ebenfalls für Fische aus der Familie der Kardinalbarsche und für den Petersfisch, >saint-pierre
coq au vin -- Hähnchenstücke in Sauce mit Räucherspeck, Zwiebelchen, Pilzen, Kräutern usw. in (bestem) rotem auch weißem Wein der Region gedünstet (urspr. Auvergne)

coq de bruyère, petit -- Birkhahn, Birkhuhn, kl. Waldhuhn, feiner als der Auerhahn (Alpen)

coq de mer -- ugs. für Dorade, >daurade, Rotbarbe, >rouget-barbet, und andere Meerfische

coq des bois, grand coq de bruyère -- Auerhahn, Auerhuhn, größter europäisches Federwild (Ardennen, Vogesen, Pyrenäen)

coque -- Schale (von Eiern, Nüssen usw.); Schote der Hülsenfrüchte; Herzmuschel, Meeresweichtier; kl. Kugel aus Mandelteig mit Fruchtpüreeschicht; Brioche mit kandierten Früchten

coque (blanche), bucarde, sourdon -- Eßbare Herzmuschel, die "Auster der Armen", wenig, aber festes, schmackhaftes Fleisch, gut gewässert roh oder gek. ausgezeichnet, gute Zeit Okt.-April

coque rayée -- Rauhe Venusmuschel, >praire

coquelet -- 5-8 Wochen altes Küken, wenig Geschmack

coquillage -- Schaltier (Muschel, Schnecke), außer der Weinbergschnecke aus dem Meer, muß zum Verzehr immer ganz frisch sein; gastr.: der eßbare Teil aller Meeresschaltiere (oft mit Ausnahme der Austern, Mies- und Jakobsmuscheln)

coquille -- Muschel(schale); a. ein Gericht (Ragout, Püree usw.) darin; Schneckenhaus; Eier-, Nußschale; Auflaufform

coquille de beurre -- Butterröllchen

coquille Saint-Jacques -- Jakobs-, Pilgermuschel, eine der größten Meermuscheln, festes, zartsaftiges Fleisch ohne viel Eigengeschmack, je nach Zubereitung und nicht zu lange gek. jedoch recht delikat; der oft mitgelieferte Rogensack, corail, ist hübsch, aber von wenig kulinarischem Interesse; frisch Mitte Okt.-Mitte Mai

corail -- "Koralle", der mehr dekorative als geschmacksintensive rote Rogen von Krusten- und Schaltieren

Cordial Médoc -- anregender Likör aus feinsten Weindestillaten und Aromaten, TT14-16° (Bordeaux)

cordial, cordiaux (pl.) -- "herzstärkende" süße Spirituose; Gläschen Alkohol

cordons-bleu -- Meisterköchin, im weiteren Sinne a. Feinschmecker; mit Schinken und Käse gef. paniertes Kalbsschnitzel

corégone -- Renke, Felchen, Maräne, forellenähnlicher Lachsfisch aus Alpen-, voralpenseen, a. Küstengewässern, gutes kräftiges Fleisch, läßt sich backen, braten, dünsten, räuchern; >a. féra, gravenache, lavaret, marène, palée

corégone (m) -- Renke

coriace -- zäh

coriace -- zäh, ledrig, hart

coriandre -- Koriander

corne -- Vogelbeere, -> sorbe, sorbier

corne -- Horn; Fühler

cornet -- Tüte, Röllchen; Teighörnchen; Hippentüte; Eistüte; gef. Schinken-, Fleischrolle; Savoyen, Westschweiz: Plastiksack

cornichon -- Gewürz-, Pfeffergürkchen, in gewürztem Essig eingelegt

corsé -- Essen: reichlich, scharf gewürzt; Käse: kräftig, starkes Aroma; Wein:

körperreich, kräftig und kernig; Spirituosen: alkoholreich

côte -- Küste; Hügel, Abhang; Weinlage; Rippe; Rippenstück eines Schlachttieres

côte charcutière -- kurzgebr. Schweinekotelett

côte de bette -- Mangoldrippe

côte de boeuf -- Hochrippen-, Feder-, Rostbratenstück vom Rind

côte de filet -- Schwein: Filetkotelett, Rippenstück, Nierenstück

côte de porc (f), - de mouton, de veau -- Schweins-, Hammel-, Kalbskotelett

coteaux -- hügeliges Weinland

côtelette (à manche) -- Kotelett, Rippenstück von kleinerem Schlachtvieh (Kalb, Lamm, Schwein); Stück (Brie)Käse

côtelette de saumon -- kalte Scheibe Lachs

côtelette de volaille -- knochenloses Stück Geflügel in Form eines Koteletts; a. Flügel von Geflügel

cotignac -- Süße Quittenpaste

cotriade -- der Fischeintopf der Bretonen aus je nach Saison versch. fangfrischen Atlantikfischen mit Zwiebeln und Kartoffeln, aus dem meist Fisch- und Kartoffelstücke als erstes, dann Brühe als Suppe gereicht wird

cou -- Hals; Flaschenhals

cou (d'oie) farci -- mit geh. Gänse-, Schweinefleisch, Gänseleber, evtl. Trüffeln gefüllter Gänsehals (Périgord)

coudenou -- Schwartenwurst (Tarn/Midi-Pyrénées)

couenne (f) -- Schwarte

couer-de-boeuf -- Spitzkohllart des Weißkohls

coulis -- Flüssiges Püree aus Krustentieren (-> bisque), Gemüse oder Früchten, salzig oder süß

coulommiers -- Weichkäse aus Kuhmilch mit Außenschimmel, briartig sahnig u. haselnussig, F.: 45-50%, Okt.-Mai kurz vor dem Fließen am besten (?le-de-France, Champagne, a. andersorts)

coup, trou de milieu -- Verdauungsgläschen Brantwein

couque, couke -- Hefeteig-, a. Lebkuchen- oder Blätterteigbrot mit Korinthen, wird lauwarm mit Butter bestrichen gegessen (Flandern, Belgien)

courge -- Kürbis, Plutzen, Fruchtgemüse

courge musquée, pleine de Naples -- Moschus-, Bisamkürbis, kl. Speisekürbis

courgette -- Zucchini

couronne -- Kranz; Brotring

couronne fressée -- rundes Zopfbrot

court-bouillon -- Mit aromatischen Gemüse, Kräutern gewürzter, manchmal mit Essig oder Wein versetzter Sud zum Garen von Fischen, Krustentieren, a. weißem Fleisch, Innereien, Gemüse usw.

cousinat -- Kastaniensuppe mit Porree, Sellerie und Zwiebeln (Auvergne); Gemüsegericht mit Ragout aus Bayonneschinken (Baskenland)

cousinette -- Suppe aus Blättern von grünem Gemüse über Brotscheiben (Béarn/Aquitainen); Apfelsorte

couteau (de mer) -- Messer-, Scheiden-, Schwertmuschel, Meeresweichtier, roh oder gek. eßbares, aber nicht bes. schmackhaftes Fleisch (europ. Küsten)

couvert -- Besteck; Gedeck

couverture -- Glasur; Überzugsschokolade

crabe -- Name aller zehnfüßigen, eßbaren Meereskrebse

crabe enragé, vert (m) -- Gemeine Krabbe, Gewöhnliche Strandkrabbe, kl. Meereskrebs, feines angenehmes Fleisch

crabe géant -- Königskrabbe, "King Crab", gr. wohlschmeckender Meereskrebs

(Nordatlantik, Nordmeere)

crabe honteux -- Gr. Schamkrabbe (warme Gewässer, Mittelmeer)

cramique -- Hefebrot mit Korinthen, lauwarm mit Butter gegessen

(Nordfrankreich, Belgien)

cran, cranson -- reg. für Meerrettich, Kren

crapiau -- mit Speck, a. geriebenen Kartoffeln geb. Pfannkuchen

(Morvan/Burgund); süßer, mit Brantwein oder Rum getränkter Apfelpfannkuchen
(Nivernais/Burgund)

craquelin -- leichter trockener, knuspriger Keks; Hering

craquelot -- Nordfrankreich, Flandern: leichtgeräucherter Hering; >hareng saur

cravate -- Bierschaum

Crécy -- mit Karotten, Möhren, i.a. als Püree

crème -- Creme-, Rahmsuppe, legiert und sämig, >a. bouillie, velouté

crème -- Creme, Süßspeise

crème (au) caramel -- gestürzte Karamelcreme, Karamelpudding

crème (f) -- Sahne; Rahmsuppe

crème à la reine -- Cremesuppe aus Hühnerbouillon

crème acidulée (f) -- saurer Rahm

crème Agnès Sorel -- Geflügelcremesuppe mit Champignonpüree u. >béchamel,
als Einlage Champignons, Zunge, Hühnerbrust in Streifen

crème aigre, acide, acidulée -- Sauerrahm, saure Sahne, mind. 35% Fett

crème anglaise -- "Englische Creme", dickflüssige Vanillecreme aus Puderzucker,
Eigelb, Milch oder Rahm und Vanille

crème au beurre -- Buttercreme mit Eiern und Puderzucker, nach belieben
parfümiert

crème bavaoise, bavarois -- "Bayrische Creme", >crème anglaise, mit
Schlagsahne, Gelatine und versch. Aromazutaten wie Nüssen, Orangen, Kaffee,
Schokolade, Kirschwasser usw.

crème brûlée -- "Gebratene Creme", Karamelcreme, mit Zucker karamalisierte
>crème anglaise

crème Chiboust, Saint Honoré -- Konditorcreme, >crème patissière, mit
Eischnee und gek. Zucker, meist mit Vanille aromatisiert

crème Choisy, de laitue -- Cremesuppe mit ged. Kopfsalatstreifen und gerösteten
Brotwürfeln

crème Clamart -- Cremesuppe mit frischen grünen Rbsen und feingeschn., ged.
Salatstreifen

crème d'Argeneuil, d'asperges -- Spargelcremesuppe

crème d'avoine -- Haferschleimsuppe

crème d'orge -- Gerstenschleimsuppe

crème de ... -- mild-würziger Likör auf der Basis von Früchten, Getreiden,
Pflanzen, Blumen usw. mit Zuckerzusatz, TT6-8°

crème de céréale -- Getreideschleimsuppe

crème de gruyère, d'Issigny -- (pasteurisierter)Doppelrahm; Schmelzkäse zum
Streichen

crème de, au foie -- 30-55% Stopfleber, von Farce oder Speck umhüllt

crème diplomate -- Diplomatencreme, Vanillecreme, >crème anglaise, mit
Schlagsahne, Gelatine, a. versch. Zutaten wie kandierten Früchten, Makronen usw.,
mit Weinbrand, Rum oder Maraschino parfümiert

crème double, double-crème -- dickflüssiger, ungesäuerter Doppelrahm, Fett:
45-55%

crème entière -- Vollrahm, mind. 35% Fett

- crème fleurette** -- leichter, flüssiger, von der Milch abgechöpfter Rahm, 10-12% Fett, nur 2 Tage haltbar
- crème fouettée, chantilly** -- Schlagrahm
- crème fraîche** -- Cremiger, leicht säuerlicher Rahm mit ungefähr 40% Fettgehalt, nicht länger als 4 Wochen haltbar
- crème frangipane** -- Füllcreme, zusammengesetzt aus Mehl oder Stärke, Milch, Eiern, Vanille und zerstoßenen Makronen
- crème glacée** -- Speiseeis, Eiscreme
- crème parisienne** -- Pariser Creme, Trüffelmasse aus geriebener Schokolade und Rahm
- crème pâtissière** -- Konditorcreme, (gestürzte) Füllcreme (>a. flammeri) aus Puderzucker, Eigelb, Mehl, Milch und Vanille
- crème portugaise** -- Tomatencremesuppe, als Einlage Reis und Tomatenwürfel
- crème pour le café** -- Kaffeerahm, mit mindestens 15% Fett
- crème renversée** -- gestürzte Creme mit versch. Aromazutaten wie Kaffee, Karamel, Kokosnuß usw.
- crémé, crémet** -- Kl. Quarkkäse aus nicht entrahmter Kuhmilch mit geschlagenem Eiweiß od. Rahm, F.: 45-50%; wird mit Schnittlauch u. Salz od., als Dessert, mit >crème fraîche u. gezuckert gegessen (Angers, Saumur/Pays de Loire)
- créole, (à la)** -- in gebuttertem Salzwasser körnig gekochter Reis, dazu Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln usw. als Beilage zu Fleisch, Geflügel, Fisch und Krustentieren; dieser Reis als Dessert mit Rum, Vanille usw. parfümiert und mit exotischen Früchten garniert
- crêpe** -- hauchdünn geb. Pfannkuchen aus Mehl, Puderzucker, Eiern und Milch, nach Belieben aromatisiert, salzig oder süß; Spezialität aus der Bretagne
- crêpe
- crêpe fourrée** -- gefüllte Crêpe
- crêpe Georgette** -- mit in Maraschino oder Rum mazerierten Ananaswürfeln geb. Crêpe
- crêpe normande** -- Crêpe mit dünnen, gebutterten (in Calvados mazerierten) Apfelscheiben
- crêpe soufflée** -- mit Eiereinlauf, >soufflé, gef. Crêpe
- crêpe Suzette** -- in Orangenbutter geb., mit Orangenlikör (Curaçao, Grand-Marnier) und/oder Cognac flambierte Crêpe
- crêperie** -- Gaststätte, in der versch. Arten >crêpe serviert werden
- crépine, toilette** -- netzähnliche, fette Eingeweidemembran des Bauchfells vom Schwein (Schweinenetz), Kalb oder Schaf als Garhülle von Würsten, Fleisch, Gemüse
- crépinette** -- plattes Würstchen aus Hackfleisch (Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel usw.) mit geh. Petersilie im Schweinenetz, >crépine
- cresson** -- Kresse, Blattgemüse, Salat- und Gewürzpflanze
- cresson (de fontaine) (m)** -- Brunnenkresse
- cresson alénois** -- Gartenkresse, nicht so pikant wie die Brunnenkresse
- cresson alénois (m)** -- Gartenkresse
- crête (de coq)** -- Hahnenkamm, Delikatesse als Vorspeise, Ragout, Beilage
- crevette** -- Garnele, zehnfüßiger Schwimmkrebs (162 Arten)
- crevette de Méditerranée, du Maroc, caramote** -- Furchengarnele aus Mittelmeer und a. östlichem Atlantik, ausgezeichnetes Fleisch
- crevette grise (f)** -- Nordseegarnele, -krabbe, Granat, die kleinste Garnele aus dem Ärmelkanal und der Ostsee, weiches Fleisch von intensivem Geschmack
- crevette rose, bouquet (royal)** -- Tiefseegarnele aus den Nordmeeren,

empfindliches Fleisch, deshalb meist gefroren im Handel

crevette rouge, rose du large, gamba, gambon rouge -- Gr. Tiefseegarnele, "Gamba" aus dem Mittelmeer und Atlantik, festes Fleisch

crique -- knuspriger Kartoffelpuffer (Auvergne, Vivarais)

croissant -- Hörnchen, Kipfel, leichtes Frühstücksgebäck aus Hefe- oder Blätterteig mit Süßrahmbutter, zart mürb, am besten ofenwarm, wird nicht geschnitten, sondern abgebissen

cromesqui -- Krokette aus Fleisch, Fisch, Gemüse in fritiertem Backteig, warm serviert; a. gezuckert als Dessert

croquant -- knusprig; Knusperkeks, knuspriges Gebäck; Nußstäbchen; le c.: trockenes Mandelgebäck, la c.e: großer Mandelkuchen

croque au sel, (à la) -- frisches Gemüse, a. Trüffeln, roh, nur mit Salz gewürzt

croque-madame -- -> croque-monsieur mit Spiegelei

croque-monsieur -- Ugs. un croque, Schinken und Käse (Comté, Gruyère) zwischen 2 altbackenen Weißbrotscheiben, die auf beiden Seiten in Butter od. Öl gebacken sind

croquembouche, croque-en-bouche -- Pyramide aus gefüllten, mit Karamelfäden umspunnenen Brandteigbällchen

croquette -- Krokette, Krustel, schwimmend ausgebackenes Klößchen aus Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Pilzen usw. (salzig) oder Reis, Grieß, Kastanien usw. (süß) als Vorspeise, Beilage oder Nachtisch

crozne -- Knollenziest, Stachys, zarte Knollenfrucht, Wurzeln als Gemüse oder Salat von feinem, an Artischocken, Schwarzwurzeln erinnerndem Geschmack

crottin (de Chavignol) -- "Pferdeapfel", kl. runder Weichkäse AO aus meist Ziegen-, auch Schafmilch, mild-erdiger, mit dem Alter immer ausgeprägter Geschmack, F.: 45%, oft grilliert warm zu grünem Salat serviert, gute Zeit Apr.-Nov. (Sancerrois, Berry/Loire-Gebiet)

croustade -- warmes, mit Fleisch, Meeresfrüchten, Pilzen, usw. gef. und Überbackenes Törtchen aus Blätter-, Mürbe-, Brotteig, Grieß, Reis oder Kartoffelmasse

croustillant -- knusprig; groß

croûte -- Kruste, Rinde; dickes Stück Brot mit viel Rinde; getoastetes oder in Butter, Öl geröstetes (ausgehöhlt) Weißbrot; Teigboden, -kruste, -mantel; Blätterteighülle; Käserinde; a. dicke Fettschicht

croûte au fromage -- überbackene Käseschnitte

croûte dorée -- "Armer Ritter", in geschlagenes Ei getauchte, goldgelb geröstete Brotscheiben

croûton -- In Butter, Öl gebackener Weißbrotwürfel

cru -- roh, unbearbeitet; Boden, der erstklassige Produkte hervorbringt; Wein: Gewächs, Lage, Wachstum; Weinberg, der nach Lage, Boden, Klima Qualitätswein liefert

cruchade -- Maisbrei, Art Polenta, salzig oder süß (Südwestfrankreich)

crudités -- "Rohkost", Platte aus rohem, frischem oder kurz blanchiertem Gemüse, auch Früchten

crustacé (m) -- Krebs-, Krustentier, Schalentier aus dem Meer, a. Süßwasser

cube -- Würfel; Suppenwürfel; Eiswürfel

cuillerée -- Löffelvoll

cuire, (faire) -- Kochen, backen, braten, sieden

cuisine bourgeoise -- bürgerliche Küche

cuisine du marché -- Küche mit marktfrischen Lebensmitteln

cuisine minceur -- Schlankheitskost

cuisine rapide -- Schnellimbiß, Schnellgaststätte

cuisinière -- Köchin; Kochherd

cuisse -- Keule, Hinterviertel, Schlegel eines Schlachttiers; Schenkel von Geflügel oder Frosch

cuisse de grenouille -- Froschschenkel, -> grenouille

cuisseau -- Keule, Schlegel, Stotzen des Kalbs

cuisson -- Das Kochen, Braten, Sieden, Backen

cuissot -- Keule, Schlegel von gr. Haarwild

culotte -- Schwanzstück von Schlachttieren; Kalb; Huft, -> quasi; a. die beiden Keulen, Schlegel; Lamm: die beiden Keulen an einem Stück

cumin de montagne, des prés -- Feldkümmel, >carvi

cumin, anis âcre, faux anis -- (Kreuz-) Kümmel, alte Würzpflanze, Samen kräftig aromatisch, leicht süßlich, frisch oder getr. intensiver als gemahlen; zarte Blätter a. als Salat verwendbar

cuquette -- runder Fladen aus Rahmblätterteig (Fribourg/Schweiz)

Curaçao -- Aromatischer Likör aus grünen Bitterorangen, Zucker u. Branntwein, TT5-7°; >a. Triple sec

curatella de vico -- Schafinnereien am Spieß (Korsika)

curcuma, souchet, safran bourbon, des Indes -- Gelbwurzel, Kurkuma, trop. Ingwergewächs, getrocknete, ganze oder gemahlene Wurzel herbsäuerlich, aromatisches Gewürz

cure-dent -- Zahnstocher

cuve -- Bottich, Faß; Gärbehälter aus Holz, Stein, Zement, Stahl, Glas oder Plastik

cuve close -- Champagner, Schaumwein: 2. Gärung im Edelstahltank

cuvée (f) -- "ein Faß voll", Inhalt eines Gärbottichs; Ertrag (eines Weinbergs); Weinsorte, Verschnitt

cythère, verni(e) -- Braune Venusmuschel, eßbares Meeresschalentier, frisch nach dem Fang roh od. gek. wohlschmeckend (Atlantik, Mittelmeer)

D

daim, daime -- Damhirsch, Damtier, schmackhaftes Wildbret, Fleisch des Weibchens zarter als das des Männchens

dame blanche -- Name versch. Desserts mit weißen oder hellfarbenen Zutaten wie Vanilleeis, Mandelcreme, Meringe usw.; ugs. Flasche Weißwein

dariole -- zylindrisches Becherförmchen; Becherpastete, urspr. aus Blätterteig mit Mandelcreme, heute a. mit Käse, Gemüse usw.

darne -- Quergeschnittene Scheibe gr., roher Fisch

dartois -- Blätterteigschnitte mit pikanter (Sardellen, Sardinen, Krebse, Geflügel, Gänseleber usw.) oder süßer (Konditorcreme, Konfitüre, Marmelade usw.) Füllung; d. mit Makronen-, Mandelcreme heißt a. gâteau à la Manon

datte -- Dattel

daube, (en) -- geschmort; Gericht aus (Rind-) Fleisch und Gemüse, das stundenlang mit wenig Flüssigkeit in einem gedeckten Topf aus Stein, Ton oder verzinntem Kupfer, der daubière, bei schwacher Hitze geschmort wurde

dauphin -- Ain: Spindelbarsch, >apron; mit feinen Gewürzen u. Kräutern aromatisierter >maroilles, Kuhmilchkäse, F.: 50%, gute Zeit Sept.-Mai (Hainaut, nordfrz. Hennegau)

dauphine, (à la) -- Wie >dauphine, pommes zubereitetes Gemüse; mit >pommes

dauphine

dauphinoise, (à la) -- Kartoffelgratin, >gratin dauphinois

daurade grise, grisé -- Streifenbrasse, gutes, aber etwas weniger feines Fleisch als die übrigen Doraden

daurade rose, rousseau -- Graubarsch, Meerbrassen, Seekarpfen, rötliche Meerbrasse, haupts. aus dem Atlantik, festes, aromatisches Fleisch

daurade royale, vraie -- Goldbrasse aus dem Mittelmeer und Golf v. Biskaya, die größte und edelste, feinste Dorade, festes mageres, aber saftiges Fleisch, läßt sich braten, grillieren, pochieren

daurade, dorade -- Echte Dorade, Goldbrasse, sehr schmackhafter Meerfisch, importiert weniger gut als einheimisch aus Mittelmeer und insbes. Atlantik (Bretagne), am besten Juli-Apr., läßt sich grillieren, pochieren, schmoren, filieren

dé -- Würfel

de choix -- erste Wahl, von ausgesuchter Qualität

de pays -- vom Land

débit -- Absatz, Verkauf v. Waren; Kleinhandlung, Laden; Ausschank

déboucher -- entkorken

décaféiné -- ugs. déca, koffeinfrei

défarde, deffarde -- Ragout aus Lammkutteln u. -füßen mit Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Lauch) u. Kräutern (Lorbeer, Gewürznelken a. Kapern) an Tomatenpüree u. Weißwein (Dauphiné)

déjeuner à la fourchette -- Gabelfrühstück

délice, délicieux, -euse -- Genuß, Köstlichkeit; köstlich, lecker, wohlschmeckend; das beste Stück Fleisch, Fisch; feines Gebäck; Westschweiz: kl. salziges, mit Butter gef. Gebäck

délicieuses au fromage -- Käseklößchen

delma -- Kohl- oder Weinblätter mit Lammfleischfüllung

demi -- Halb; ½Liter; Bier: meist ¼l

demi crème -- Halbrahm, schlagbar, Fett 25%

demi-deuil -- "In Halbtrauer", weißes Fleisch, Kartoffelsalat, Krustentiere usw. mit Trüffelscheiben unter der Haut oder mit Trüffelsplittern gespickt, mit weißer Trüffelsauce

demi-deuil -- "In Halbtrauer", weißes Fleisch, Kartoffelsalat, Krustentiere usw. mit Trüffelscheiben unter der Haut oder mit Trüffelsplittern gespickt, mit weißer Trüffelsauce

demi-glace (sauce) -- Dick eingek., verfeinerte braune Bratensauce; konzentrierter Fischfond

demi-glace (sauce) -- dick eingek., verfeinerte braune Bratensauce; konzentrierter Fischfond

demi-panaché -- Glas Bier mit Limonade, "Alsterwasser", "Radler"

demi-sec -- halbtrocken, halbsüß

demi-sel -- schwach gesalzen (Butter, Käse, Speck usw.); leicht ges. Frischkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, milchig sanft, Fett 40-45% (Normandie)

Demidof(f) -- mit Gemüse gef., garnierte Poularde, a. Hühnchen

demoiselle -- Name versch. Meerfische wie des Roten Bandfischs, cépole; reg. (halbe) Flasche Wein; Gläschen >cidre (Normandie)

demoiselle de Cherbourg -- Kl., bes. feiner Kaisergranat, >langoustine, aus dem Ärmelkanal

denrée -- (Eß)Ware, Nahrungsmittel

dent-de-lion (pissenlit) -- Löwenzahn, Wiesenpflanze, zarte Blätter herbsüß bitterlich, müssen März-Mai vor dem Blühen verwendet werden, in Frankreich als

Salat, >mesclun, oder spinatartigs Gemüse geschätzt

denté -- Zahnbrasse, gr. Mittelmeerfisch aus der Familie der Doraden, -> daurade, saftiges, etwas grobes, schwerverdauliches Fleisch, läßt sich grillieren, pochieren, schmoren

derrière -- Hinterteil von Schlachtvieh

désosser -- entbeinen; entgräten

dessous -- Untersatz

diable -- Tontopf mit Deckel, um gewisse Gemüse (Kartoffeln in der Schale, Rüben, Zwiebeln, Kastanien usw.) ohne Wasser kochen

diable (-de-mer) -- Sammelname versch. Meerfische mit gr. Kopf und Maul wie dem Drachenkopf, -> rascasse, Seeskorpion, -> chabot, Seeteufel, -> baudroie, Teufelsrochen, -> raie cornue u.a.

diable, (à la) -- "teuflisch", scharf gewürzt, an scharfer Sauce; >a. sauce diable

diablotin -- Kl. gratinierte Käseschnitte (mit >camembert od. >roquefort), meist als Vorspeise; überzuckertes Schokoladenplätzchen; Knallbonbon

diabolo -- Mit Limonade od. Mineralwasser verdünnter Granatapfel- (diabologrenadine), Pfefferminz- (diabolomente) usw. Sirup

Diane, (à la) -- (Wild) mit Kastanienpüree u. Wildfarce; mit Wildpüree

dieppoise (à la) -- Fisch, Meeresfrüchte usw. in Weißweinsauce mit Garnelen, Krevetten, Muscheln; in Weißwein marinierter Hering, Makrelen

digestible -- leichtverdaulich, gut verträglich

digestif -- Verdauungsschnaps, -likör nach dem Essen pur oder über Eis

dijonnaise, (à la) -- In Senf(sauce) (pikant) od. mit >cassis-Likör (süß)

dinde -- Truthenne, Pute (jung: dindonneau), am besten 6-8 Monate alt; gastr. a.: Truthahn, Puter

dindon (m) -- Puter, Truthahn, etwas trockener als die Truthenne

dîner -- Abendessen, Hauptmahlzeit, in Frankreich selten vor acht Uhr abends (in einzelnen Gegenden, in Belgien, Westschweiz a. noch Mittagessen)

diplomate (pudding à la) -- Pudding aus kandierten Früchten und Aprikosenmarmelade, a. Eiercreme zwischen Schichten von in Milch getränktem Brioche-Teig oder in Rum, Kirsche getränktem Löffelbiskuit, mit >crème anglaise, >crème bavaroise oder Schokoladensauce überzogen und gekühlt serviert; >a. crème diplomate

diplomate, (à la) -- Mit Trüffel- u. Hummerwürfeln

distingué -- 1/2l Bier

dodine -- Gerolltes entbeintes Geflügel (Ente, Perlhuhn usw.) mit Karotten, Zwiebeln, a. Champignons in Wein und Gewürzen geschmort (Aquitaniens, Burgund, Loiretal)

doigt de dames -- "Damenfinger", kl. Biskuitgebäck; Schokoladebaiser; Mokka-, Schokoladestäbchen

dolic, dolique -- Helmbohne, Lablab, hartschalige, trockene schwarze oder mehrfarbige Hülsenfrucht, urspr. in Indien Ostafrika, heute a. in Südfrankreich heimisch, wie die Gartenbohne verwendbar, junge Hülsen als Gemüse, Samen als Trockenbohne

donace, donax, flion, olive (de mer) -- Sägezahn, eßbare Meeresmuschel, sehr feines Fleisch, wie Austern roh, aber a. gekocht zu essen (europ. Meeresküsten)

doré -- glänzend, goldbraun (gebraten); Wein: goldgelb

dorée -- dünnes Butterbrot; Petersfisch

double -- doppelt; der Pansen der Wiederkäuer, >gras-double; zwei Keulen von Kalb oder Lamm; Belgien: mit Käse gef. Buchweizenpfannkuchen

double-crème -- dickflüssiger Doppelrahm, >crème double; milder

Doppelrahmfrischkäse, oft mit Nuß, Pfeffer, Knoblauch, Kräutern usw. aromatisiert, Fett mind. 60%

doucette -- Feldsalat, -> mâche

douceurs -- Süßspeise; Leckereien, Süßigkeiten; Bonbons

douillon -- Mit weicher Butter, Zucker, Zimt gef. Birne, a. Apfel (bourdelot) im Teig (Normandie)

dragée -- Mandel, Haselnuß, Pistazie usw. in Zuckerguß

du pays -- aus der Gegend

du terroir -- aus eigenem Boden, aus der Gegend

Dubarry (à la) -- Mit Blumenkohl, i.a. mit Käsesauce überbacken

Dubonnet -- Süßlicher Aperitifwein mit Chinarindenextrakt und Gewürzen, sehr kühl oder über Eis zu trinken, a. zum Mixen geeignet (Thuir/Roussillon)

duchesse -- "Herzogin", kl. Brandteigkrapfen mit salziger oder süßer Füllung als Vorspeise oder Nachtisch; saftige, schmelzende Winterbirne

duchesse (à la) -- Krokette aus mit Butter, Eigelb pürierten, goldgelb gebackenen Kartoffeln; gef. Brandteigkrapfen; kl. Windbeutel; Gebäck mit Mandeln

Dugléré, (à la) -- Meerfisch mit Tomaten, Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch u. Petersilie

Dumas, (à la) -- Salat aus Kerbel, Thymian, Sardellenpaste, geh. Essiggürkchen u. Eiweiß; Trüffelsalat

dur -- hart, herb; Fleisch: zäh; Wein: mit viel Gerbstoff und Säure

duxelles -- Füllpüree aus feingeh. Champignons (urspr. Reizker), Schalotten und/oder Zwiebeln, a. anderen Gemüsen, Kräutern, in Butter oder Öl sautiert

E

eau courante -- fließendes Wasser

eau de fleur d'oranger -- Orangenblütenwasser, Destillat aus den Knospen des Orangenbaums

eau de mélisse -- Melissengeist

eau de vin -- Weinbrand

eau gazeuse -- kohlensäurehaltiges Wasser

eau plate -- Leitungswasser

eau-de-vie -- "Lebenswasser", klarer Branntwein aus destilierten Früchten, Getreide, Pflanzen, Gewürzen, Kräutern usw.

eau-de-vie blanche, alcool blanc -- klarer Beeren-, Kräuter-, Pflanzen-, Obstschnaps, im dunkeln aufrecht zu lagern, TT i.a. 6-8°

écailler -- Fische schuppen; Schalentiere (Austern usw.) öffnen

écaler -- schälen (Eier, Hülsenfrüchte, Nüsse)

écarlate, (à l') -- "Scharlachrot"; rotfarbig (mit Tomaten, roter Sauce usw.); in salpeterlake gepökelt

ecauton -- fette Bouillon mit Landschinken, Gemüsen und Aromaten (Gascogne/Midi-Pyrénées)

échalote -- Schalotte, kl. feine Schwester der Zwiebel

échaudé -- Eines der ältesten Gebäcke Frankreichs, leicht u. knusprig aus Wasser, Mehl, Butter u. Ei (welch letztere in der Fastenzeit durch Öl ersetzt wurden), in heißem Wasser gek., im Ofen gebacken, mit Anis (Aveyron/Aquitaniern) od. Orangenblüten (Nizza/Riviera) aromatisiert, a. in Brezelform (Westfrankreich)

échine de porc (f) -- Vorderrippenstück

- échine, échiné** -- Rückgrat; Rücken-, Rippenstück (>aloayau, train-de-côtes) des Rinds; Nacken, Kamm, Hals des Schweins
- éclade, églade** -- Über Olivenholz unter einer Decke brennender Kiefer- od. Piniennadeln ger. Miesmuscheln (Westfrankreich)
- éclair** -- "Blitz"; Blitzkuchen, Brandteigstange, mit (aromatisierter) Creme od. Schlagsahne gefüllt, mit Schokolade od. Glasur überzogen
- écorce** -- Rinde, Schale
- écraser** -- Zerdrücken, zerquetschen, zerreiben
- écrevisse** -- Fluß-, Edelkrebis aus dem Süßwasser, heute in Frankreich (Auvergne, Elsaß, Morvan, Rhôneal usw.) immer seltener, deshalb meist aus Polen, Kenia und anderswoher importiert, gute Zeit Mai-August, in der Türkei das ganze Jahr gezüchtet
- effilé** -- In Streifen geschnitten; Geflügel: gerupft, ohne nicht eßbare Innereien; Bohnen: entfädelt; Mandeln: in Streifen
- églade** -- Geräucherte Miesmuscheln, >éclade
- églantine, cynorrhodon, gratte-cul, eglantier** -- Hagebutte, Scheinfrucht der Heckenrose; Hagebuttengeist, TT6-8°
- églefin (m), aiglefin** -- Schellfisch, dorschartiger Nordmeerfisch, mageres, zartes, weißes Fleisch, gute Zeit Okt.-April, Läßt sich braten, dünsten, grillieren, pochieren; oft a. Name für frischen Dorsch, >cabillaud; La Rochelle: Seelachs, >lieu noir, a. ges. od. ger. als haddock
- élixir** -- Stark parfümierter, alkoholhaltiger Gewürz-, Kräuterlikör, ein >digestif
- elzekari(a)** -- Rustikale Bohnen-Weißkohl-Zwiebelsuppe mit Speck, a. Knoblauch (Baskenland)
- embroché** -- aufgespießt, auf den Bratenspieß gesteckt
- émincé** -- geschnetzelt, dünne Scheibe; in dünne Scheiben geschnittenes gesottenes Fleisch
- émincé zurichois** -- "Zürcher Geschnetzeltes" von Kalbskeule an Rahm-Weißwein-Sauce mit Schalotten, evtl. Champignons (Schweiz)
- en caisse(tte)** -- Ragout, Vorgericht usw. im Töpfchen; in ausgehöhltem, geb. Brot
- en dés** -- in Würfel geschnitten
- en habit vert** -- "Im grünen Gewand", in, mit Blattspinat
- en marmelade** -- zerkocht, (zu Brei) verkocht
- en pistache** -- Südwestfrankreich: Eintopf aus Fleisch (meist vom Schaf) mit Knoblauchzehen, aufgewärmt besonders gut
- en robe** -- "im Kleid", in der Haut, Hülse, Schale
- en tortue** -- Kalbskopf in Weißweinsauce mit Champignons, Essiggürkchen u. Oliven
- en vessie** -- In der Schweineblase gegart
- enchaud** -- Schweinerollbraten, a. gefüllt, kalt od. warm (Périgord)
- encornet** -- Pfeilkalmar, kl. Kalmar, >calmar
- endive (belge), witloof** -- Chicoree, Brüsseler endivie, bleiches Blattgemüse, erfrischend bitterlich
- entonnoir (m)** -- Trichter
- Entrammes, (abbaye d'-, Trappe d'-)** -- runder fruchtiger Käse aus nicht pasteurisierter Kuhmilch, Fett 45% (maine/Pays de Loire)
- entrecôte** -- Scheibe aus dem saftigen Zwischenrippenstück des Rinds
- entrecôte à l'os** -- Rippenstück vom Rind mit Knochen
- entrecôte double** -- größeres, doppeltes Rippenstück vom Rind
- entrée** -- urspr. Gang zwischen Vor- und Hauptspeise, heute meist (warmes)

Eingangsgericht nach Suppe oder >hors-d'oeuvre

entrelardé -- Fleisch: durchwachsen, gespickt

entremets -- "Zwischen-", Süßspeise, früher zwischen den Gängen, heute als Dessert (nach dem Käse, vor dem Obst) serviert

épaissir -- verdicken

épaule (f) -- Schulter, Blatt, Laffe, Bug v. Kalb, Lamm od. Schwein, Hals, Nacken, Kamm, Schulter v. Rind

éperlan (m) -- Stint, kl. Heringsfisch aus Meer u. Fluß, zartaromatisches Fleisch, läßt sich ganz braten, grillieren, schmoren, insbes. fritieren

épi -- Ähre; Stangenbrot in Ährenform

épi de maïs -- Maiskolben

épice -- Gewürz, Würze, Spezerei; Konfekt, Zuckerwerk

épicer -- würzen

épicerie -- Feinkost, Spezereiware; Feinkostgeschäft, Lebensmittelladen

épicerie de coin -- Greisler, Tante-Emma-Laden

épigramme -- Gr. Bruststück mit Kotelett v. Hammel, Lamm, a. Reh, paniert und grilliert od. sautiert

épinard(s) -- Spinat, Blattgemüse, meist gegart, jung aber a. als Salat verwendbar

épinard(s) en branche -- Blattspinat

épine -- Dorn, Stachel

épine blanche, de mai -- Weißdorn, >aubépine

épine noire -- Schlehe, >prunelle

épine-vinette -- Berberitze, Sauerdorn, beerenartige, herbsäuerliche Strauchfrucht, als Gelee, Marmelade, Saft, a. in Suppen od. Saucen verwendbar; Berberitzengeist, TT 6-8°

éplucher -- Geflügel: rupfen; Gemüse, Früchte: schälen, pellen, putzen

époisses -- Cremiger Weichkäse aus Kuhmilch mit pikantem Bodengeschmack, manchmal gewürzt, am besten Sommer u. Herbst, ausgereift (affiné) aber a. im Winter (Burgund)

escabèche -- urspr. spanisch: scharfgewürzte Marinade; kl. fritierte Fische darin als kalte Vorspeise

escalope -- Dünne Scheibe Fleisch, Geflügel, Fisch zum Kurzbraten oder Grillen; Schnitzel; a. hüllosenlose Saubohne

escalope (à la) viennoise -- Wiener Schnitzel, aus dem Frikandeau vom Kalb

escargot -- (Weinberg-)Schnecke

escargot de Bourgogne, Gros Bourgogne -- fette weiße Weinbergschnecke, heute nicht mehr nur aus dem Burgund

escargot de mer -- Charentes: Strandschnecke, >bigorneau

escudella -- katalanischer Eintopf mit Rindfleisch, a. gef. Truthahn, Eiern und Gemüsen (Pyrénées-Orientales)

espadon (m), épée de mer -- Schwertfisch, haiähnlicher Meerfisch, festes, aromatisches Fleisch, ausgezeichnet - vor allem jung im Sommer - frisch, läßt sich grillieren, braten, schmoren; auch in Konserven

espagnole, (à la) -- Mit Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln in Öl fritiert; mit paprika-, reis- u. zwiebelgefüllten Tomaten garniert; >a. mayonnaise espagnole

esprot -- sprötte, >sprat

estaminet -- kl., einfache Wirtschaft; a. für Raucher reservierter, gegen die Straße gelegener Teil eines Restaurants

estocaficada, estoficado, estofinad, stocaficado, stoficado -- Stockfisch- od.

- a. (Nizza) Seehechtragout mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, u. versch. Würzzutaten in Olivenöl (Provene); pochiert Stockfisch mit Kartoffeln, Eiern, Knoblauch, Petersilie und crème fraîche in Nußöl (Rouergue/Languedoc-Roussillon)
- estouffade (étouffade)** -- Mit wenig Flüssigkeit langsam geschmortes Fleisch od. Wild(geflügel), meist Rinderbraten, mit Karotten u. Zwiebelchen an Weinsauce
- estouffat** -- mit Speck, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gek. frische weiße Bohnen (Languedoc-Roussillon); >a. estouffade
- esturgeon** -- Stör, gr. Meer- u. Fluußfisch, selten geworden, festes, schmackhaftes Fleisch, meist in Scheiben grilliert, auch ger. erhältlich, gute Zeit im Sommer
- établissement** -- gehobene Gaststätte, Restaurant
- étrille, laineux, portune** -- Schwimmkrabbe, kl. Meereskrebs aus Atlantik, a. Mittelmeer, feines Krustentier, Fleisch schwer auslösbar, aber schmackhaft, am besten in Cremesuppen
- étuvée, étouffée, (à la)** -- Gedämpft, in wenig Fett und Flüssigkeit im eigenen Saft gegart; geschmort, kurz angebräunt und mit ein bißchen heißer Flüssigkeit bei milder Hitze gegart
- Evian** -- reines Tafelwasser ohne Kohlensäure mit sehr wenig Mineralien, a. als Mischwasser geeignet (Evian-les-Bains, Südufer des Genfer Sees)
- éviscéré** -- Geflügel: bratfertig
- excelsior** -- Mit ged. Kopfsalat u. Schmelzkartoffeln; Seesungenröllchen mit Hummerragout in >sauce normande; sahniger Doppelrahmkäse aus Kuhmilch, sehr mild und leicht haselnussig, Fett. 70%, Juni-Dez., nicht gut haltbar (Normandie)
- exquis** -- auserlesen, köstlich
- extrait** -- Extrakt, eingedickter Auszug

E

- façon tournedos** -- der Lendenschnitte, >tournedos, ähnliches, zartes Stück Rindfleisch
- faire cuire** -- kochen, braten, backen
- faisan** -- Fasan (jung: faisandeau), einst "König d. Federwilds", heute meist gezüchtet, sollte nicht älter als ein Jahr sein; am besten die saftigere Henne, poule faisane, weniger als ein Jahr alt
- falette** -- Gef. Hammel-, Lamm-, a. Kalbsbrust mit Möhren, Zwiebeln und weißen Bohnen (Auvergne, Rouergue/Languedoc-Roussillon)
- fanchette, fanchonnette** -- Kl. mit Konditorcreme gefülltes, mit Baisermasse überbackenes Blätterteigtörtchen (Bordelais); kl. Konfekt; gef. Bonbon
- fane** -- Blatt, Kraut versch. Kulturpflanzen (Kartoffeln, Rüben, Radieschen, usw.)
- fanon** -- Wamme des Rinds
- faon** -- Junges bis 6 Monate altes Dam-, Reh-, Rotwild
- far** -- Auflauf, Brei aus grobem Getreidemehl; Art Serviettenknödel, salzig oder süß
- far breton** -- Süßer Fladen mit Backpflaumen, Rosinen und anderen gedörrten Früchten, karamelisierten Äpfeln, Marmelade usw., a. salzig mit Speck, lauwarm od. kalt gegessen (Bretagne)
- far du Poitou, farci au pot** -- geh., grüne Gemüse und Speck in Kohlblättern, zu anderen Gemüsen und Schweinefleisch (Poitou)
- farce** -- Pikant gewürzte und gebundene Füllung aus feingehacktem rohem od. gek. Fleisch, Fisch, Gemüsen, Pilzen usw.
- farce gratin** -- Füllung aus sautierter, durch ein Sieb getrichener Geflügelleber mit

Gewürzen

farcement -- Kuchen aus geraspelten rohen Kartoffeln, Dörrobst, Eiern und Mehl (Savoyen)

farcir -- gefüllt; Hackfleisch im Kohlblatt oder im Suppenhuhn (Périgord/Aquitanien); Gemüse-Fleisch-Auflauf (Südfrankreich)

farcir provençale -- gef. Aubergine

farcidure -- Kloß aus Kartoffeln od. Mehl, geh. Kräutern, Speck usw. in Schweineschmalz oder Gänsefett (Limousin, Quercy/Aquitanien)

farcir -- füllen

farcon -- Gratiniertes süßes Kartoffelpüree (Savoyen); gr. >cervelas in Melonenform (Dauphiné)

farée -- Mit Speck od. Sauerampfer gefüllter Kohl (Charentes)

farigoule -- Thymian (Provence), >thym

farinade -- Mehlggericht; Kastanienmehlbrei mit Olivenöl (Korsika)

farine de gruau -- Feinstes Weizenmehl

farinette -- Dickes Omelett mit Mehl, salzig od. süß (Auvergne)

farineux -- Mehlig, stärkehaltig; proteinhaltiges Gemüse; Teiggericht

fassum, fassun, (lou) -- Mit Mangold od. Kopfsalat, Speck, Reis, Erbsen, auch Lammfleisch, und Gewürzen gef. Krautroulad (Provence)

Faubonne -- Geb. Suppe aus Püree von weißen Bohnen od. Erbsen mit feinen Gemüsestreife (Möhren, Weißen Rübchen, Porree, Sellerie)

fausse limande, - salope, sloop -- Flügelbutt, >cardine

faux filet -- Lendenstück vom Rind, >contre-filet

faux mousseron, - d'automne, marasme -- Nelkenpilz, Feldschwindling, kräftig aromatischer Speisepilz, gewinnt durch Trocknen (ohne Stiel) an Geschmack, nicht roh essen, Zeit: Mai-Okt.

faux-col -- Bierschaum

favoris -- Feines Gebäck aus Mürbe- od. Brandteig

favorite, (à la) -- Cremesuppe aus Spargeln u. Kopfsalat mit Spargelspitzen; Gänselebr, Trüffelstreifen u. Spargelspitzen; mit Artischockenbodenstücken, Sellerieherzen u. Schloßkartoffeln; >a. potage, salade (à la) favorite

favouille -- Strandkrabbe (Provence), >crabe enragé

fayot -- Weiße Trockenbohne

fécule -- Reine(s) Stärke(mehl)

fenouil (m) -- Fenchel, knollige Gemüse- und Gewürzpflanze, Samen, Stengel, Blätter angenehm zarter Anisgeschmack (im Midi süßer als im Norden), beste Zeit Okt.-Mai, so frisch wie möglich zu verwenden; als Tee appetitanregend, beruhigend, schleimlösend

fenouil amer, commun -- Gemüse-, Zwiebelfenchel; die grillierten Stiele zum Aromatisieren v. Fischen, getr. Samen f. Fischsuppen

fenouil bâtard -- Dill, >aneth

féouse -- Nancy: flacher Eierkuchen, >quiche

féra -- Große Bodenrenke, Sand-, Weißfelchen, forellenähnlicher Lachsfisch aus alpinen u. voralpinen Seen, festes, zartes, etwas trockenes Fleisch, wenig Gräten; läßt sich braten, dünsten, a. geräuchert

ferchuse -- Ragout aus gemischten Innereien (Herz, Leber, Lunge) vom (frischgeschlachteten) Schwein mit Knoblauch, Schalotten u. Rotwein (Burgund)

ferigoule -- Thymian (Provence), >thym

ferme -- fest (nicht hart)

fermeture annuelle -- jährliche Betriebsferien

fermeture hebdomadaire -- Wöchentlicher Ruhetag

- fermier** -- auf dem Bauernhof, handwerklich, nicht industriell hergestellt; Käse: auf dem Bauernhof aus frischer roher Milch hergestellt; >a. laitier
- fermière, (à la)** -- Nach Art d. Bäuerin: mit in Butter ged. Gemüsen; >a. potage fermière
- feu de bois** -- Holzkohlenfeuer, -grill
- feuille** -- Blatt
- feuilletage, pâte feuilletée** -- Blätter-, Buttermenge(zubereitung)
- feuilleté** -- Aus Blätterteig; (warme) Blätterteigpastete
- fève (de marais)** -- Sau-, Puffbohne, Hülsenfrucht, gr. leicht herbe Kerne, im Sommer jung, enthülst u. abgezogen erhältlich, für Gemüse, als Salat; auch getr. erhältlich (Midi, Südwestfrankreich)
- fi(j)adone** -- Süßer Kuchen aus Eiern, Zucker, Frischkäse (>broccio) u. Zitronenschale (Korsika)
- ficelle** -- Bindfaden, Schnur; sehr dünne Weisbrotstange, halbe >baguette
- fielà, fiélas** -- Meeraal (Provence), >congre
- figatelle** -- Lange, dünne geräucherte Wurst aus Schweinefett, -fleisch, -leber mit Knoblauch, Lorbeer u. Weißwein, wird roh od. gegrillt gegessen
- figue (f)** -- Feige
- figue caque** -- Kaki, >kaki
- filet** -- Schlachtvieh: Filet, zartes Muskelfleisch aus der Lendengegend, aufgeteilt in Spitze, tête, Herz, Kern, milieu, und dickeres Ende, Kopf, queue; Geflügel: die herausgelöste Brust; Fisch: von den Gräten gelöste Seite
- filet américain** -- Belgien: rohes Hacksteak, >tatare
- filet mignon** -- kl. runde Scheibe aus dem Filetspitz des Rinds; Filet, Lendchen von Kalb oder Schwein
- filette** -- Kl. Weinflasche (1/3l) (Anjou)
- financier** -- feines Mandelbiskuit (mit kandierten Früchten)
- financière, (à la)** -- Mit Ragout aus Hahnenkämmen, Geflügelklößchen, Champignon- u. Trüffelscheiben an Madeirasauce u. Trüffeleessenz
- fine** -- natürlicher Weinbrand von guter Qualität aus der angegebenen Region
- Fine Champagne** -- Cognac-Mischung
- fine de claire** -- Austernsorte, >huitre
- fine maison** -- markenloser Cognac
- finest herbes** -- frisch geh. Petersilie, aber a. andere grüne Kräuter (Estragon, Kerbel, Schnittlauch u.a.) für Saucen, Suppen usw.
- finte** -- Alse, >alose
- flageolet** -- Sehr feiner, noch nicht ganz reifer, blaßgrüner Bohnenkern, köstlich frisch u. zart, a. in Dosen od. getrocknet; zarteste Sorte: chevrier (?le-de-France)
- flam(é)ri, flamery** -- Grießflammeri mit Weißwein statt Milch, von Püree aus frischen roten Früchten überzogen
- flamande, (à la)** -- Mit ged. Grünkohl, glasierten Möhren, weißen Rübchen, Salzkartoffeln, a. PPökelzunge, Wurstscheiben, Speckwürfeln; mit Rosenkohl(püree); mit roher od. gek. Chicoree; in Bier ged. (Flandern); >a. salade flamande
- flambé** -- flambiert, mit Spirituosen übergossen und abgeflammt; Geflügel: abgesengt
- flamiche, flamique** -- Brotkuchen, urspr. nur mit geschmolzener Butter, heute a. mit Gemüse u. Käse (Flandern, Nordfrankreich) od. Lauch (Burgund, Pikardie) Flammeküechen, tarte flambée -- "Flammenkuchen", flacher Brotteig, mit >crème fraîche oder Quark, geh. Zwiebeln und Speckwürfeln belegt, im Bäcker-, Holzkohleofen geb. (Nord-Elsaß)

flamusse -- Rustikaler Auflauf aus mit Biskuit-, Brand-, Eierteig überbackenen Äpfeln (Nivernais/Burgund)

flan -- Auflauf, Pudding; Fladen mit Belag, salzig (Meeresfrüchte, Spargel, Geflügelleber usw.) als Vorspeise, süß (Creme, Früchte usw.) als Nachtisch; feste (karamelisierte), gestürzte Eiweißcreme

flanchet -- Unteres Bauchstück von Schlachtvieh

flaugnarde, flangnarde, flognarde -- Rustikaler Fruchtauflauf mit Äpfeln, Birnen oder Backpflaumen, mit Vanille, Zimt, Zitrone usw. parfümiert (Auvergne, Limousin, Périgord/Aquitanien)

flet -- Flunder, platter, schollenartiger Meer-, auch Flußfisch, festes, fettes, nicht sehr feines Fleisch, frisch (gute Zeit Okt.-Dez.) od. ger. erhältlich, läßt sich backen, braten

flétan -- Heilbutt, größter u. schwerster Plattfisch des Atlantiks, weißes fettes u. schmackhaftes Fleisch, am besten als filet oder côtelette im Frühling, a. ger., eingesalzen gut

fleur de courgette (farcié) -- (gef.) Zucchiniblüte

fleuron -- Kl. Blätterteigstange, -dreieck, -halbmond usw. zur Garnitur

flion -- Sägezahnmuschel, >donace

Floc de Gascogne -- Roter und weißer Aperitif-, Dessertwein aus frischem Traubensaft und >Armagnac, kühl zu trinken (Gascogne/Midi-Pyrénées)

flocons -- Flocken

flocons de céréale(s) -- Getreideflocken

florentine, (à la) -- Mit Spinat(püree), auf Blattspinat

floute -- Kartoffelknödel mit geschlagenen Eiern u. Mehl od. Grieß (Elsaß)

flûte -- "Flöte"; kl. lange u. dünne Weißbrotstange (pain à café), wird nicht geschnitten, sondern abgebrochen; schlanke Schlegelflasche für Wein; Champagnerflöte

foie -- Leber

foie blond, de volaille -- Geflügelleber

foie entier, frais, au naturel -- Frisch, naturbelassene Stopfleber, die beste Gänse-, Entenleber, meist warm serviert

foie gras -- Die Stopfleber gemästeter Gänse (d'oie) od. Enten (de canard); ohne Zweifel eine kulinarische Köstlichkeit, aber ebenso zweifellos das hypertrophe Organ eines zwangsernährten Vogels - so muß sich jeder selbst für den Tierfreund in sich entscheiden

foie mi-cuit -- Halbgekochte Stopfleber, besser als aus Konserve

fond -- Konzentrierte braune (brun) od. helle (blanc) Grundbrühe aus Knochen, Fleisch-, Fisch-, Geflügelabfällen mit Gemüsen, Wasser, Wein, Kräutern u. Gewürzen, Grundlage guter Saucen

fond d'artichaut -- Artischockenboden

fondant -- im Munde zergehend; Fleisch: sehr zart; Frucht: saftig; Fondant, eingek., zart-weiche Zuckermasse; Glasur aus Zuckersirup; mit Fondant gef. Bonbon; Schweiz: feiner Schokoladebonbon mit Mandel-, Haselnuß-, Nougatfüllung

fondue -- Geschmolzen, aufgelöst, zerlassen

fondue -- Urspr. Westschweizer Gericht aus mit Weißwein, Gewürzen und Kirsch im Tongeschirr, caquelon, aufgekö., sämiger Käsemischung, in die Brotwürfel getaucht werden

fondue bourguignonne -- In fast siedendes Öl getauchte Fleischwürfel mit pikanten Würzzutaten

fondue chinoise -- in fast siedende Bouillon getauchte dünne Fleischscheiben, a. Fisch und Gemüse, mit pikanten Würzzutaten

fontainebleau -- Mit jungen Gemüsen gefüllte Herzoginkartoffeln; mild-sahniger, ungesalzener Frischkäse aus Kuhmilch, F: 60%, a. gezuckert als Nachtisch genießbar (?le-de-France)

forestière, (à la) -- Mit in Butter gedünsteten wilden Pilzen (Morcheln, Pfifferlingen, Steinpilzen usw.) dazu a. abgek. Kartoffel- u. Speckwürfel

formidable -- großes Glas Bier, etwa 1l; Paris: ½l

fouace, fouasse, fougasse(tte) -- Flacher, im Ofen od. in Asche gebackener Kuchen aus Weizen-, heute a. Hefe- od. Briocheteig (Süd-, Westfrankreich), mit Grieben (Languedoc), kandierten Früchten (Auvergne) od. Anis-, Orangen-Safran-Aroma (Provence)

fouetté -- (Schaumig) geschlagen, umgerührt

four (m) -- Ofen

fourchette -- Gabel

fourme -- Name versch. Bergkäse aus dem Zentrum Frankreichs

fourme d'Ambert, du Mézenc, de Montbrison -- Schimmelkäse AO aus Kuhmilch von ausgeprägtem, leicht bitterem Geschmack, einer der Spitzenkäse Frankreichs, F.: 45%, gute Zeit Juni-Dez.

fourme de Cantal, de Salers -- Schnittkäse, >cantal

fourneau -- (Küchen-)Herd

fournisseur (m) -- Lieferant

fourré -- Gefüllt

fours (petits), bouchées, friandises, mignardises -- Die Kleinkunst des Konditors, Konfektgebäck; Früchte in Zuckerguß

fraise -- Erdbeere; Erdbeergeist TT6-8°

fraise (de veau, de porc) -- Kuttelfleck, zerschnittenes Gekröse von Kalb od. Schwein

fraise Romanov -- in Curaçao, eingelegte Erdbeeren mit Schlagsahne

fraise sauvage -- die wilde, geschmackvollste Erdbeere

fraises des bois -- Walderdbeere, klein und aromatisch

framboise -- Himbeere; Himbeergeist TT6-8°

frangipane -- Füllcreme aus Mehl od. Stärke, Eiern, Milch, Vanille mit zerstoßenen Makronen, Mandeln usw.

frappé -- geschlagen; geeist; Getränke: kalt gestellt, in (zerstoßenem) Eis gekühlt

fressure -- Herz, Leber, Lunge, Milz v. Schlachttieren, a. Ragout daraus

friand -- Häppchen; mit Hackfleisch, Schinken od. Käse gef. Blätterteigpastetchen; kl. Mandelbiskuit

friandise -- Leckerei, Naschwerk; kl. süßes Gebäck; >a. fours

fricandeau -- Zarte dicke und gespickte Scheibe aus der inneren Kalbskeule; Scheibe Stör, Thunfisch od. Salm; Kloß aus gewürztem Fleisch, Leber, Nieren von Schwein, auch von Rind od. Kalb, im Schweinenetz (Südwestfrankreich)

fricassée -- Frikassee, weichgedünstetes Ragout (meist von Geflügel, Kalb, auch Lamm, Fisch, Gemüse) in weißer Sauce; Kartoffeln mit Speck (Nordfrankreich); Omelett, Spiegeleier mit Speck (Belgien)

fricassée de pestelons et d'askoutons -- Frikassee aus Schweinsfüßen und -ohren (Belgien)

fricassin -- Ziegengekröse mit Kräutern, Gewürzen in Sahne (Bourbonnais)

frigidaire -- Kühlschrank der Marke General Motors, inzwischen Allgemeinbegriff

frigo(rifique) -- Eis-, Kühlschrank; Gefrierfleisch

frire -- fritieren

frisée -- Krause Endivie, Winter-, Bindenendivie

frit(t)on -- Grieben, Grammeln, >gratton

- friteau** -- Fritierter Krapfen, >fritot
fritelle -- Krapfen mit geh. Blattgemüse, Wurstscheibe od. Käse (Korsika)
fritot, friteau -- Fritierter Krapfen mit Froschschenkeln, Meeresfrüchten, Fisch, Innereien od. Gemüse im Teigmantel, heiß gegessen
frivolité -- Kl. Appetithappen, Vorgericht; ugs. Hoden v. Schlachtvieh; kl. Törtchen
fromage à la crème -- Rahmkäse, Fett mind. 50%
fromage à pâte dure, ferme, pressée -- Hartkäse mit gepreßtem Teig, Fett mind. 40%
fromage à pâte molle -- Weichkäse mit Schimmelrinde, gewaschener Rinde oder Innenrinde, Fett mind. 40%
fromage affiné -- ausgereifter Käse
fromage blanc, à la pie, frais -- Topfen, Quark, Fett mind. 60%
fromage d'Italie -- Leberkäse
fromage de brebis -- Schafkäse, >brebis
fromage de Bruxelles, aettekees, ettekees -- Brüsseler Käse, bäuerlicher Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, feucht und salzig (Belgien)
fromage de chèvre -- Ziegenkäse, >chèvre
fromage de tête (m), de cochon, pâté de tête -- Schwartenmagen
fromage du Curé, nantais -- Weichkäse aus Kuhmilch von ausgeprägtem Geschmack, F. 40% (Bretagne, Vendée)
fromage fondu -- Schmelzkäse
fromage mou, à tartiner -- Streich-, Schmelzkäse, Fett mind. 40%
fromage persillé -- blaugrün geädertter Käse aus Ziegen-, a. Kuhmilch, mild bitterlich, Fett 45%, gute Zeit Juni-Nov. (Savoyen u.a.)
fromage râpé -- Geriebener Käse
froment (m) -- Weizen
fromentée -- Dicke Suppe aus Weizen u. Wasser mit Butter od. crème fraîche (Berry/Loiretal)
fruit au sirop -- Kompott
fruit(s) à coques, à écales -- Schalenobst
fruit(s) à noyau -- Steinobst
fruit(s) à pépins -- Kernobst
fruit(s) confits -- Eingemachte, kandierte Früchte
fruit(s) de la passion -- Passionsfrucht, Maracuja
fruit(s) de mer -- Meeresfrüchte, Schalen- u. Krustentiere
fruit(s) secs, séchés -- Back-, Dörrobst
fruit(s) tropicaux -- Südfrüchte
fruit(s) vert -- Unreife Frucht
fruité -- Fruchtig
fruitière -- Burgund, Franche-Comté, Savoyen: Käserei, Molkerei; Käserei-Genossenschaft
fuchsia (füschia) -- pink
fumé -- geräuchert, geselcht; mit Rauchgeschmack
fumet -- Aroma, Duft; konzentrierter Sud aus Fischresten od. Pilzen; für Fleisch, Geflügel, Wild >fond
fût -- (Wein)Faß, Gebinde

G

- gade, gadidé** -- Familie der Dorschfische, Kabeljau, Köhler, Schellfisch, Seehecht, Wittling
- galabart** -- Gr. schwarze Wurst aus Schweinekopf, Herz, Lunge, Blut u. Brot, wird kalt in dicken Scheiben gegessen (Südwestfrankreich)
- galantine** -- In Haut gefüllte, gelierte Rollpastete aus entbeintem, gefülltem Fleisch, Geflügel, Wild, a. Fisch; >a. ballottine
- galantine de foie** -- Gemisch aus 35% Stopfleber und Farce
- galeton** -- Dicker Buchweizenpfannkuchen (Limousin)
- galette** -- Flacher runder Kuchen (viele reg. Varianten) aus Blätterteig, Hefe (Bresse) od. Buchweizenmehl (Bretagne), oft mit versch. Belag, a. als Hülle v. Bratwürsten, salzig od. süß; kl. trockenes Knuspergebäck mit versch. Aromen; kl. Butterbiskuit (Bretagne)
- galette de Pérouges** -- Flacher Kuchen aus Briocheteig mit Butter, Zucker u. dem Arom einer Zitronenschale
- galette lyonnaise** -- Kartoffel-Zwiebel-Kuchen
- galicien** -- Pistazienbiskuit
- galopin** -- Kl. Glas, etwa 1.5dl, meist Bier; Orléanais: Apfel, Birne im Teig, >rabotte
- gamba, gambon (rouge)** -- Tiefseegarnele, >crevette rouge
- gantois** -- Renekloten-Schichtkuchen (Flandern)
- gap(p)eron** -- Bauernkäse aus Butter- oder entrahmter, mit Knoblauch und Pfeffer aromatisierter Kuhmilch, geringer Fettgehalt, gute Zeit Okt.- März (Auvergne)
- garbure** -- Bäuerlicher Suppentopf, so deftig-derb, daß der Löffel drin steckenbleibt, mit Grün- od. Weißkohl, gartenfrischen Gemüsen, eingemachter Ente. Gans, a. Schwei od. sonst gepökeltem Fleisch an Gänsefett (Béarn, Gascogne)
- garde, de** -- Dauerhaft, haltbar
- gardon (blanc)** -- Plötze, Rotaugen, karpfenähnlicher Süßwasserfisch, voller Gräten, aber recht schmackhaft, meist frittiert od. geb. gebr.
- gargouillau** -- Ländl. Gemüseragout (Auvergne); überb. Birnenkuchen, lauwarm od. kalt (Bourbonnais, Limousin)
- garnaal** -- Flandern: Garnele, Granat, >crevette grise
- garni** -- garniert; mit (eßbaren) Beilagen; angemachter Salat; dekoriert; Hotel: ohne Restaurant
- gartin dauphinois** -- Klassisch: in mit Butter u. Knoblauch ausgeriebenem Topf nur mit >crème fraîche gratinierte dünne Kartoffelscheiben; heute oft mit Eiern, Milch, Sahne, geriebenem Käse
- gastronome, (à la)** -- mit Kastanien, Trüffeln, Hahnenkämmen und -nieren; Röstkartoffeln mit Trüffeln
- gâteau** -- Kuchen, Gebäck; Pastete; Westschweiz: Obstkuchen
- gâteau à l'oignon** -- Zwiebelkuchen
- gâteau breton** -- flacher Mürbteigkuchen mit in Rum eingelegten Fruchtwürfeln (Bretagne)
- gâteau de foie** -- Leberpastete, -terrine
- gâteau de la Forêt-Noire** -- Schwarzwälder Torte
- gâteau de riz** -- süßer Reisaufguss, -pudding
- gâteau de semoule** -- Grießaufguss
- gâteau marbré** -- Marmorkuchen
- gâteau nantais** -- Mandelplätzchen
- gâteau saint-honoré** -- Brandteigring auf Blätterteig- od. Mürbteigboden mit Konditorcreme u. glasierten Windbeutelchen

- gâteaux sablés** -- feines Sandgebäck
gâteaux secs -- Trockenens Gebäck, Kekse
gaude -- Maisbrei, salzig (mit Speck) od. süß mit Honig od. Marmelade (Burgund, Bresse, Franche-Comté)
gaufre -- zarte, knusprige Waffel, meist mit Vanille, Orangenwasser, Zimt aromatisiert
gaufrette -- Kl. Blätterteigbiskuit, manchmal mit Creme od. Marmelade gefüllt
gayette -- Schweinehack im Schweinenetz, >caillette
gazeux, gazeuse -- kohlenensäurehaltig
gélinotte, gelinotte, coq des marais -- Haselhuhn, Federwild, schmackhaft zartes, aber gern etwas trockenes Fleisch, geschützt
gendarme -- "Landjäger", flache, hartgetrocknete und ger. Rohwurst aus RInd-, Schweinefleisch, Speck und Gewürzen (Elsaß, Schweiz); Bückling, ger. Salzhering
génépi, genépi -- Beifuß aus dem Hochgebirge, >armoise
généreux, -euse -- von guter Qualität; großzügig, ergiebig; Wein: edel, feurig
genièvre -- Wacholder, Kranawett, Kranewit, Kranabit, Kranichsbeere, Nadelgehölz, Beere des Wacholderstrauchs, bittersüß harzig, als Würze zum Räuchern, aber a. in Suppen, Saucen usw. verwendbar; Wacholdergeist TT6-8°; Belgien: ugs.: un blanc
génoise -- leichter "Genueser" Grundteig, Unterlage für Süßspeisen und Torten
gense hutsepot -- Eintopf mit Fleisch und Gemüse (Flandern)
gentiane -- Enzian, Enzianbrand TT6-8°
gérant (m) -- Geschäftsführer
germe -- Keim, Sprosse
germe - , pousse de bambou -- Bambussprosse
Germiny -- (Cremesuppe) mit Sauerampfer u. >crème fraîche
germon, thon blanc -- Kl. weißer Thunfisch aus Atlantik u. Mittelmeer (accola), fettes, vitaminreiches Fleisch, in Frankreich selten frisch, aber d. beste für Konserven
géromé -- Runder weicher Bergkäse aus i.a. pasteurisierter Kuhmilch, aromatisch-würzig, dem >munster verwandt, F.: 45-50%, gute Zeit Nov.-April, pasteurisiert das ganze Jahr (Vogesen/Lothringen)
Gervais -- Ungereifter, fettiger, streichfähiger Doppelrahm-Frischkäse aus Kuhvollmilch u. Sahne, a. gezuckert als Nachtisch gegessen
gésier (m) -- eßbarer Muskelmagen von Geflügel und anderen Vögeln
get 27 -- Minzlikör, wird mit Wasser vermischt, sehr grün
gibassié, gibassier -- Hefekranz mit Anis-, Orangen- od. Zitronenaroma, meist zu Weihnachten u. Epiphantias (Provence)
gibelotte, (en) -- In Weiß- od. Rotwein geschmortes Kaninchenfrikassee
gibier (m) -- jagdbares Wild; Wildbret; Wildgericht
gibier à (de) plume (m) -- Federwild
gibier à (de) poil -- Haarwild
gigorit -- Ragout aus Schweineinnereien in Rotwein (Charentes, Poitou)
gigot -- Keule, Schlegel, meist von Hammel, Lamm oder Reh; a. Poularden- oder Truthahnschenkel
gigot entier -- Lammkeule mit Schwanzstück
gigot raccourci -- Lammkeule ohne Schwanzstück
gigue -- Keule, meist v. Hirsch, Reh, Gemse, a. Schweinshachse
gimblette -- Mit Anis, Mandeln, Orange, Vanille, Zitrone usw. aromatisierter, gezuckerter Hefekringel (Albi/Midi-Pyrénées, Languedoc)
gingembre -- Ingwer

girofle, (clou de) -- Gewürznelke, Myrtengewächs, kl. braune, ölhaltige Blütenknospe des Gewürznelkenbaums, getr., ganz oder gemahlen würzig-brennend zu Braten, Wild- und süß-sauren Gerichten, Kohl, Kompott, Gebäck, zum Spicken von Zwiebeln, in Punsche usw.

girolle (f), girole -- Pfifferling, >chanterelle

gîte (m) -- Keule, Hesse, Wade, Stotzen vom Rind

gîte à la noix (m) -- Schwanzstück, Unterschale, Frikandeau, Kugel, Nuß, Blume, bestes Stück der Rinderkeule

givré -- Eisgekühlt; mit Eiswürfeln ausgeschwenkt; Fruchteis, Sorbet

glace -- (Speise-) Eis; zu Sirup eingekochte Brühe aus Fleisch, Geflügel, a. Wild oder Fisch

glace panachée, mélangée -- gemischtes Eis

glace pilée -- zerstoßenes Eis

glace plombières -- Eiscrème

glacier -- Eisdiele; Eishersteller, -verkäufer

glaçon -- Eiswürfel

glane, silure -- Wels, Waller, gr. karpfenartiger Süßwasser-, a. Meerfisch, fettes, schmackhaftes Fleisch praktisch ohne Gräten, aber nur jung u. frisch gut, läßt sich braten, grillieren, fritieren, panieren; wird a. geräuchert

gobelet -- Becher

gobie (noir), goujon de mer -- Schwarzgrundel, sehr kl. karpfenartiger Fisch aus Meer u. Flußmündungen, delikates Fleisch, meist fritiert

Godard -- Kalbs- od. Geflügelklöße mit Hahnenkämmen, -nierchen, Lamm- od. Kalbsbries, Champignonköpfen u. Trüffeln

godiveau -- Klößchen aus Kalbs-, a. Geflügel-, Fischhack, -farce

gogo, à -- jede Menge, in Hülle und Fülle; so viel man will, so viel man kann

gogue -- Kl. Wurst aus Speck, Gemüsepüree, >crème fraîche u. Schweineblut

gombo, bamya, ketmie, okra -- Okra, Gombo, Ladyfinger, tropische Gemüseschote, neutraler, leicht herber Geschmack

gonesse -- Milchbrot (Belgien)

goret -- Ferkel, etwa 6 Monate altes Schwein

goseau -- gedeckter Apfel- oder Birnenkuchen (Belgien)

goudale -- Suppengericht auf Art der >garbure mit Rot- od. Weißwein (Béarn/Aquitaniern)

gouère, gouéron, gouerre -- Ländlicher Kuchen mit Äpfeln (Berry), Backpflaumen (Nivernais) od. Eiern u. Ziegenkäse (Touraine)

gougère -- Herzhaftes kugel- od. ringförmiges Gebäck aus Brandteig u. Hartkäse, eignet sich kalt zu Weindegustationen od. lauwarm als Vorspeise (Bourgogne, Champagne, etc.)

goujon (de rivière) -- Gründling, kl. Süßwasser-Karpfenfisch, mageres, aber schmackhaftes Fleisch, meist paniert u. fritiert

goujon de mer -- Schwarzgrundel, >gobie

goujonnettes -- Schräg geschnittene Streifen Fischfilet, paniert u. schwimmend ausgebacken

goujonnière, (perche) -- Kaulbarsch, >grémille

gourde (f) -- Flaschenkürbis

gourmand -- Feinschmecker, Schlemmer, der gern nicht nur viel, sondern auch gut ißt

gourmandise -- Leckerbissen

gourmet -- urspr. Weinkenner; Feinschmecker der gutes Essen zu schätzen und zu beurteilen weiß

- gournay** -- Rustikaler Frischkäse aus Kuhmilch, mild u. leicht salzig-säuerlich, F.: 45%, gute Zeit Okt.-Jan. (Normandie)
- gousse** -- Hülse, Schote
- gousse d'ail** -- Knoblauchzehe
- gousse d'échalote** -- Schalottenknollen
- goût de bouchon** -- Korkgeschmack
- goût de terroir** -- bestimmter Boden-, Erdgeschmack
- goutte** -- Tropfen; Schluck; Gläschen; ugs. (Trester-)Branntwein, Schnaps
- goyère** -- Käsetörtchen mit >maroilles, heiß gegessen (Nordfrankreich)
- grain de raisin** -- Traube
- grain nobles** -- Wein: Beerenauslese
- graine de potiron** -- Kürbiskern
- graisse (f)** -- Fett
- graisse alimentaire, comestible** -- Speisefett
- graisse de Cherbourg, normande** -- gewürzter Hammel-, Rindertalg und Schweineschmalz im Steintopf (Normandie)
- graisse fondue** -- Schmalz
- graisse végétale** -- Pflanzenfett
- grand capelan** -- Franzosendorsch, >tacaud
- Grand Marnier** -- feiner Edellikör aus Bitterorangenschalen und Cognac (cordon rouge, kräftig alkoholisch) oder Weinbrand (cordon jaune, mild süß), kühl zu trinken (Paris)
- grand veneur** -- Haar-, auch sonst Wild an brauner Pfeffer-, Senfsauce mit Johannisbeergelee u. >crème fraîche, manchmal a. mit dem Blut des Tieres u. Kastanienpüree
- grand-duc** -- mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben, meist mit Käsesauce überbacken
- grand-mère, (à la)** -- auf Großmutter-Art, mit sautierten Pilzen, glacierten Zwiebelchen und Speckstreifen
- grande castagnole** -- Brachsenmakrele, weißes, aber gern parasitäres Fleisch
- grande vive** -- Großes Petermännchen, festes, trockenes, jedoch aromatisches Fleisch, aber giftige Stacheln, läßt sich pochieren, braten, grillieren, gratinieren, für Fischsuppen, a. geräuchert im Handel
- granité** -- Körniges Wassereis aus Fruchtsaft od. Sirup (mit Kaffee-, Liköraroma)
- grapiau** -- Dicker Speckpfannkuchen (Nivernais/Bourgund)
- gras, grasse** -- fett
- gras-double (m)** -- der abgebrühte fetteste Teil des Rindermagens
- gratin** -- im Ofen heiß überbackenes Gericht; Auflauf
- gratin dauphinois** -- klassisch: in mit Butter und Knoblauch ausgeriebenem Topf nur mit >crème fraîche gratinierte dünne rohe Kartoffelscheiben; heute oft mit Eiern, Milch, Sahne, geriebenem Käse
- gratin savoyard** -- Kartoffelauflauf mit Bouillon u. Käse (Savoyen)
- gratinée** -- Mit trockenem Brot und geriebenem Käse gratinierte Zwiebelsuppe (Paris)
- gratte-cul :-)** -- Hagebutte; >églantine
- gratton, friton** -- Grieben, Grammeln
- gravenche** -- Bodenrenke, Art Felchen, forellenartiger Lachsfisch, sehr delikat, aber rar geworden (Genfer Se)
- grèque, (à la)** -- Auf griechische Art: in Olivenöl u. Zitronensaft aromatisch mariniert, meist kalt; in einer kalten, säuerlichen, kräftig gewürzten >vinaigrette;
- grelin** -- Seelachs, >lieu noir

- grémille, (perche) goujonnière** -- Kaulbarsch, kl. Süßwasserfisch, angenehmes Fleisch, a. Fischsuppen
- grenadin** -- Dicke runde, gespickte Scheibe Filet od. Nuß vom Kalb, a. weißes Truthahnfleisch
- grenouille** -- Frosch, a. in Frankreich heute meist importiert, ein Fall wo wieder einmal der Feinschmecker mit dem Tierfreund in Konflikt kommt
- grevenche** -- Bodenrenke, Art Felchen, forellenartiger Lachsfisch, sehr delikat, aber rar (Genfer See)
- gribiche** -- Kräutermayonnaise mit harten Eiern, feingeh. Kapern u. Gewürzgurken
- grinolet** -- Likör aus schwarzen Kirschen, TT 6-8°
- griotte (f)** -- Weichselkirsche, Sauerkirsche; Weichsellikör TT8-10°; Kirschpraline
- gris** -- grau; sehr heller Roséwein (Burgund, Loiretal, Ostfrankreich)
- gris-de-gris** -- Wein aus Trauben mit wenig Farbpigment enthaltenden Schalen
- gris-de-Lille** -- Weichkäse aus Kuhmilch, sehr kräftig und salzig, Fett 45%, gute Zeit Okt.-Jan. (Flandern)
- griset** -- Streifenbrasse, >daurade grise
- grive, tourde** -- Drossel, gilt in F. (noch) als jagdbares Federwild
- grondin (m)** -- Knurrhahn
- grondin gris** -- Grauer Knurrhahn
- grondin perlon** -- Roter Knurrhahn, sehr guter Speisefisch, oft a. ohne Kopf u. Stacheln angeboten
- grondin rouge, rouget-grondin** -- Seekuckuck
- grondin, rouget, trigle** -- Knurrhahn, stacheliger Meerfisch, festes, angenehmes Fleisch, gute Zeit Sept.-Apr., läßt sich braten, schmoren, grillieren, fritieren; für Fischsuppen
- gros du Vaud** -- Dicke Wurst aus reinem Schweinefleisch, gefüllt mit Pistazienkernen u. rotem Pfeffer (Waadt/CH)
- gros pied** -- Steinpilz, >cèpe
- gros-sel** -- grobes (Meer-) Salz, reich an Geschmacks- und Mineralstoffen
- gros-tout** -- Hackfleischpastete
- groseille (blanche, rouge)** -- (Weiße, rote) Johannisbeere, Ribisel
- groseille à maquereau, verte** -- Stachelbeere
- groseille noire** -- Schwarze Johannisbeere, >cassis
- gruau** -- Mehl aus geschälten, geschroteten Getreidekörnern; Grütze daraus
- gruyère** -- Greyerzer, vollfetter Hartkäse aus frischer roher Kuhmilch, kräftig würziger als der Emmentaler, guter Tafel- u. Fonduekäse, F.: min. 45%, gute Zeit Sept.-Febr. (Fribourg u. anderswo in der Schweiz); in Frankreich, oft mit Zusatz de Comté, allg. Bezeichnung für Hartkäse mit Löchern, >beaufort, comté, emmental (Burgund, Franche-Comté, Savoyen)
- gueuse, gueuze (-lambic)** -- säuerliches, obergäriges Bier (Belgien)
- guigne** -- Herzkirsche, sehr saftige Kirschensorte
- guignolet** -- Kirschenlikör aus >guignes, auch >griottes, kühl, a. mit Kirsch vermischt, zum Aperitif, nicht länger als 6-8 Monate haltbar
- guingette** -- Kneipe, Ausflugslokal

H

- hachage** -- Zerhacken; Fleisch aus dem Kotelettstück vom Schwein
- haché** -- gehackt, faschiert; gemahlen; feingeh. Fleisch; in der Pfanne gebr.

Gericht daraus

hachis (m) -- kleingeh., fein zerkleinertes (Fleisch, Fisch, Gemüse); feines Hackfleisch, Faschiertes; in der Pfanne gebr. Haschee; feingeh. Kräuter, Pilze usw.

hachis de mou (m) -- Beuschel

hachis Parmentier -- im Ofen überbackenes Kartoffelpüree mit Hackfleisch

hachua -- Rinder- od. Kalbseintopf mit fettem Schinken, Karotten, Paprika u. Zwiebeln (Baskenland)

halicot, haricot (de mouton) -- Hammelragout mit Weißen Rübchen, Zwiebeln, a. Bohnenkernen, und Kartoffeln (urspr. Orléanais/Loiretal)

hampe -- Stück vom Zwerchfell des Rinds od. Pferds, gibt saftiges Beefsteak; Nordfrankreich: Rippenstück vom Rind

harend viwerge -- Matjeshering, zarter Jungfernhering, leicht ges.

hareng -- Hering, fetter, schmackhafter Atlantikfisch, meist ges. u. ger., aber auch frisch, gut, bes. Febr.-Apr. u. Okt.-Nov., läßt sich braten, grillieren

hareng baltique, mariné -- Bismarckhering

hareng blanc, frais -- frischer grüner, unbehandelter Hering

hareng frit -- Brathering, paniert, in Öl oder Fett gebraten

hareng fumé, saur -- leicht ges., heißger. Hering

hareng pec -- frisch ges. Hering

hareng roulé -- Gewürzter, mariniertes, um eine Gurke gerollter Hering

hareng salé -- Pökel-, Salzhering

haricot (m) -- Bohne

haricot à écosser -- Palbohne

haricot à rames -- Grüne Stangen-, Kletterbohne, i.a. geschmacksintensiver als die Buschbohne, >haricot nain

haricot beurre, jaune -- Bläßgelbe Speck-, Wachsbohne, für Suppen, als Püree

haricot blanc, coco -- Gr. weißer, reifer Bohnenkern, frisch od. getr. für Suppen etc.

haricot de Lima, de Madagascar -- Monnd-, Duffinbohne, gr. tropische Gemüse- u. Trockenbohne, weich u. mild im Geschmack, frisch od. konserviert, muß gründlich abgekocht werden

haricot écarlat, d'Espagne -- Feuer-, Prunkbohne mit dicken Kernen, als Frisch- u. Trockengemüse verwendbar

haricot fin -- Feine Brechbohne ohne Fäden, zart aromatisch, beste Sorten: fin de Bagnols, Triomphe de Farcy, gute Zeit Mai-Aug.

haricot flageolet -- Sehr feiner Bohnenkern; >flageolet

haricot lingot -- Weißer Perlbohnenkern

haricot mange-tout -- Zarte, fadenlose grüne Bohnenhülse mit Kernen ganz eßbar

haricot nain -- Buschbohne, Form d. grünen Gartenbohne

haricot princesse -- Prinzeß-, Delikateßbohne, kleine zarte hülse, winzige Kerne, ganz eßbar

haricot rouge -- Rote Kydneibohne, leicht süß

haricot sec -- reifer, getr. Bohnenkern, sollte vor Gebrauch in kaltem Wasser eingelegt werden

haricot vert -- noch nicht reife Hülsebohne, ganz eßbar; a. Brechbohne mit grüner Hülse und ohne Fäden, für Suppen, Gemüse, als Salat

haricot violet -- Sehr feine, grün-violett gesprenkelte Hülsebohne

haricot-coupé -- Schnittbohne, kräftiges, etwas grobes Fleisch, muß in Streifen geschnitten werden

haricots blancs -- Weiße Bohnen

- harissa** -- Sehr scharfe Würzpastete aus kl. roten Pfefferschoten, Cayennpfeffer, Olivenöl, Knoblauch u. Koriander, mit Kümmel u. getr. Pfefferminz- od. Eisenkrautblättern gemischt, für >couscous, Suppen u. Fleisch
- hâtelet** -- Spießchen
- haut-bar** -- Anderer Name für den Adlerfisch, >maigre
- haut-de-côtelettes** -- Rippenstück zw. Brust u. Kotelettstück des Kalbs (dort a. haut-de-côtes) od. Lamms
- haut-goût** -- Ausgeprägter Wildgeschmack durch langes abhängen
- hélice vigneronne** -- Weinbergschnecke, >escargot
- helvelle (crépue), morille d'automne** -- Lorchel, Speisepilz, gern etwas zäh, aber frischer, etwas bitterlicher Geschmack, roh giftig, muß gründlich abgebrüht od. getr. werden, Mitte Aug.-Mitte Nov.
- Henri IV, (à la)** -- Mit fritierten Kartoffelstäbchen, a. Artischockenböden in béarnaise
- herbe** -- Kraut, Pflanze
- herbe au(x)-chat(s)** -- Katzenminze; Name auch für Baldrian, >valériane
- herbe aux anges** -- Angelika, >angélique
- herbe aux épices** -- Schwarzkümmel, >nigelle
- herbe de la Saint-Jean** -- Beifuß, >armoise
- herbes à tortue** -- Kräutergemisch aus Basilikum, Bohnenkraut, Kerbel, Fenchel u. Majoran
- herbes marines** -- Wasserpflanzen, Algen, usw.
- herbes potagères** -- Suppengrün, Gartenkräuter
- herbes vivaces** -- Kräuter, deren unterirdischer Teil überwintert
- hérisson** -- Igel; Handelsname versch. Stachelschnecken aus dem Meer, >rocher
- hérisson de mer** -- Seeigel, >oursin
- herve** -- Rotschmier-Weichkäse aus entrahmter Kuhmilch, kräftig und pikant, Fett 45%, gute Zeit Juli-Nov. (Lüttich/Belgien)
- hibiscus** -- Hibiskus
- hochepot, hutsepot** -- der >pot-au-feu Flanderns, gutbürgerlicher, fetter Eintopf mit Schweine-, Rind-, Hammelfleisch, a. nur Ochschwanz und Gemüse
- hollandaise, (sauce)** -- Holländische Sauce, schaumig gehaltvolle Emulsion aus geschlagenem Eigelb u. zerlassener Butter, mit Zitronensaft gewürzt
- homard** -- Hummer, der größte, begehrteste Meereskrebstier, festes, aromatisches Fleisch, weiblich schmackhafter als männlich, in Frankreich am besten aus der Bretagne
- homard (à la) Newburg** -- in Sahne sautierte Hummerwürfel, a. mit Sherry, Cognac usw. abgelöscht
- homard poché (vivant)** -- frisch gekochter Hummer
- homard thermidor** -- Hummerstücke in der Schale an >sauce Bercy, mit Käse überbacken
- hongroise, (à la)** -- mit Paprika
- hors-d'oeuvre (variés)** -- "Beiwerk", kl. Vorspeisen, kalt, froids, vor, warm, chauds, nach der Suppe
- hostellerie, hôtellerie** -- kleines, meist elegantes Hotel, oft mit (gutem) Restaurant
- hôte (m), hôtesse (f)** -- Hausherr(In)
- hotpot** -- fetter Eintopf, >hochepot
- houblon** -- Hopfen
- houx** -- Stechpalme; Stechpalmengeist mit Heuduft, rar u. kostbar, TT6-8°
- huile d'arachide** -- Erdnußöl

huile d'oeillette -- Mohnöl, >pavot d'oeillette

huile d'olive raffiné -- raffiniertes Olivenöl aus Rückständen der ersten Pressung, geschmacksneutral

huile d'olive-demi-fine, courante -- kaltgepresstes Olivenöl aus zweiter Pressung, bis 3% Säure, guter Geschmack

huile d'olive-extra (vierge) -- kaltgepresstes Olivenöl aus erster Pressung, weniger als 1% Säure, fruchtig mild

huile d'olive-pure -- raffiniertes Olivenöl, schwaches Olivenaroma

huile d'olive-vierge (fine) -- "Jungfernöl", kaltgepresstes Olivenöl aus zweiter Pressung, 1-1,5% Säure, weniger mild

huile d'oillette -- Mohnöl

huile de morue -- Lebertran

huile de pépins de raisins -- raffiniertes Traubenkernöl, gut zum Marinieren

huile de raisins -- Traubenkernöl, zu frischen Salaten

huile de tournesol -- Sonnenblumenöl

huile végétale -- Öl aus mehreren Ölfrüchten

huître -- Auster, die köstliche Eßmuschel von natürlichem Meergeschmack, die der Feinschmecker nicht schlürft, sondern zerkaut, heute generell das ganze Jahr genießbar, am besten frisch, möglichst ohne Zitronensaft u. ungewürzt, aber auch überbrüht od. überbacken; im Sommer sind die kleineren vorzuziehen (Nordsee, Atlantik, Mittelmeer)

huître -fine de claire -- Zuchtauster von der frz. Atlantikküste nach mehreren Wochen im Klärbecken, würziger Tang-Jod-Geschmack

huître -gigas, japonaise -- Kleine jodhaltige, ausgezeichnete Auster japanischen Ursprungs

huître -portugaise -- Portugiesische Auster, nicht fettes, grünliches Fleisch von kräftigem Geschmack, heute meist durch die >gigas ersetzt

huître -spéciale de claire -- Feine Zuchtauster nach mehreren Monaten im Klärbecken, die beste creuse, würzig jodhaltig

huître claire -- Einfache Zuchtauster aus dem Klärbecken (claire)

huître creuse -- Rauhschalige, tiefe Felsenauster, kräftig, nicht ganz so fein wie die >huître plate, aber heute meist ihren Preis wert, >Marennes-Oléron.

Handelsgewichte: très grosse (TG) 100g u. mehr; grosse (G) 80-99g; moyenne (M) 50-79g; petite (P) weniger als 50g

huître cultivé -- Zuchtauster

huître plate -- Flache Auster, fein u. mild meersalz- u. jodhaltig, Handelsname Belon, aber oft nach ihrer Herkunft benannt: Arcachon, Auray, Belon (vor einigen Jahren v. einer Parasitenseuche befallen, darum in Qualität nicht mehr immer dem Preis entsprechend), Bouzigues, Cancale, Carnac, Courseulles, Dives, Marennes, Paimpol, Quiberon, Roscoff. Handelsgewichte: 6, 20g; 5, 30g; 4, 1/0 40g; 3, 2/0 50g; 2, 3/0 60g; 1, 4/0 70g; 0, 5/0 80g; 00, 6/0 90-99g; 000, 7/0, pieds de cheval 100-120g; 0000 150g

hure -- Preßsack, Kopf(sülze) von Schwein, Wildschwein, a. Hecht od. Salm

hydne (sinué) -- Semmelpilz, >pied-de-mouton

hydrom(i)el -- Art Met, alkoholisches Getränk aus in Wasser fermentiertem Honig; in der Bretagne als chouchenn angeboten

hypermarché -- Supermarkt mit mehr als 2500m² Ladenfläche und Selbstbedienung

hypocras, hippocras -- Gewürzwein

hysope -- Ysop, Isop

I

icaque -- Ikako-Pflanze, Goldpflaume, exotische Frucht

ICHA -- Westschweiz: Warenumsatzsteuer

île flottante, oeufs à la neige -- "Schwimmende Insel", leichte Süßspeise aus gezuckerten Eischneeballen inmitten einer Vanillecreme od. >crème anglaise, oft mit Karamel überzogen

imbrucciata -- Käsegebäck mit >broccio (korsika)

imperatrice, (à la) -- Klare Geflügelkraftbrühe mit Hahnenkämmen u. -nierchen, Kerbelblättern u. Spargelspitzen, >a. consommé impériale; mit Geflügelrahmsauce; kalter, geliertes u. gestürzter Milchreispudding mit (kandierte) Früchten

impériale -- Hühnerkraftbrühe, >consommé impérial; gr. Flasche für 6l od. 8 normale Flaschen Bordeaux-, a. Branntwein

indigeste -- schwerverdaulich

indigestion (f) -- Magenverstimmung

infusion -- Aufguß, (Gesundheits-, Kräuter-)Tee

infusion -- Aufguß, (Gesundheits-, Kräuter-) Tee

intestins -- Eingeweide, Gedärme

isard -- Die Gämse der Pyrenäen, >chamois

italienne, (à la) -- mit Makkaroni, anderen Teigwaren oder sonst typisch ital. Zutataen; mit Artischockenvierteln; in >Duxelles-Sauce mit Schinkenwürfeln und geh. feinen Kräutern

Izarra -- Starker Likör aus vielen in altem Armagnac mazerierten Früchten, Pflanzen u. Kräutern der Pyrenäen mit Akazienhonig, grün, vert: alkoholisch kräftig, gelb, jaune: mild süß, TT8-10° (Bayonne, Baskenland)

J

jalousie -- Kl. rechteckiges Blätterteiggebäck, mit Mandel-Vanille-Creme, a. Apfelkompott od. (Aprikosen-)Marmelade gefüllt

jambe -- Bein, Unterschenkel; Fleischerei: Hinterbein

jambon (m) -- Keule, Schinken, Schlegel

jambon à l'os, d'York -- Trocken gepökelter, mildgeräucherter Beinschinken, zart

jambon aux ufs -- Schinken mit Spiegeleiern

jambon blanc, glacé de Paris -- Entbeinter, leicht gesalzener, nicht od. nur schwach gek. Schinken, fein mild

jambon braisé, cuit -- Gek. Schinken ohne Bein

jambon cru, d'Auvergne -- Rohschinken

jambon de Bayonne -- Mild ger. roher Knochenschinken, würzig süßlich-nussig (Baskenland)

jambon de Corse -- Einer der besten Schinken Frankreichs, leicht pfeffrig (Korsika)

jambon de Toulouse -- Ges., getr. Rohschinken (Pyrenäen)

jambon de volaille -- Entbeinter, gef., in Madeira gek. Geflügelschenkel

jambon des Ardennes -- Knochenloser, ges. und mit Wacholder ger. Schinken, herzhaft aromatisch (Belgien, NW-Frankreich, Luxemburg)

jambon des Grisons -- Bündner Fleisch

jambon droz, fumé -- Räucherschinken

jambon du Morvan -- Luftgetr. Gebirgsschinken (Nivernais/Burgund)

- jambon persillé** -- Gek. Schinken in Petersilienaspik
jambon saumoné -- Lachsschinken
jambonneau -- Hachse, Eisbein, Stelze vom Schwein; gef. Geflügelschenkel; pinne (marine) Steckmuschel, größtes europ. Meeresweichtier, nicht jedermanns Geschmack (haupts. Mittelmeer)
japonais -- Makrone aus gemahlenen Haselnüssen, auch Mandeln
japonais -- Makrone aus gemahlenen Haselnüssen, auch Mandeln
jardinière -- In kl. Stücke geschnittenes, einzeln gek. frisches Gemüse als Beilage
jarre (f) -- gr. irdener Krug
jarret (m) -- Kniekehle; Haxe (Essen), Schenkel, Schlegel, Stelze (Lamm: manche de gigot; Rind: gîte)
jaunette -- Midi: Pfifferling, >chanterelle
je la rajoute -- ich füge es hinzu (zur Rechnung)
je vous enlève ça -- darf ich Ihnen das wegnehmen (Glas, Teller)
jérobao -- Gr. Flasche für 4 normale Flaschen Champagner, auch 4.5l od. 6 Flaschen Bordeauxwein
jérobao -- gr. Flasche für 4 normale Flaschen Champagner, auch 4,5l oder 6 Flaschen Bordeauxwein
Jessica -- Garnitur aus mit Rindermarkwürfeln gefüllten kl. Artischocken, kurzgebr. Morcheln u. Annakartoffeln
jésu(s), saucisse de Morteau -- Gr. Wurst aus reinem grobgeh. Schweine-, a. Rindfleisch, kräftig, würzig (Franche-Comté, Elsaß, Westschweiz); >a. Morteau
jet -- Schößling, Sproß, Trieb
jet de houblon -- Hopfensprossen, spargelähnliches Gemüse
Joinville -- Garnitur (zu Fisch) aus Garnelenschwänzen, Champignons u. Trüffeln; mit Garnelen- und/od. Krebspüree, Austernwasser, Champignonessenz usw. angereicherte Fischrahmsauce; Himbeermarmelade zw. Blätterteigecken
jonché(e) -- Unges. Frischkäse aus Kuh- (Bretagne, Charentes), schaf- (Béarn, Baskenland) od. Ziegenmilch (Charentes, Poitou), cremig u. mild, F.: 45%, gute Zeit Juli-Nov., kann pur od. gezuckert gegessen werden
joutte -- Mangold, >bette
Judic, (à la) -- Mit ged. Kopfsalat, gef. Tomaten, Schloßkartoffeln, a. mit Hahnenkämmen, -nierchen, Trüffelscheiben od. Fischklößchen
judru -- Dicke, kurze Trockenwurst aus Schweinefleisch, das mit Muskatnuß, Pistazien usw. in Tresterschnaps eingelegt wurde (Burgund)
julienne -- In feine Streifen geschnittene Zutaten (Gemüse, Pilze, Zitruschalen, a. Fleisch, Geflügel usw.); außerdem Name a. des Lengs aus dem Nordatlantik, >lingue
jumeau (m) -- Schulter Spitze, falsches Filet des Rinds
jus -- Saft; entfetteter, gelierter Braten-, Fleisch-, a. Gemüsesaft; Fruchtsaft
juteux, juteuse -- saftig

K

- kaki, figue caque, plaquemine** -- Kaki, Dattelpflaume. tomatenähnliche exotische Frucht, zartsüßes Fleisch, kann ausgelöffelt, in Scheiben geschnitten oder a. getr. gegessen werden, am besten leicht überreif
kalerçi, kalerei -- Preßsack, Schweinesülzwurst (Elsaß, Lothringen)
kipper -- frischer aufgeschnittener Hering, kurz vorgesalzen u. kalt geräuchert

kir -- Erfrischender Aperitif aus einem Teil >cassis-, heute auch >framboise- od. >mûres- Likör und 7 Teilen trockenem weißem (Burgunder-) Wein, urspr. aligoté; benannt nach dem Dijoner Bürgermeister (v. 1945-1968) Felix Kir (Pfarrer)

kir royale -- >kir mit Champagner statt Weißwein

kirsch -- Kirschwasser, herzhaft fruchtig, je älter, desto besser, TT12-14° (Elsaß, Lothringen und übriges Ostfrankreich, Schweiz)

knack -- kleine dicke Knackwurst

knepfle, knèpfle -- Mehlsplätzle, -knöpfli, a. Kartoffel-, Leber- oder Markknödel für Suppen (Elsaß)

koeckbotteram, kokeboterom -- kl. süßes Milch-, Butter- und Rosinen-, a. Traubenbrot (Dünkirchen/Nord)

kougelho(p)f, kouglof, kugelhopf -- Gugelhupfe (Elsaß, Lothringen)

kouing-aman -- Großer Butterkuchen aus Hefeteig mit karamelisiertem Zucker, lauwarm gegessen (Bretagne)

koulibiac, coulibiac -- Teigpastete russ. Ursprungs, gef. mit harten Eiern, gek. Fisch (Lachs), a. Fleisch, Gemüse, Reis usw., warm od. kalt

kriek-lambic -- mit Kirschsafft versetztes >Lambic-Bier, >gueuse

kub -- (Suppen-)Würfel

kumquat -- Kumquat, Zwergorange, Fruchtfleisch zart bitter u. säuerlich, Schale pikant süßlich, wird mit der Schale roh gegessen, a. in Alkohol eingelegt od in Sirup gekocht

L

la mothe bougon -- Käse aus dem Poitou, gute Zeit Mai-Nov.

la mothe-héraye -- Käse aus dem Poitou, gute Zeit Mai-Nov.

label -- Marke, Garantie-, Warenzeichen

labre (m) -- Lippfisch, barschartiger Meerfisch, grobes, süßliches, nicht bes. schmackhaftes Fleisch, meist in Fischsuppen

lactaire (m) (délicieux) -- (Edel-)Reizker, Milchling, milder, leicht bitterlicher Speisepilz, gut zum Braten, in Omelettes, als Salat u. zum einlegen, nicht roh eßbar, gute Zeit Aug.-Okt

lacustre -- Aus Landseen

laguiole -- Halbhartkäse AO aus roher Kuhmilch, säuerlich, frisch, F.: 45%, ganzjährig, aber gute Zeit Jan.-Apr. (Aquitanien, Rouergue/Languedoc)

laguiole -- Halbhartkäse AO aus roher Kuhmilch, säuerlich frisch, Fett 45%, ganzjährig, aber gute Zeit Jan.-Apr. (Aquitanien, Rouergue/Languedoc)

laineux -- Schwimmkrabbe, >étrille

lait aigre -- Sauermilch

lait battu, de beurre, babeurre -- Buttermilch

lait caillé (m) -- saure Milch

lait concentré, condensé, en boîte -- Büchsen-, Dosen-, Kondensmilch

lait cru, bourru -- rohe, nicht pasteurisierte Milch

lait d'amande -- Kalte Süßspeise, Mandel-Milch-Gelee

lait de poule -- stärkendes Getränk aus geschlagenem, gezuckertem Eigelb mit Milch, auch Rum oder Weinbrand, warm oder kalt

lait écrémé, maigre -- Magermilch

lait en poudre, sec -- Milchpulver, Trockenmilch

lait entier -- Vollmilch

lait partiellement écrémé -- teilentrahmte Milch

lait spécial -- Vorzugsmilch ?

lait stérilisé, uperisé -- UHT-Milch

laitance -- Milch, weiße Samenflüssigkeit männlicher Fische, für die Küche meist von Hering, Karpfen, Makrele

laiterie -- Molkerei, Milchladen (auch für Butter, Käse usw.)

laiton -- Junges, noch nicht entstilltes Haustier, insbes. Lamm; >a. agneau blanc

laitue (cultivée) -- Gartensalat, Lattich, Blattgemüse

laitue batavia -- Batavia-, Sommersalat, Kopfsalatsorte mit krausen, knackigen Blättern

laitue braisée -- geschmortes Kopfsalatherz

laitue iceberg -- Eisbergsalat, krause, hellgelbe Blätter, Kopf in Vierteln oder Streifen in Marinade oder an Salatsauce anzumachen

laitue pommée, beurre -- Grüner Salat, Kopf-, Häuptelsalat, meist roh als Salat, in Frankreich oft a. ged. oder gek. als Schnellgemüse

laitue romaine, chicon -- Römischer Salat, Bindensalat, Sommerendivie, lange feste Blätter, kräftiger, herber als der Kopfsalat, für Salat oder als Schnellgemüse

lambic, lambick -- starkes Bier aus Malz und rohem Weizen (Belgien)

lamproie (f) -- Neunauge, Bricke, dem Aal ähnlicher Fluß- u. Meerfisch, wegen seines fetten, aber zarten Fleisches geschätzt; Flußexemplare auch einges., ger., mariniert erhältlich (Gironde)

landaise, (à la) -- Mit Bayonne-Schinken, Gänsefett u. Steinpilzen

langeole -- Bratwurst mit Speckschwartenstückchen (Genf/Schweiz)

langouste -- Languste, scherenloser Langschwanzkrebs aus dem Meer (bes. Schwanzstück) zart, delikat, wird vielfach über den Hummer gestellt, muß frisch (d.h. der Schwanz gekrümmt) sein, am besten aus der Bretagne (royale)

langoustine (f) -- Kaisergranat, Scampo, dem Hummer ähnlicher Tiefseekrebs, festes angenehmes Fleisch, muß frisch sein

langue -- Zunge

langue-de-boeuf -- Rinderzunge; Ochsenzunge, Borretschgewächs, Blätter wie Spinat verwendbar; Leberreischling, Speisepilz, säuerlicher Geschmack, wird i.a. roh gegessen, gute Zeit Juli-Okt.

languedocienne -- Mit Auberginen, Tomaten, Steinpilzen, oft Knoblauch in Olivenöl od. Gänsefett

lapereau -- Junges (Wild-)Kaninchen, weniger als 4 Monate alt, a. junger Hase

lapin -- Kaninchen, am besten 3-4 Monate alt

lapin angevin -- Das schmackhafteste Kaninchen

lapin de clapier (m), de chou, domestique -- Hauskaninchen

lapin de garenne -- Wildkaninchen (g.: Freilaufgehege f. Kaninchen)

lapin fermier -- Hauskaninchen vom Bauernhof

lard (m) -- Speck

lard de poitrine (m) -- Bauchspeck

lard gras, de couverture, fondant, gros -- -- Rückenspeck

lard maigre, de poitrine, petit- -, ventrêche -- magerer, durchwachsener Bauchspeck vom Schwein, frisch, ges. oder ger.

lardon -- Spickspeck in (gebr.) Streifen, Stückchen

laurier (m) -- Lorbeer

lavande -- Lavendel

lavaret(te), lavaron -- Gr. Schweberenke, Blaufelchen, forellenähnlicher Lachsfisch aus tiefen Gebirgsseen, festes, schmackhaftes Fleisch, Zubereitung >féra

- lavignon, lavagnon** -- Pfeffermuschel, Meeresweichtier mit sehr schmackhaftem, leicht pfeffrigem Fleisch, roh oder gekocht, gefüllt eßbar (Atlantik, Mittelmeer)
- léger, légère** -- leicht (verdaulich); dünn; schwach
- légumes secs** -- Hülsenfrüchte
- lentilles** -- Linsen, Hülsenfrüchte; die frz. sind feiner als die importierten, am besten Verte du Puy
- lépoite (m) (élevée), coulemelle, parasol** -- Schirmling, Schirmpilz, jung sehr guter Speisepilz, zart-süßlich mit Waldgeschmack, nur Hut verwenden, nicht roh essen, zum Trocknen geeignet, gute Zeit Juli-Okt.
- levain (m)** -- Treibmittel, Hefe, Germ; Sauerteig
- levèche** -- Liebstöckel, >livèche
- levraut** -- Junghase zw. 2 u. 4 Monaten
- levroux** -- Mild fester Ziegenkäse, nussig, F.: 45%, gute Zeit Juli-Nov. (Berry/Loiretal)
- levure** -- Hefe, Germ
- levure chimique (f), poudre à lever, en poudre** -- Backpulver
- Lewerknepfle** -- Leberspätzle, -knöpfli von Kalb oder Schwein (Elsaß)
- libre service, self service** -- Selbstbedienung
- lie** -- Weinhefe, Druse; Weinhefeschnaps
- liée** -- Sauce, Suppe: gebunden, legiert
- liègeois** -- Eiskaffee, -schokolade mit Schlagsahne
- liègoise, (à la)** -- Mit Wacholder (Beeren od. Branntwein)
- lieu jaune (m), merlan jaune, merluche, merlu(s) jaune** -- Pollack, heller Seelachs, Steinköhler, mageres feines Fleisch, gute Zeit Jan.-Apr., Okt.-Dez.
- lieu noir, charbonnier, colin, merlan noir** -- Köhler, Seelachs, etwas trockenes, aber festes, mageres Fleisch, frisch, getr. od. ger. erhältlich, a. als Lachersatz in Konserven
- lièvre (m)** -- (Feld-) Hase, gute Zeit 3-8 Monate alt
- Lillet** -- Halbtrockener Aperitif aus weißem Bordeauxwein mit mazerierten Früchten u. Chinarinde (Bordelais)
- limace, limaçon** -- Eigtl. schalenlose Schnecke; Südfrankreich: Weinbergschnecke, >escargot
- limande** -- Kliesche, Limande, Scharbe, schollenartiger Plattfisch aus dem Nordostatlantik, wohlschmeckend, meist gefroren im Handel
- limande-sole (f)** -- Echte Rotzunge, festes, mageres, aber sehr wohlschmeckendes Fleisch mit leichtem Jodgeschmack, gute Zeit Nov.-März, läßt sich braten, pochieren, grillieren, gratinieren
- limousine, (à la)** -- Mit in Schweinefett gek. Rotkohlstreifen u. Apfelstücken, Kastanien; Wurstbrät, Pilzen u. Kastanien gef. Geflügel; Omelett mit Bratkartoffeln u. Schinkenwürfeln
- lingue** -- Leng, dorschartiger Meerfisch (Mittelmeer: petite lingue, NAtlantik: grande lingue, julienne), weißes, angenehmes Fleisch, gute Zeit Frühling, Herbst, läßt sich braten, ges. u. getr. a. als Klippfisch
- liqueux, euse** -- likörartig, würzig und süß
- lisette** -- Handelsname der jungen Makrele, frisch besonders delikat; >maquereau
- lisieux** -- Weichkäse, kl. >livarot
- liste des courses** -- Einkaufsliste
- littorine** -- Strandschnecke, >bigorneau
- livarot** -- Weichkäse AO aus Kuhmilch von kräftigem Aroma u. mild-frischem Geschmack, F.: 40-50%, gute Zeit Juni-März ohne Rinde (Normandie)
- livèche, levèche** -- Liebstöckel, Maggikraut

livre (m) -- Pfund

loche (franche) -- Bartgrundel, Schmerle, kl. karpfenartiger Süßwasserfisch, ausgezeichnetes Fleisch, gute Zeit Okt.-März; Name a. für die graue Ackerschnecke, >escargot

loche de mer -- Seequappe, >motelle

longanzia -- urspr. spanisch: halbtrockene, halbgeräucherte, mit Anis und Paprika gewürzte fette Wurst

Longchamp -- Erbsensuppe, >potage Longchamp

longe -- Kalb: Lendenstück; Rind: Nierstück, Roastbeef; Schwein: Rippen-, Rückenstück

longe de porc (f) -- Rücken

longe de veau (f) -- Nierenbraten

longeole -- Brühwurst aus reinem Schweinefleisch mit Anis, Kümmel, a. Fenchel, und Gemüse in Schweinefett und -geschlinge (Savoyen)

longuet -- Kl. trockenes, gut haltbares Weißbrot

lonzo, lonzu -- Mit aromatischen Kräutern gepökelte, über Kastanienholzfeuer ger. Wurst aus Rinderfilet, in hauchdünnen Scheiben als Vorspeise serviert (Korsika)

lorraine, (à la) -- Mit Rotwein geschmortem Rot- od. Sauerkraut u. Kartoffelklößen; (Eier) mit Räucherspeck u. Käse; >quiche

lot(t)e (de rivière) -- Quappe, Rutte, Trüsche, der einzige Süßwasserdorsch, aalartig, zartes leichtverdauliches weißes Fleisch fast ohne Gräten, läßt sich pochieren, grillieren, für Fischsuppen, wird a. ger.; geb. Leber delikat

lotte de mer -- Seeteufel, >baudroie

lou -- provenzalisch für le, la, der das

loubine -- West- u. Südwestfrankreich: Wolfsbarsch, >bar

louk(a)inka, louquenka -- kl. würzige Knoblauchwurst (Korsika)

loup (-de-mer) -- "Wolf", Name versch. gefräßiger Meerfische wie des Wolfsbarschs, >bar, u.a.

loup atlantique, du nord -- Katfisch, Gestreifter Seewolf, Atlantikfisch, festes feines Fleisch, läßt sich braten, pochieren, grillieren, für Fischsuppen, ger. als Karbonadenfisch

lourd -- schwer(verdaulich)

luma(s) -- Charentes, Midi: kl. feste, würzige Weinbergschnecke, >escargot

lump, lompe -- Seehase, Meerfisch aus dem Nordatlantik, etwas fades, wäßriges Fleisch, aber enthäutet, ger. gut; gibt a. falschen Kaviar

lycoperdon -- Birnenstäubling, Speisepilz, >vesse-de-loup

lyonnaise, (à la) -- Mit gedünsteten, gehackten Zwiebeln; in >sauce lyonnaise

M

m.g. matière grasse -- Fett(gehalt)

macareux moine (m) -- Papageientaucher

macaron -- Makrone, kl. rundes, meist aromatisiertes Mandelgebäck

maccaredda -- Kastanienmehlsuppe (Korsika)

macédoine -- Warmes od. kaltes Gemisch von kleingewürfeltem Gemüse od. Obst

macédoine de fruits -- Fruchtsalat

macéré -- Mazerniert, in aromatischer Flüssigkeit eingelegt, eingeweicht

mâche (f), bourslette, doucette -- Feld-, Acker-, Vogerl-, Nüßlisalat; feiner, winterfester Wildsalat, pikant würzig und leicht herb, rundblättrig am besten, nicht

lange haltbar

macis (m) -- Muskatblüte, getrockneter Samenmantel der Muskatnuß (>muscade), als "Blatt" od. gemahlen mildfeiner als diese, zwischen Zimt u. Pfeffer

macreuse (f) -- Schulter, Bug, Laffe; Name a. versch. Wildenten

macvin, mac-vin, maquevin -- Likörwein aus konzentriertem Traubenmost u. Tresterbrand, als Aperitif od. Dessert

madeilene -- Name v. Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Pflaumen die um den Tag d. heiligen Maria Magdalena im Juli reifen; kl. weiches Muschelküchlein aus Butter-Eier-Teig, mit Vanille, Zitrone od. Orangenblütenwasser parfümiert (urspr. Lothringen)

madrilène, (à la) -- Kalte, a. warme Fleisch-, Geflügelkraftbrühe mit Tomatenmark

magnum -- gr. Flasche (Wein: 1,5l, Chmampagne: 1,6l, Mineralwasser: 1,5-2l)

magret de canard (m) -- Entenbrust

magret, maigret, aiguillette -- Brustfilet von Geflügel (i.a. Ente), meist in dünnen Scheiben rosa gebraten

maia, maïa -- Seespinne, >araignée de mer

maigre -- mager; Speck: durchwachsen; haut-bar, sciène Adlerfisch, gr. barschartiger Meerfisch, nicht bes. feines, aber gutes Flesich (Ostatlantik, Mittelmeer)

Maintenon, (à la) -- Mit Champignonscheiben, Zwiebeln u. >béchamel, manchmal a. Geflügel-, Trüffel-, Zungenwürfel

maître de chai -- Kellermeister

maja -- Atlantikküste: Seespinne, >araignée de mer

malakoff -- versch. Gebäck, meist aus Biskuitteig, mit Kaffeecreme und Puderzucker; Franche-Comté, Westschweiz: mit geriebenem >gruyère fritierte altbackene Brotschnitte, heiß serviert

maltaise, (à la) -- Mit Blutorangen(saft); Bombe mit Orangeneis; >a. sauce maltaise

mamirolle(s) -- Milder, limburgerähnlicher Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, F.: 40% (Franche-Comté)

manche de gigot -- Lammhachse

manchon -- Mandelbiskuit mit Buttercreme

mandarine -- Mandarine; Mandarinenlikör TT6-8°

mange-tout -- Zarte Bohne, >haricot mange-tout; Zuckererbse, >pois gourmand

manou(i)ls -- Mit Schinken-, Knoblauch- und Kräuterfarce gef. Kalbskutteln (Languedoc); mit starken Gewürzen gek. Hammelkutteln (Rouergue/Languedoc)

manqué -- Luftiger Biskuitkuchen mit versch. Aromen, Creme, Konfitüre, kandierten Früchten usw., auch karamelisiert (Paris)

mante -- Teufelsrochen, >raie cornue

maquereau -- Makrele, Hochseefisch, halbfettes, schmackhaft würziges Fleisch im Frühling jung und frisch (a. lisette) am besten, von der Angel, de ligne, besser als aus dem Schleppnetz, de chalus; kann gek., gebr., ged., grilliert, geliert und ger. werden, in Öl eingelegt als Konserve

marache -- Bretagne: Seeteufel, >baudroie

marâcher, -ère -- Gemüsekultur; Gemüse-, Kräutergärtner(in)

marasme -- Nelkenpilz, >mousseron, faux

marbré -- Mit Fettadern durchzogenes Fleisch; Marmorbrassen, Meerfisch, festes, aber nicht sehr geschmacksintensives Fleisch, muß deshalb gewürzt werden; Marmorkuchen

marc (eau de vie) -- Tresterbrand aus den Rückständen der Weinkelterung, stark

u. herb, je älter, desto besser; TT6-8° od. 20-22°

marcassin -- Frischling, junges Wildschwein, weniger als 6 Monate alt

marché -- Markt

marché de poissons -- Fischmarkt

maréchale, (à la) -- Fleischstücke: paniert u. in Butter sautiert, mit Spargelspitzen u. Trüffelscheiben; Fisch: mit Pilzen, Tomaten in Weißwein pochiert

maresous -- milder Schnittkäse aus Kuhmilch (Belgien)

marée -- (Tages-)Fang v. Fischen, Meeresfrüchten

marène -- Kl. Maräne, felchenartiger Fisch aus Flüssen, Seen, a. Küstengewässern, wird häufig geräuchert

Marengo -- Hähnchen- a. Kalbsragout mit Tomaten, a. Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Krebsen, a. Pilzen, ger. Brotwürfeln u. Cognac; ugs. a. einfaches Kalbsragout

Marie-Brizard -- Feiner, frisch-fruchtiger Edellikör, urspr. auf Basis von Anis u. Fenchel, heute a. mit anderen Aromen, TT5-7°, a. verdünnt trinkbar (Bordeaux)

Marie-Louise, (à la) -- Mit Champignon- Zwiebelpüree auf Artischockenböden; mit Erbsen u. Karotten-, Rübchenklößchen gef. Törtchen

marignan -- Hefekuchen mit Aprikotage und Meringe

Marigny, (à la) -- Mit Erbsen, Prinzeßbohnen und Schmelzkartoffeln; mit Maiskörnern in Creme auf Artischockenböden

marinade -- Marinade, würzig-saure Flüssigkeit, um Nahrungsmittel haltbar, zart und/oder pikant zu machen

mariner -- marinieren, beizen, einlegen

marinière, (à la) -- Fische-, Schal- und Krustentiere in einem Sud aus Weißwein u. Kräutern, a. Schalotten od. Zwiebeln

marjolaine (f) -- Majoran, Würzkraut, Blätter, Tribspitzen und zarte Stiele hocharomatisch **minzig, de jardin milder als sauvage**; Majorantee, krampf-, schleimlösend; meist a. der Name für Oregano, >organ

marmelade -- gesiebt Püree aus in Zucker verkochten Früchten oder Fruchtstücken

marmite -- Großer hoher Schmortopf; sein Inhalt, meist ein (unpassierter) Suppeneintopf

marmite à pression (f) -- Schnellkochtopf

marmite dieppoise, normande, des pêcheurs -- Fischsuppentopf mit Gemüse an Weißwein u. > crème fraîche, mit Muscheln, Garnelen usw. garniert

maroilles -- Fetter Weichkäse AO aus Kuhmilch, kräftig-erdig, F.: 45-50%, gute Zeit Juli-März ohne Rinde (Flandern, Pikardie)

marquise -- Geeiste Schaumsüßspeise aus Schokolade- od. Frucht-püree und >crème anglaise oder Schlagsahne; Wassereis mit i. a. Ananas-, Erdbeer-, Kirscharoma u. Schlagsahne; a. süße, saftig-schmelzende Birnensorte; gespritzter Weißwein, Schorle, od. Weißweinbowle mit Zitronenscheiben

marron -- Edel-, Eßkastanie mit nur einer gewölbten Frucht in der stacheligen Hülle (sonst > châtaigne), (Ardèche/Languedoc, Limousin, Korsika)

marron glacé -- Kandierte, in Zuckersirup eingemachte Kastanie

marseillaise, (à la) -- Mit in Öl gebratenen Tomaten u. fritierten Kartoffeln; mit einer Sauce aus Tomaten, Oliven, Sardellen u. Knoblauch; > a. sauce marseillaise

mascotte -- kl. Butterbiskuitkuchen, mit Kirsch oder Rum getränkt, mit Praliné- oder Kaffee-creme gef., mit Mandeln garniert

mascotte, (à la) -- Mit im Näpfchen zubereiteten Artischockenböden, Kartoffel-, Trüffelscheiben, manchmal a. ged. kleinen Tomaten

Masséna, (à la) -- Mit Artischockenböden u. Markscheiben an >bérnaise od. Trüffelsauce

- Massenet** -- Mit bohnen- und markgefüllten Artischockenböden, Annakartoffeln, a. Spargelspitzen
- massepain (m)** -- Marzipan
- matafan, matafaim** -- "Hungerstillter", nahrhafter Kartoffel-, Speck- und/oder Spinatpfannkuchen, a. süß mit Äpfeln od. Dörrobst (Lyonnais, Bresse, Burgund)
- matelote** -- Herzhaftes Anglerragout, i.a. aus Süßwasserfischen, bes. Aal u. Karpfen, a. mit Hirn, Kalbfleisch, harten Eiern usw. in Rot- od. Weißwein mit Zwiebeln, Speck u. Aromaten (Auvergne, Languedoc, Loire-, Rhôneal, Pyrenäen)
- matière grasse** -- Fett(gehalt)
- matignon** -- Aromatischer Brei aus in Butter ged. Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln), Thymian, Lorbeer, a. Schinken, mit Madeira abgelöscht; Garnitur aus mit Gemüse gef., gratinierten Artischockenböden u. ged. Kopfsalat
- matoufèt** -- Rühreier oder Omelett mit Gewürzen (Belgien)
- Maury** -- einer der besten Süßweine Frankreichs, kraftvoll, samtig, TR bis 15 Jahre, TT10-12° (Pyrénées-Orientales)
- mayonnaise** -- Mayonnaise, gehaltvolle kalte Emulsion aus Eigelb und Öl mit Essig oder Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, mit Aromaten vielfältig wandelbar
- mayonnaise à l'espagnole** -- Mayonnaise mit geh. Schinken und Knoblauch
- mayonnaise verte** -- Mayonnaise mit frischen Kräutern
- mazagran** -- Mit Hackfleisch, Ragout gef., überbackenes Kartoffeltörtchen; Kaffee Glas; Glasbecher für Eisspeisen
- mazarin** -- Meringeböden mit Schicht aus Pralinécreme
- mazarine, (à la)** -- Mit in Butter ged. Champignons, Artischockenböden u. Gemüsestreifen
- méchoui** -- arabisches, i.a. von Männern bereitetes Festessen: über Holzfeuer am Spieß gebratener Hammel, a. Lamm, Mufflon, Gazelle oder gar Kamel (Nordafrika)
- médailлон** -- Runde od. ovale Scheibe Fleisch (aus dem >filet u.ä.), Geflügel, a. Fisch, Krustentier, Gänseleber; >a. escalope, grenadin, tournedos
- mélange** -- Gemenge, Mischung; Getränk aus 1/3 Cognac u. 2/3 Johannisbeergeist (Westfrankreich)
- Melba** -- Meist pochierte Hälften von Pfirsichen, a. anderen fleischigen Früchten, auf Vanilleeis, mit Himbeerpüree überzogen; a. Garnitur v. kleinen gef. Tomaten
- melette** -- Sprötte, >sprat
- mélisse (officinale)** -- Garten-, Zitronenmelisse, >citronelle
- melon** -- Melone
- melon brodé, sucrin** -- bes. süße Netzmelone
- melon cantaloup** -- Kantalup-, Zuckermelone
- melon d'eau, pastèque** -- Wassermelone
- mélongène, mélongine** -- Ugs. für Aubergine
- ménage (m)** -- Haushalt
- ménagère (f)** -- Hausfrau; Gewürzständer; Besteckkasten
- ménagère, (à la)** -- Nach Hausfrauenart, mit einfachen, preiswerten Zutaten
- menthe** -- Minze; Pfefferminzlikör, -sirup
- menthe à l'eau** -- Pfefferminzsirup mit (Tafel-, Soda-) Wasser
- mentonnaise, (à la)** -- Fisch mit Tomaten, schwarzen Oliven u. Knoblauch; Fleisch mit Tomatenreis u. Zuchetti; mit Spinat gef. Zuchetti
- mercerie** -- Kurzwarenladen
- merga** -- Begleitsauce zum >couscous aus Gemüse (Artischocken, grünen und Puffbohnen, Karden, Kichererbsen, Paprika, Weißen Rübchen usw.) in Bratbouillon (Nordafrika)
- merguez** -- Scharfes, mit rotem Paprika gewürztes Würstchen aus Rind- u./od.

Hammelfleisch, wird gebraten od. grilliert (Maghreb)

méridional -- südlich, aus dem Midi

meringue -- Meringe, Baiser, Busserl, zartes Schaumgebäck aus Eischnee u. Zucker

meringue chantilly -- Sahnebaiser

meringue glacée -- Eismeringe

merise -- Vogelkirsche, wilde Stammform der Süßkirsche, kl. und säuerlich, für Marmeladen, Sirups, Kirschwasser und Liköre geeignet

merlan (m) -- Wittling, Weißling, Merlan, dorschartiger Meerfisch, leichtverdauliches Fleisch, möglichst frisch, brilliant, zu genießen; Mittelmeer: a. Name für Seehecht, >merlu; Stück aus der Oberschale der Rinderkeule, für Beefsteak

merlan bleu, poutassou -- Blauer Wittling, dorschartiger Meerfisch

merlan jaune -- Pollack, >lieu jaune

merlan noir -- Köhler, >lieu noir

merle -- Amsel, Schwarzdrossel; reg. auch für Lippfisch, >labre

merlu(s), merluche, saumon blanc -- Seehecht, Hechtdorsch, schellfischartiger Meerfisch, oft (bes. in Paris) als colin angeboten, festes, aromatisch-feines Fleisch. läßt sich braten, grillieren, fritieren, ist a. auch ger. erhältlich; Zeit: Apr.-Sep.

merluche (f) -- Name versch Dorschfische, insbes. des Seehechts, >merlu, u. des Lengs, >lingue; a. ungesalzener Stockfisch, >morue

mérou -- Zackenbarsch, Meerfisch aus Küstengewässern, rar geworden, heute meist aus Afrika, kräftiges, schmackhaftes Fleisch

merveille -- Leichter, in Butter fritierter, überzuckerter Krapfen, kalt, lau od. warm (Bordelais, Charentes, Südfrankreich)

mesclun -- Salat-"Mischung" aus Blättern u. Trieben von jungem, wildem Blattgemüse wie Bocksbart, Feldsalat, Kerbel, Löwenzahn, Pimpinelle, Portulak, Rauke usw., oft mit >croûtons, Speckwürfeln, Ziegenkäse angemacht (Midi)

méthode -- Im eigenen Saft eingek. Schweinefleisch (Bayonne/Basse-Pyrénées)

mettre en conserve -- einmachen

meunier -- Mehlschwamm, Mehrlärling, ausgezeichnete Speisepilz, aber sehr zerbrechlich, muß deshalb möglichst rasch nach dem Pflücken vorsichtig zubereitet werden. Zeit: Juni-Sept.; Name a. für den Döbel, >chevesne

meunière, (à la) -- Auf Müllerin Art: (Fisch) in Mehl gewendet, in Butter gebr.; dazu braune Butter, Zitronensaft u. geh. Petersilie

meurette, (en) -- Der >sauce bourguignonne ähnliche Rotweinsauce mit Speckstücken u. Zwiebeln, a. croûtons; Eintopf aus Flußfischen (Aal, Karpfen, Schleie usw.), a. Kalb, Huhn, selbst Eiern, Hirn in dieser Sauce

mi-chèvre -- Käse aus mind. 25% Ziegen-, Rest Kuhmilch

mic -- Kaffee mit einem Schuß Schnaps (Bretagne)

mie (de pain) -- Krume, weiches Innere des Brotes

miel (m) -- Honig

migliassis -- Süßes Gebäck, auf Kastanienblättern geb. (Korsika)

mignardises -- Kl. süß Gebäck, Naschwerk; >a. fours

mignon -- Kl. Steak aus der Filetspitze; Garnitur aus mit Erbsen u. Trüffelscheiben gef. Artischockenböden

mignonette -- Bes. fein zubereitetes Stück Fleisch, Geflügel, Gänseleber usw.; sehr dünne Streichholzkartoffel; kl. Erbse; Wilde Zichorie, >barbe-de-capucin; grob zerstoßener od. gemahlener (weißer) Pfeffer; Mischung aus schwarzem u. weißem Pfeffer u. Koriander

migourée -- Ragout aus vielerlei Meerfischen in Weißwein mit Schalotten,

Zwiebeln, Kräutern u. Gewürzen (Charentes)

mijoter -- Bei schwacher Hitze (zugedeckt) schmoren od. dünsten

mikado -- auf Curryreis-Kroketten; mit grillierten Tomatenhälften; >a. sauce mikado

milanais -- i.a. rundes Mandelgebäck mit Anis-, Orangen- od. Zitronenaroma

milanaise, (à la) -- Mit Eiern, Brotkrumen u. (Parmesan-) Käse paniert; mit (Parmesan-)Käse überkrustet; mit geriebenem Käse u. Tomatensauce; Makkaroni od. Risotto mit Champignon-, Schinken- u. Zungenstreifen

milhassou -- Narhafter Maisbrei (Béarn); Hirsetorte (Gascogne)

milieu -- Mitte; a. repräsentatives Mittelstück der Tafel

millas(se), millias(se) -- Art Polenta, Brei aus ger. Mais (u. Weizen-)Mehl, salzig od. süß (Languedoc)

millefeuille, mille-feuille -- Tausendblätterkuchen, Cremeschnitte, dünne Blätterteigschichten mit Füllung aus Creme u./od. Schlagsahne

millésime -- Wein, Champagner: Jahrgang; oft a.: großer Jahrgangswein, -champagner

millet -- Hirse; Labmagen der Wiederkäuer, Teil der Kutteln, >tripes

millière -- Mais- od. Reisbrei, salzig od. süß (Anjou)

mimolette, boule de Lille, vieux Lille -- Kugelrunder Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, edamähnlich mild haselnussig, Fettgeh. 45% (Nordfrankreich, Bretagne, ?le-de-France, Holland)

mimosa -- Gefüllte harte Eier; Salat mit gehacktem Eigelb

mince -- dünn; fein; klein

mince (Menu minceur) -- schlank (Schlankheitsmenu)

minute, (à la) -- Schnell, auf Bestellung frisch zubereitet; kurzgebraten

mique -- Knödel aus Mais- u./od. Weizenmehl u. Gänse-, Schweinefett od. Butter (Périgord, Béarn, Baskenland)

Mirabeau, (à la) -- Mit Estragonblättern, entkernten Oliven, Sardellenbutter und -filets

mirabelle -- Mirabelle, goldgelbe Wachspflaume, aromatisch süß, haupts. in Lothringen zum Einlegen in Sirup, Marmeladen und für Obstwässer gezüchtet, gute Zeit Juni-Sept. (a. Elsaß, Franche-Comté, Schweiz usw.); Mirabellenbrand, ausgeprägtes Buket, TT6-8°

mirepoix -- Röstgemüse, kl., mit Butter angeschwitzte Würfel von Gemüse (Bleichsellerie, Karotten, Zwiebeln usw.) u. Schinken od. Speck mit Kräutern zum Würzen von Suppen, Eintöpfen, Saucen, Fleisch od. (ohne Schinken, Speck) Fischen

mirliton -- Mit Mandelcreme, a. (Aprikosen-) Marmelade gef. Blätterteigtörtchen (Rouen/Normandie)

miro(n)ton de pommes -- Warmer Nachtisch aus geb. Apfelscheiben (Normandie)

miro(n)ton, (boeuf) -- Ragout aus dünne Scheiben von gesottenem Rindfleisch u. Zwiebeln

missiasoga -- Luftgetrocknetes Ziegenfleisch in schmalen Streifen (Korsika)

missisa -- gepökeltes, ger. und gegrilltes Schweinefleisch in schmalen Streifen (Korsika)

mistelle -- Gemisch aus etwa 2/3 Traubensaft u. 1/3 reinem Alkohol, als Dessert-, Süßwein od. Bestandteil von Vermouths angeboten

mitonner -- Urspr. Brotscheiben in Bouillon verkochen lassen, heute überhaupt langsam köcheln

mo(n)jette -- Weiße Bohne (Poitou, Vendée)

mode, (à la) -- nach (unserer) Art

moelle (f) -- (Knochen-) Mark, meist vom Rind

moelleux, -euse -- weich, füllig; Fleisch: zart; Wein: lieblich, zartsüß

moitié (f) -- Hälfte

mollet, -ette -- weich(gek.), leicht, zart; reg. für Seeheise

mollusques -- Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)

monsieur (-fromage) -- vollfetter Doppelrahmkäse aus angereicherter Kuhmilch, mild pikant, Fett 60%, gute Zeit Nov.-Juni (Normandie)

mont-blanc -- Schlagsahne mit Kastaniencreme-Strängen auf Sandteig- od. Meringeboden

mont-d'or -- Weichkäse AO aus Ziegen-, heute meist neutralerer Kuhmilch, eigenständiger Geruch u. feinwürziger Geschmack, F.: 45%, gute Zeit im Herbst (Lyonnais u.a.); nicht mit dem >vacherin Mont-d'Or

monter -- Mit Butter aufschlagen; Eiweiß steif, Eigelb cremig schlagen

montmorency -- Helle Sauerkirsche, Tafel- u. Konfitürenfrucht; a. Garnitur aus Artischockenböden, glasierten Karotten u. Nußkartoffeln

Montreuil -- Erbsen u. glasierte Karottenkügelchen auf Artischockenböden; Fisch: mit von Krabbensauce überzogenen Kartoffelböden in Weißweinsauce

morbier -- Weichkäse aus Kuhmilch mit schwarzer Rußschicht in der Mitte, mild aromatisch, Fett 45%, gute Zeit Frühling (Franche-Comté, Jura)

morille (f) -- Morchel, köstlich duftende und schmeckende Edelpilzgattung, am besten getrocknet, nicht roh essen

Morteau, (saucisson de) -- würzige Kochwurst aus reinem, groobgeh. Schweinefleisch (Jura, Elsaß)

mortier -- Auvergne: Eintopf zu Ostern, >mourtairol

morue -- Stockfisch, unges., luftgetr. Kabeljau (frisch: >cabillaud) od. anderer Magerfisch (Schellfisch, Seehecht, Seelachs, usw.), muß vor dem Verzehr gewässert werden, zartes mageres Fleisch

morue blanche -- Raschgetr., ges. Kabeljau in Salzkruste

morue fraîche, franche -- frischer Kabeljau

morue noire -- Langsam getr. Kabeljau; a. Schellfisch, >églerin

morue plate -- Ges., geöffneter, platter Magerfisch (Kabeljau usw.)

morue repaquée, salée, verte -- Laberdan, in Fässern ges. Magerfisch (Kabeljau usw.)

morue ronde -- Klippfisch, getr., ges. Magerfisch (Kabeljau usw.)

morue séchée, de Norvège, merluche -- Stockfisch, unges., luftgetr. Magerfisch (Kabeljau usw.)

morue verte -- nicht getr., aber ges. Magerfisch (Kabeljau usw.)

motelle, loche de mer, mustèle -- Seequappe, kl. dorschartiger Mittelmeerfisch, zartes, aromatisches Fleisch, verträgt keinen Transport

Mothe-Saint-Héray, (La) -- Kräftiger, camembertartiger Weichkäse, aus Ziegenmilch hergestellt, oft zwischen Platanenblättern gereift, F.: 45%, gute Zeit Juni-Dez. (Poitou)

mou, molle -- weich, sanft, feuchtwarm; Kalb: Lunge, Beuscherl; Wein: flach

mouclade -- Zuchtmuscheln in Weißweinsud mit Schalotten u. Petersilie, mit Butter, Eigelb u. Sahne gebunden (Charentes, Vendée)

moule -- Miesmuschel, die "Auster für alle Tage", heute meist gezüchtet, an der Nord und Westküste klein, rund und zart, im Midi größer, aber nicht so fein; gute Zeit Juni-Aug.; man ißt sie, indem man mit der einen leeren Schale das Fleisch aus der anderen auslöst; nie tot - mit geöffneten Schalen-, nie roh essen; a. (Back-, Kuchen-)Form

moulé -- In der Form gebacken

moule (f) -- Backform

moule de bouchot -- Zuchtmuschel

moules à la poulette -- Miesmuscheln in weißer Grundsauce mit Zitronensaft u. gehackter Petersilie

moules au naturel -- Miesmuschel im Sud

moules marinières -- In Weißweinsud, a. Schalotten od. Zwiebeln, Kräutern gek. Miesmuscheln

moulin, moulinette -- (Hand-) Mühle

mourtaïrol, mourtayrol -- Hühnerbouillon mit Safran (Rouergue/Roussillon); nahrhafter Eintopf mit Huhn, Rindfleisch, Schinken, Gemüse und Safran, meist zu Ostern (Auvergne)

mousseline -- Feine Schaummasse aus pürierten Zutaten, salzig od. süß; >a. sauce chantilly

mousseron (m) -- Maipilz

moustell -- Gabeldorsch, mittelgr. Dorschfisch aus dem Meer

moût -- Unvergorener Trauben-, a. Apfel-, Birnensaft

moutarde -- Senf

moutarde de Dijon -- Der typische frz. Senf mit Most von unreifen Trauben u. Wein, scharf, aber fein u. fruchtig

mouton -- Hammel, Schöps; Fleisch vom (kastrierten) Hammel, a. (mindere Qualität) Schafbock od. Mutterschaf

mulet (gris), muge -- Meeräsche, barschartiger Meerfisch, wird a. gezüchtet, festes etwas fettes, aber leichtes Fleisch, nicht so fein wie der >loup de mer

mulet rouge (m) -- Rote Meerbarbe, Meerbarbe, >rouget de vase

munster -- Halbfetter Weichkäse AO aus Kuhmilch, erdig-würzig u. sahnig, F.: 35-50%, darf noch nicht fließen, kann, muß aber nicht mit Kümmel gewürzt werden, gute Zeit Juli-Nov. (>fermier) od. ganzjährig (>laitier), bes. mit Pellkartoffeln (Elsaß, Lothringen)

mûr, mûre -- Reif, abgelagert

Murat -- (Fisch) mit gewürfelten, sautierten Artischockenböden, Kartoffeln, a. Tomaten u. geh. Petersilie

mûre (blanche, noire) -- (Weiße, schwarze) Maulbeere, bes. am Mittelmeer heimisch, aromatisch süß, wie Brombeere verwendbar

mûre de ronce, sauvage (f) -- Brombeere

murène -- Muräne, gr. Meeraal, fettes, aber schmackhaftes, grätenloses Fleisch (Mittelmeer)

murex (massu), rocher épineux -- Familie der Stachelschnecken, fleischige Meeresweichtiere, müssen lange gek. werden, gut mit einem >aioli

murol -- Gepreßter Weichkäse auspasteurisierter Kuhmilch, sanft aromatisch, F.: 45%, gute Zeit Juli-Nov. (Auvergne)

muscade, (noix de) -- Muskatnuß, Samenkern eines tropischen Baumes, süßbitter, sollte frisch gemahlen sein

muscat de Rivesaltes -- Natursüßer Weißwein

museau (m) -- Maul, Schnauze, Ochsenmaul

museau vinaigrette, salade de -- Ochsenmaulsalat

mustèle, mustelle -- Seequappe, >motelle

mye, mya -- Sand-, Klaffmuschel, Starndauster, schmackhafte Meermuschel, nach langer Wässerung roh eßbar

myrte -- Myrte, Strauchpflanze mit duftigen, süß-würzigen Blättern, bes. am Mittelmeer und auf Korsika heimisch; Myrtenlikör (nerto), TT8-10°

myrtille (f), brimbelle -- Blaubeere, Heidelbeere, Bickbeere

myrtille rouge -- Preiselbeere, >airelle

mystère -- Eiscreme mit Kaffee-, Schokoladen- od. Vanillearoma, meist in Meringeschalen u. mit Krokant überzogen

N

nage -- Aromatischer Sud, meist mit Weißwein, Gemüsestreifen (insbes. Karotten, Lauch) u. Kräutern; >a. court-bouillon

nantais -- (Blut-)Ente aus Nantes; Kuhmilchkäse, fromage du curé; Sandteigkuchen mit gemahlenen Mandeln od. kandierten Früchten, mit Kirsch od. Rum parfümiert

nantaise, (à la) -- Krustentiere, Fisch: in mit Butter aufgeschlagener Weißweinsauce, oft a. mit Schalotten; Fleisch: mit Erbsen, glacierten Weißen Rübchen u. Kartoffelpüree

Nantua, (à la) -- (Fisch) mit Krebsen od. Krebsschwänzen, ganz od. als Püree, oft a. mit Trüffeln; >a. sauce Nantua

napolitain -- Neapolitaner, Mandelschichtkuchen mit Aprikosen-, Johannisbeer- usw. Marmelade; (tranche napolitaine) Speiseeis in drei verschiedenfarbigen Lagen; Karree aus meist bitterer Schokolade

napolitaine, (à la) -- (Teigwaren) mit Tomatenpüree od. -sauce u. geriebenem (Parmesan-) Käse

nappe (f) -- Tischtuch

napper -- Nappieren, mit Creme, Sauce, Gelee usw. überziehen

natte, natté -- Zopfbrot

nature, naturel, (au) -- natürlich, naturrein, unbearbeitet; im eigenen Saft ohne künstliche Zugaben, ohne Beilage; nur in Wasser oder Dampf gegart; Champagne: stiller Wein

navarin -- Hammel-, Lamm-, a. sonst Ragout mit tournierten Kartoffeln, glacierten Zwiebeln u. versch. anderen Gemüsen, insbes. Weißen Rübchen, >navet

navarin printanier -- >navarin mit Frühlingsgemüse

navet (potager) -- Weißes Rübchen, die feinste Rübe, kugelig u. von zart süßlichem Erdgeschmack, im Frühling am besten

navette -- Rübsen, Rübsamen; Rüböl; kl. Teigboot, -Schiffchen

nèfle du Japon -- Jap. Mispel, Wollmispel, Loquat, subtropische Frucht von zart süß-säuerlichem, aromatischem Geschmack, frisch, aber a. in Obstsalaten, Fruchtgelees, Desserts, Konfitüren u. Sirups genießbar

négociant -- Großhändler; Weinhändler; Weinhandelskellerei

nègre en chemise -- "Neger im Hemd", geeister Schokoladendessert in Schlagsahne

négus -- Weiche Karamelle; Würzwein mit Zucker, Zitrone u. Muskat

neige -- Schnee; Eischnee; zerriebenes Eis; Wassereis, >sorbet, aus roten Früchten

nélusko -- Mit Johannisbeermarmelade gefüllte, in Kirsch glasierte Kirsche; in Curaçao aromatisierte Schokoladen-, Pralinéeisbombe

nem, rouleau de printemps -- Frühlingsrolle

Nemours -- Mit grünen Erbsen, glacierten Karotten u. Herzoginkartoffeln; Fisch mit Garnelensauce, Fischklößchen, Champignons u. Trüffelscheiben; >a. potage Nemours

Nemrod -- (Haarwild) mit Preiselbeerkompott, Kartoffelkroketten, gr.

Champignonköpfen usw.

néroli -- Orangenblütenöl; kl. Mandel-Orangen-Gebäck

Nesselrode -- Versch. Zubereitungsarten mit Kastanienpüree, salzig od. süß

neu(f)châtel -- milder Rahmfrischkäse aus entrahmter oder voller Kuhmilch, leicht salzig erfrischend, camembertähnlich, Fett 45%

niçoise, (à la) -- Mit grünen Bohnen, Tomaten, a. Zucchini, und Estragon, Knoblauch, schwarzen Oliven u. Anchovis; >a. salade niçoise

nieule -- Kl. runder Kuchen aus Mehl u. Milch

nigelle, cumin noir, herbe aux épices -- Schwarzkümmel, Samen einer Würzpflanze, pfefferscharf, leichtes Zitronenaroma; heiß gemahlen >poivrette, toute-épice

niniche -- Schokoladewürfel mit Karamelfüllung

niolo, niolin -- Rahmiger Käse aus Schaf-, a. Schaf- u. Ziegenmilch, kräftig pikant, F.: min. 45%, gute Zeit Juli-Nov. (Korsika)

nivernais, (à la) -- Mit glacierten Karotten u. Zwiebeln, auch gedünstetem Kopfsalat

Noilly Prat -- Trockener frz. Marken-Vermouth, würzig-herb (Marseillan/Languedoc)

noisette (f) -- Nüßchen; kl. Fleischscheibe vom Rücken, entbeintes Kotelett des Kalbs, Lamms, Rehs usw., oft mit Speck umwickelt; Haselnußgroßes Stück Butter; Haselnuß; feiner Haselnußlikör, TT6-8°

noix -- (Baum-, Wal-)Nuß; feines Fleischstück aus der Keule von Schlachtvieh, insbes. vom Kalb, oder Wild

noix de muscade -- Muskatnuß, >muscade

noix du Brésil, - para -- Paranuß, mandelartiger, wohlschmeckender Kern (Südafrika)

noix pâtissière -- Frikandeau, Nußstück aus der Keule des Kalbs

nonette voilée -- Butterröhrling, wenn Huthaut abgezogen, gek. u. gewürzt, ausgezeichnete Speisepilz, gute Zeit Juli-Okt.

nonnat, nouna -- Kl. durchsichtiges Weißfischchen von den Meeresküsten, meist fritiert od. in Omeletten; Mittelmeer: a. junge Sardine

nonnette -- Kl. runder od. ovaler Honig-, Lebkuchen (Dijon/Côte-d'Or, Reims/Champagne)

nonpareille -- Kl. Essigkaper; große, leicht säuerliche Herbstbirne; kl. Kügelchen aus gefärbtem Kristallzucker

noque -- Nocken, Nockerl, Klößchen aus Mehl, Eiern und Butter (Elsaß)

normande, (à la) -- Mit Meeresfrüchten, Butter, >crème fraîche, aber auch mit Äpfeln, Apfelwein, >Calvados; a. crêpe normande, pommes de terre à la normande, sauce normande

norvégien -- Kl. runder Kuchen mit Aprikosen od. Kirschen u. Rahm, mit Kirsch aromatisiert

norvégienne, (à la) -- Fische, Krustentiere: mit Gelee überglänzt, mit gef. Eiern, Gurken usw. garniert; innen geeist, außen heiß (Omeletts usw.)

nougat -- Nougat, schnittfeste Masse aus gerösteten Haselnüssen und Mandeln oder Nüssen in karamelisiertem Zucker

nougatine -- Krokant, geh. Mandeln od. Nüsse in karamelisiertem Zucker

nouilles -- Nudeln

nourriture -- Ernährung; Essen, Verpflegung; Futter

noyau -- (Obst-)Kern, (Obst-)Stein; Mandel; Branntwein od. Likör aus bitteren Mandeln (gelb, jaune) od. Aprikosen-, Kirsch-, Pfirsichkernen (weiß, blanc), kühl zu trinken

nuoc-mâm, nuoq-mâm -- Würzige Sauce aus gepökelten, zerstampften, sonnengetrockneten kl. Fischen (Vietnam)

O

oblade -- Brandbrasse, Oblade, Fisch aus Mittelmeer u. Ostatlantik, weiches, nicht bes. geschätztes Fleisch

odeur (f) -- Geruch

oeuf à l'américaine -- gebackene Eier oder Rührei mit Bauchspeck und grillierten Tomaten

oeuf à l'ancienne -- Rührei, pochierte oder wachsweiße Eier mit Champignon- und Trüffelpüree, Hahnenrücken, Sahne und Sherry

oeuf à la coque -- Weiches Ei

oeuf à la russe -- russisches Ei, hartgekochte Eihälfte, mit Mayonnaise, Remoulade, Kaviar usw. gef.

oeuf à la tripe -- hartgekochte Eischeiben mit Zwiebelpüree an >béchamel

oeuf au bacon -- Spiegeleier, Rührei mit Frühstücksspeck

oeuf au jambon -- Spiegeleier, Rührei mit Schinken

oeuf au lait -- Omelett mit gezuckerter, aromatisierter heißer Milch

oeuf au plat, sur le plat -- Spiegelei

oeuf en cocotte, caissette, cassolette -- Ei im Förmchen, Töpfchen

oeuf en meurette -- pochierte, verlorene Eier in Rotweinsauce mit Speckstreifen, Champignons und >croûtons

oeuf filés -- Eiereinlauf, pochierte Eier in Streifen als Suppeneinlage

oeufs (à la) Bercy -- Rühr- oder Spiegeleier mit Grillwürstchen an Tomatensauce

oeufs à la neige -- Eischnee in einer >crème anglaise

oeufs brouillés -- Rühreier

oeufs Meyerbeer -- Spiegeleier

oeufs mimosa -- hartgekochte Eihälften mit Mayonnaise

Ofe(n)kiechlas -- Ofenküchlein, Vanilleplätzchen (Elsaß, Lothringen)

oie -- Gans

oignon -- Zwiebel, Gemüse- und Wildpflanze

oignon blanc -- weiße Zwiebel, mild-würzig und knackig, als Würze und Gemüse verwendbar, in Frankreich von Apr.-Sept. erhältlich

oignon blanc nacré -- Perlwiebel, kl. runde Zwiebel, frisch als Gemüsebeilage für Schmorgerichte, meist jedoch in Essig eingelegt

oignon jaune -- Gemüsezwiebel, würzig und etwas süßlich, zum Füllen, als Gemüse und Salat, ganzjährig erhältlich

oignon rouge -- Rote Zwiebel, fein und mild, nicht scharf, zum Rohessen und für Salate, Juni-März erhältlich

oignonade -- gehackte, gedünstete Zwiebeln; Gericht mit viel Zwiebeln

oiseau sans tête -- Fleischvogel, gefüllte Roulade v. Kalb, Rind, a. Lamm

oison -- Junggans zw. 5 u. 7 Monaten

olive -- Olive, Frucht des Ölbaums, "Frucht und Fett der Provence", je nach Reifegrad, herb, bitter und ölig, schmeckt nur eingelegt (Provence, Griechenland, Italien, Spanien, usw.)

olive de mer -- Sägezahn; >donace

olive noire -- vollreife, schwarze Olive

olive picholine -- große grüne, eingelegte Tafelolive

- olive piquée** -- gewürzte Olive
olive verte -- unreife grüne (in Lake oder Öl eingelegte) Olive
olive violette -- halbreife Olive, nicht mehr grün, noch nicht schwarz
olivét cendré -- weicher Bauernkäse, auch Schimmelkäse aus Kuhmilch, in Asche oder Heu gereift, kräftig pikant, Fett 40%, gute Zeit Juli-Febr. (Orléanais)
olivette -- Längliche Tomatensorte; Mittelmeer: Kammuschel, >petoncle
omble -- Saibling, Rötél, Forellenart, Familie d. Lachsfische (fälschlich >ombre genannt)
omble chevalier (m) -- Wandersaibling, der edelste Süßwasserfisch, aus kalten, sauerstoffreichen Alpen- u. Voralpenseen, festes, nussiges Fleisch
omble de fontaine, saumon de fontaine -- Bachsaibling, gezüchtet
omble du Canada -- Seesaibling, aus Kanada eingeführt
ombre (m) -- Äsche, Lachsfisch aus Fließgewässern d. Alpen u. Voralpen, mageres, zart-aromatisches, leichtverdauliches Fleisch, muß frisch sein, läßt sich (behutsam) braten, dämpfen, kochen
ombrine -- Umber-, Schattenfisch, feiner barschartiger Meeresfisch
omelette -- Omelett, Eierkuchen ohne Mehlzusatz, salzig oder süß
omelette à l'espagnole -- Omelett mit Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch und Petersilie
omelette à la dijonnaise -- süßes Omelett mit geriebenen Makronen, Konditorcreme und >crème fraîche, mit Johannisbeerlikör parfümiert
omelette à la ménagère -- Omelett mit Würfeln von gesottenem Rindfleisch und Zwiebeln
omelette à la paysanne -- Kartoffelomelett mit Sauerampfer und Kräutern
omelette à la verdurière -- Omelett mit Kopfsalat- und Sauerampferstreifen, geh. Estragon, Kerbel und Petersilie
omelette aux fines herbes, verte -- Omelett mit feinen Kräutern (Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch usw.)
omelette chasseur -- Omelett mit Hühnerlebern, Champignons und Petersilie
omelette flambée -- mit Rum oder anderen Spirituosen flambiertes süßes Omelett
omelette fourrée -- gefülltes Omelett
omelette lorraine -- Omelett mit Bauchspeck, Gruyère-Käse und geh. Schnittlauch
omelette niçoise -- Omelett mit Tomaten, Sardellenfilets, Knoblauch und Petersilie
omelette norvégienne -- aromatisches Speiseeis in Biskuitteig, mit Baisermasse überbacken, manchmal flambiert
omelette soufflée -- süßes Schaumomelett mit Aromaten
omelette surprise -- "Überraschungsomelett", schnell in Biskuitteig überbackenes, aromatisches Speiseeis, a. flambiert
oncteux, oncteuse -- Cremig, sahnig, sämig; fettig, ölig; Käse: buttrig, weich; Wein: fett, körperreich
onglet -- Teil vom Rind vor dem Filet, besser als ->Faux Filet
orange amère, bigaradier -- Bitterorange
orangeat -- Orangeat, mit Zucker eingekochte Orangen-, Pomeranzenschale; kl. Gebäck aus Mandelteig und glasierter Orangenschale; Orangendragee
ordinaire -- einfach, gewöhnlich, alltäglich; einfaches Menü; Speisewirtschaft
oreille d'âne, de lièvre -- "Esels-, Hasenohr", Orangenbecherling, >pézize orangée; reg. f. Feldsalat, >mâche
oreille de mer, de Saint-Pierre -- Meerohr, >ormeau
oreiller -- Pastete in vier- od. rechteckiger Kissenform

orge -- Gerste, das älteste Kulturgetreide

orge mondé(e) -- Gerstengraupen, Rollgerste

orge perlé(e) -- Perlgraupen; Gerstensuppe

orgeat, (sirop d') -- Mandelmilch mit Orangenblütenwasser, mit Wasser verdünnt sehr erfrischend

orientale, (à l') -- Mit würzigen Zutaten aus dem östl. Mittelmeerraum, Auberginen, Paprikaschoten, Reis, Safran, Tomaten, Zwiebeln usw.; mit reisgefüllten Tomaten, gedünsteten Gombos u. Paprikaschoten

origan, marjolaine -- Oregano, Gewürzkraut

orissa -- Weizeneintopf mit Rinderbrust, roten Chili- und Paprikaschoten, Zwiebeln, Knoblauch und karamelisiertem Zucker (Marokko)

orizzutu -- geräucherter, gepfeffert Schinken (Korsika)

orléanaise, (à l') -- Mit gedünsteten Endivien u. Petersilienkartoffeln

Orloff, Orlov -- (Lendenstück v. Kalb) mit Champignon- u. Zwiebelpüree; mit gedünstem Kopfsalat, Bleichsellerie u. Schloßkartoffeln

Only -- Fisch: frittiert, paniert od. in Tomatensauce

ormeau, oreille de mer, ormet, ormier -- Meer-, Seeohr, kleine, immer seltenere Meerschnecke, festes, köstliches Fleisch, das vor der Zubereitung aber zartgeklopft werden muß :-)

orange, amantie des Césars -- Kaiserling, Kaiserschwamm, einer der delikatesten, seit alters her geschätzten Speisepilze, nicht roh genießbar, gute Zeit Juli-Okt.

orphie, aguillette -- Hornhecht, Grünknochen, grüne Gräten, aber trockenes, feines Fleisch, läßt sich kochen, braten, räuchern

ortie -- Brennessel

ortolan -- Ortolan, Fettammer, das feinste Federwild, in F. geschützt

os à moelle (m) -- Markknochen

oseille (f) -- Sauerampfer

ossau-iraty -- Halbhartkäse AO aus frischer Schafmilch, mild u. erdig-würzig, F.: min. 50%, gute Zeit Ende Frühling-Herbst (Baskenland, Béarn)

ouil(l)at -- Dicke Suppe aus Zwiebeln, Dörr- od. Saubohnen, Knoblauch, a. Lauch, Tomaten auf Brotscheiben (Béarn, Pyrenäen)

ouillade -- Gericht aus der oille, dem großen irdenen Suppentopf; rustikale Suppe mit Knoblauch u. Eiern (Ariège/Midi-Pyrénées) od. Zwiebeln (Béarn); gesottenes Schweinefleisch mit Gemüse (Roussillon)

oulade -- Gericht aus der oule (verzinkter Kupfertopf): Kohlsuppe mit Speck u. Gemüse (Auvergne, Lozère/Longuedoc-Roussillon, Rouergue/Midi-Pyrénées)

oursin, châtaigne de mer, hérisson de mer -- Seeigel, roh od. gekocht wie ein Ei aus der Schale gelöffelt od. gesaugt

ourteto -- Gemüsesuppe aus geh. Lauch, Sauerampfer, Sellerie, Spinat mit Knoblauch auf in Olivenöl getränkten Brotscheiben (Provence)

ouvre-boîtes -- Büchsenöffner

oyonnade -- Gänsepfeffer in Wein mit Brantwein angerührter Gänseleber u. -blut (Bourbonnais)

P

pa-y-all -- Mit Knoblauch u. Olivenöl eingeriebene, getränkte Brotscheibe (Midi)

pageau (m), pagel(le), pageot -- Rotbrasse, barschartiger Meerfisch, der Dorade

ähnlich, aber nicht ganz so fein, gute Zeit Aug.-Jan.

pagre -- Meer-, Sackbrasse, barschartiger Meerfisch, der Dorade ähnlich, weniger fein

paillard(e) -- Großes, dünngeklopftes Kalbs-, a. Rinderschnitzel, kurzgebraten

paille -- Stroh; Stroh-, Trinkhalm;

paillette -- Warmes (Käse-)Stäbchen aus Blätterteig

pain (en) épi -- Stangenbrot in Ährenform

pain à café -- kl. langes und dünnes Weißbrot, >flûte

pain au lait -- längliches Brötchen aus Briocheteig mit Milch und glatter Rinde

pain au seigle -- Brot aus mind. 10% Roggenmehl

pain au son -- Brot aus 80% Vollkorn und 20% Kleie

pain bagnat -- großes gefülltes Sandwich

pain bâtard -- längliches Misch-, Halbpfundbrot, kürzer als eine >baguette

pain bis -- Bauern-, Haus-, Mischbrot aus Weizen- und Roggenmehl mit Kleie

pain blanc -- Weißbrot aus reinem Weizenmehl

pain carrelée -- halbweißes Fladenbrot (Westschweiz)

pain complet -- Vollkornbrot

pain croustillant (m) -- Knäckebrötchen

pain d'épices -- Lebkuchen, Honigkuchen

pain de campagne -- Landbrot, meist aus Weizenmehl, evtl. etwas Roggenmehl

pain de cuisine -- Rahmfarce von Geflügel, Wild, usw.

pain de cuisine -- Rahmfarce von Geflügel, Wild usw.

pain de fantaisie, de luxe -- als Stück und nicht nach Gewicht verkaufte Brote, >baguette, ficelle, pain bâtard

pain de fruits -- Hefebrot mit Backobst

pain de Gênes -- weicher Biskuit mit viel Butter und gemahlenen Mandeln

pain de gruau -- Feines Weißbrot

pain de gruau, viennois -- feines Weißbrot

pain de ménage, de cuisson, ordinaire -- gewöhnliches Hausbrot, meist aus Hartweizenmehl und Hefe

pain de méteil, noir -- dunkles Brot aus Weizen und Roggen, a. Buchweizen

pain de mie -- Toast

pain de seigle -- Brot mit mind. 65% Roggenmehl

pain de viande -- Hackbraten, falscher Hase

pain fondu -- Brot aus zwei zylindrischen Teilen

pain gris, russe, noir -- Schwarzbrot

pain long -- längliches Brot

pain moulé -- Kasten-, Kommißbrot

pain noir de Westphalie -- Pumpernickel

pain parisien, petit parisien -- lange knusprige Weißbrotstange

pain perdu -- Armer (rostiger) Ritter, altbackene Weißbrotscheibe, in Ei u. Milch eingeweicht, in Butter gebacken, mit Zimt u. Zucker usw. bestreut

pain polka -- Flaches rundes Brot mit quadratischen Einschnitten u. brauner Kruste, das sich brechen läßt

pain rassis -- Altbackenes Brot

pain rond -- rundes Scheibenbrot mit ausgebauchter Rinde

palais -- Gaumen(segel) des Rinds, meist zusammen mit dem Maul, >museau, angeboten; a. Teigplätzchen

palée -- Art Felchen, Renke, forellenähnlicher Lachsfisch, festes, gutes Fleisch (Genfer See)

paleron -- Schulter- mit Halsstück vom Rind

palet -- Küchlein; kl. trockenes mit Anis, Orangen, Rum Vanille, Zitrone usw. aromatisiertes Biskuitplätzchen

palette (f) -- Schwein: Schulter, Blatt, Laffe

palmier -- Palme; "Schweinsohr", Blätterteiggebäck mit Puderzucker

palombe -- Südfrankreich: Ringeltaube, >pigeon ramier

palourde -- Atlantik: Kreuzmuster-Teppichmuschel, Vongola, >clovisse, wird a. gezüchtet

palourde rouge -- Venusmuschel, >cythère

pamplemousse -- Pampelmuse, größte Zitrusfrucht aus tropischen und subtropischen Gebieten; so wird oft a. die Grapefruit, >pomelo, genannt

pan coudoum -- Quitten im Teig (Provence)

pan-bagnat, pain-bagnat -- Gr. rundes, waagrecht halbiertes, in Olivenöl "gebadetes Brot" mit >salade niçoise zw. den Hälften, wird hauptsächlich im Freien, bei Picknicks usw. gegessen (Nizza, östl. Côte d'Azur)

panaché(e) -- Gemischt, bunt; Bier mit Limonade; a. Kaffee mit einem Schuß Alkohol

panade -- Bindemittel aus Brot, Mehl, Eiern usw. für Füllungen

panais -- Pastinake

paner -- panieren, Brat- und Backgut durch geschlagenes Ei, Milch, flüssige Butter ziehen und in Paniermehl wälzen

panette -- Rosinenbrötchen (Korsika)

panier -- Korb

panisse, panizza -- gr. Fladen aus Kichererbs-, Mais- oder Kastanienmehl, salzig oder süß (Nizza, Provence, Korsika)

panne -- Bauchfett, Flomen, Schmer des Schweins

pannequet -- mit Konfitüre, auch Hack, Püree, Creme usw. gef. Pfannkuchen, Palatschinke, süß oder salzig

panse, rumen -- Pansen, größter Wiederkäuermagen, Teil der Kutteln, >tripes

panure -- Panier-, Semmelmehl, Brösel

panzarotto -- süße, mit Branntwein getränkte Reis-, a. Kartoffelkrapfen, werden warm und mit Zucker bestreut gegessen (Korsika)

papet (vaudois) -- Waadt/Schweiz: sehr dicke Suppe; kräftiger Eintopf aus lauch und Kartoffeln zu fetten Waadtländer Würsten

papeton -- Gebackenes Auberginenpüree mit Ei (Avignon)

papillote, (en) -- In Pergamentpapier od. Alufolie gegart; kl. Naschwerk in buntem Papier

paquet de lapin -- Kaninchenroulade (Toulouse)

parer -- parieren, zurechtschneiden, auslösen, zurichten; schälen; schmücken

parfait -- Feiner, zartluftiger Schaum aus edlen Zutaten (Gänseleber, Hummer, usw.) mit >crème fraîche; Halbgefrorenes, urspr. mit Mokka, heute a. mit versch. (Frucht-)Aromen parfümiert

Parfait Amour -- urspr.: holländisch: exotisch duftender Likör aus Blütenessenzen des Fernen Ostens

parfait de foie -- feines Püree aus frischer Stopfleber, von Farce oder Speck umhüllt

Paris ail -- Schweinewurst, >saucisson de Paris, mit Knoblauch

paris-brest -- Mit Creme od. Schlagsahne u. Mandelstiften gefüllter Brandteigring

parisien -- Zitronenbiskuit, mit Mandelcreme u. kandierten Früchten gefüllt

parisienne, (à la) -- Auf Art der klassischen Pariser Küche, u.a. mit gedämpftem Kopfsalat od. Artischockenböden u. Nußkartoffeln, mit Champignons, Gemüsewürfeln u. Zungenstreifen; Fisch, Krustentiere: mit dicker Mayonnaise u.

versch.Garnituren;

Parmentier, (à la) -- Mit Kartoffeln zubereitet od. garniert; mit (gratiniertem) Kartoffelpüree usw.;

parure -- (Haut-, Fett-) Abfall; Überreste von Fleisch, Fisch, Gemüse, mit denen man Saucen, Farcen usw. zubereiten kann

pascade -- Pfannkuchen mit Nußöl, auch mit Speck u. Zwiebeln (Rouergue/Midi-Pyrénées)

pascaline -- Osterlamm

passé -- Überreif; verblichen, verwelkt; Käse: abgelagert; Wein: überaltert

passe-thé -- feines Teesieb

passe-vite -- Passiergerät, Presse, Mixer

passoir (f) -- Sieb

pastèque -- Wassermelone, >melon d'eau

pastilla -- Blätterteigpastete mit Geflügel, Krustentieren, Gemüsen, a. Mandeln, Konditorcreme usw., wird warm gegessen (Marokko)

pastille -- rundes (Zucker-, Schokoladen- usw.) Plätzchen, Drops

Pastis -- Belebend-bekömmlicher Aperitif mit Anis-. Lakritzengeschmack, meist aus Süßholzwurzel, Fenchelsamen, Sternanis, Zucker u. Karamel, wird mit 4/5 eiskühlem Wasser in dünnem Strahl aus dem Krug verdünnt, wobei er sich milchig trübt; a. gut als perroquet mit etwas Pfefferminzlikör od. -sirup od. als tomate mit etwas Grenadinensirup; einige unverdünnte Tropfen können a. Anis, Dill od. Fenchel ersetzen

pastis -- In Wein eingekochtes Rind- u./od. Schweinefleisch mit Kräutern u. Gewürzen (Médoc, Provence); luftiger Kuchen aus Blätter-, Brioche- od. Hefeteig mit Orangenblütenwasser, Armagnac-Äpfeln, Backpflaumen usw. (Südwestfrankreich)

patate (douce) -- Batate, Süßkartoffel, Wurzel der Knollenwinde, kartoffelähnlicher, süßlicher, etwas fader Geschmack, läßt sich mit oder ohne Schale backen, braten, kochen; ugs. a. für Kartoffel, >pomme de terre

pâté -- Pastete, Fleisch-, Geflügel-, Wild-, Fisch-, Krustentier- usw. Füllung in Teighülle

pâte à choux (f) -- Brandteig

pâte à frire -- Back-, Bierteig

pâte à génoise -- Genueser Biskuitteig, locker und aromatisch

pâte brisée -- Mürbteig, knusprig leicht

pâte d'amandes -- Marzipan

pâté de campagne -- kräftige Bauernpastete (oft ohne Teigkruste, also Terrine) aus verschiedenem grobgeh. Fleisch und Innereien mit Gewürzen

pâté de foie -- mind. 50% Stopfleber am Stück, von Farce oder Speck umhüllt

pâté de foie gras -- Gänseleberpastete, mit Hülle von gehacktem Kalbfleisch in Teigkruste

pâté de fromage -- Quark-, Käsekuchen

pâte de fruits -- Fruchtpastete, -gelee

pâté de Gascogne -- Pastetenbrot mit Geflügelleber und Armagnac

pâté de gibier -- Pastete mit mind. 20% (aber meist nicht mehr) Wildfleisch

pâté de tête -- Schweinskopfsülze, Preßsack

pâté de volaille -- Pastete mit mind 15% (aber meist nicht mehr) magerem Geflügel- oder Kaniinchenfleisch

pâté du Perigord -- Gänseleberpastete mit Trüffeln

pâté en croûte -- Pastete im Teigmantel

pâte feuilletée, feuilletage -- Blätterteig

- pâté forestier** -- Pastete mit Waldppilzen
pâté impérial -- urspr. chinesisch, vietnamesisch: Frühlingsrolle
pâte levée -- Hefe-, Germteig
pâté maison -- hausgemachte Pastete
pâte sablée -- Sandteig
patelle, bernic(ie), bernique -- Napfschnecke, starker Meergeschmack
pâtes (alimentaires) -- Nudeln, Teigwaren
patience -- Garten-, Gemüseampfer, Spinatgemüse, säuerliche Blätter (nur frisch und mit Maß) als Salat od. Gewürz
pâtisserie -- feines Backwerk; Feinbäckerei, Konditorei
pâtisson -- Garten-, Melonenkürbis, zucchini-ähnliches Fruchtgmüse mit weißem, süßem Fleisch, gute Zeit Aug., Sept.
patron(ne) -- Wirt(in), als Anrede ohne Artikel oder Zusatz
patte -- Pfote, Fuß, Klaue, Lauf
patte blanche, rouge -- Krebssorte, >écrevisse
pattes bleues -- Blaufüßiges Bressehuhn, >poulet de Bresse
pauchouse -- Fischsuppe, >pochouse
paupiette, alouette sans tête -- (Fleisch-, Fisch-, Kohl-)Roulade, Fleischvogel vom Kalb, a. Rind od. Lamm
pavé -- "Pflasterstein"; recht- od. viereckiges Stück Fleisch (aus Filet); ugs. fettes, schwerverdauliches Gericht, das aufliegt
pavé d'Auge, de Moyaux -- Aromatischer Käse aus frischer Kuhmilch, Art großer >pont l'évêque, F.: 50%, gute Zeit Apr.-Nov. (Normandie)
pavé de boeuf -- Rindsgrillade, meist aus dem Filet
pavot -- Mohn, Ölpflanze, getr., geröstete Samen fein nussig, leicht bitter, vor Gebrauch gemahlen besonders aromatisch
pays -- Land(strich)
paysan(ne) -- Bauer, Bäuerin; von bäuerlicher Herkunft, mit starkem, kräftigem Geschmack
paysanne, (à la) -- Auf Bauernart: mit braungebratenen Kartoffeln u. Gemüsen (Karotten, weißen Rübchen, Sellerie, Zwiebeln usw.); in Bouillon mit Aromaten gekochte Kartoffelscheiben;
peau -- Haut; Schale; Fell
pebronata -- Sauce mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln; a. ein Ragout darin (Korsika)
pêche -- Pfirsich, Steinfrucht; blanche: weißes, feinaromatisches Fleisch, jaune: gelbes, festes, halbhartes Fleisch; gute Zeit Juni-Sept.; >a. brugnon
pêche Melba -- pochierte Pfirsichhälften auf Vanilleeis, mit Himbeerpüree überzogen
peigne -- Kammuschel, >pétoncle
pélamide, bonite (à dos rayé) -- Pelamide, Falscher Bonito, Thunfischart, frisch von ausgezeichnetem Geschmack
peler -- schälen (Kartoffeln, Obst, Baum-, Walnüsse)
pèlerine -- Mittelmeer: Kammuschel, >pétoncle, auch Jakobsmuschel
pelure -- (abgeschälte) Haut, Schale
pelure d'oignon -- "Zwiebelschale", blaßrosa-bräunlicher Wein, meist Süßdruck od. Federweißer; auch abschätzig für bräunlich gewordenen Wein
pépin -- (Obst-)Kern
perche (f) -- Flußbarsch, Egli, feiner Süßwasserfisch, festes, aromatisches, leichtverdauliches, aber grätiges Fleisch, muß frisch sein
perdreau (m) -- weniger als ein Jahr altes Rebhuhn, delikates Flugwild, saftig und doch fettarm; gris (nördl. der Loire) nicht ganz so fein wie das fettere rouge (Süden

und Südwesten Frankreichs); colin, aus Amerika eingeführte Art, ebenfalls ausgezeichnet, heute allerdings oft gezüchtet und dann weniger gut

perdrix (f) -- das jagdbare Rebhuhn

perdrix de rivière -- Reg. für Flußbarsch, >perche

périgourdine, (à la) -- Mit Trüffeln, auch mit Gänseleber; mit > sauce périgourdine od. >sauce Périgueux

perlant, perlé -- perlend, spritzig

Pernod -- Markenaperitif mit Anisgeschmack, >pastis

Perrier -- Tafelwasser mit fast keinem Mineralgehalt und viel Kohlensäure (Languedoc)

perroquet -- Anis-Aperitif aus Pfefferminzsirup, >menthe, od. Pfefferminzlikör, >anissette u. >pastis

persil (m) -- Petersilie, Küchenkraut, Blätter, Stengel süßlich-würzig und unaufdringlich feinbitter; glattblättrig, commun, intensiver als krausblättrig, frisé; wenn erhältlich, a. Wurzeln, bulbes, ausgezeichnet als Gemüse oder Zutat

persillade -- Grüner Würzpuder aus feingeh. Petersilie u. oft Knoblauch; damit gewürztes Fleisch

persillade de tête -- Schweinskopf- u. Zungensülze

persillé -- Mit Petersilie zubereitet od. bestreut; Fleisch: v. weißen Fettadern durchzogen, >a. **pièce persillée**; Käse: grünblaugeädert, mit Schimmelpilz

pet-de-nonne, soupir-de-nonne -- "Nonnenfüßchen, -seufzer", luftiger, gezuckerter Brandteigkrapfen, oft mit Creme, Konfitüre usw. gefüllt

pétillant -- Perlend, leicht schäumend, sprudelnd

petiller -- zischen

petit beurre -- Butterkeks

petit blanc -- einfacher, offener Weißwein

petit chou -- Windbeutel

petit chou -- Windbeutel

petit coq (m); poulet (m) -- Hähnchen

petit déjeuner -- Frühstück

petit fours -- Konfektgebäck, >fours

petit noir -- kl. starker schwarzer Kaffee

petit oignon blanc -- Frühlingszwiebel, sehr fein, braucht nicht geschält zu werden, zum Rohessen und Dünsten, Apr.-Juli erhältlich

petit pain -- Brötchen, Semmel, Wecken

petit pois -- Frische, junge grüne Erbse, zart u. süß; lisse: frühreif, ridé: ausgewachsen

petit radis, radis rose, radis de tous les mois -- Radieschen, Monatsrettich

petit salé(s) -- Pökelfleisch, >salé, petit

petit-beurre -- Butterkeks

petit-lait -- Name versch. Milchprodukte; Molke, Buttermilch, entrahmte Milch

petit-suisse, demi-suisse, suisse -- ungesalzener Frischkäse, rahmig frisch und säuerlich, Fett 60-75%, gern mit Zucker oder Honig als Nachspeise gegessen (Normandie u.a.)

petite castagnole -- Mönchsfisch, Riffbarsch aus den Gewässern vor der Mittelmeerküste, nicht bes. schmackhaft

petite marmite -- kl. Suppentopf, klare Kraftbrühe mit Rindfleisch, Geflügel(klein), Rindermark und Gemüse

petite oie -- Gänseklein

petites -- Kl. Päckchen von Hammel-, Lamm- oder Kalbskutteln (Rouergue/Midi-Pyrénées); -> tripous

petites-gris -- Erdritterling, >tricholome terreux, od. Trichterling, >clitocybe nébuleux; Gesprenkelte Weinbergschnecke, in Frankreich geschützt

petits fours -- Konfektgebäck

petits gâteaux (secs) -- Teegebäck

pétoncle, olivette, peigne -- Kammuschel, kleinere, feinere Verwandte der Jakobsmuschel, >coquille Saint-Jacques, empfindlich u. leichtverderblich, aber (meist gekocht, auch roh mit Zitrone) ausgezeichnet, gute Zeit Apr.-Okt.

pézize (orangée), oreille-de-lièvre -- Orangenbecherling, a. roh genießbarer Speisepilz, aber mehr dekorativ als schmackhaft, gute Zeit Sept.-Okt.

Pflümli -- Pflaumenwasser, TT6-8° (Elsaß, Schweiz)

Pflütten, Pflutters -- Kartoffelklöße mit geschlagenen Eiern und Mehl oder Grieß (Elsaß, Lothringen)

pholiote du peuplier -- Stockschwamm, Schüppling, sehr guter Speisepilz, frisch od. getrocknet, besonders aber als Würze verwendbar, gute Zeit Juni-Okt.

pibal(I)e -- Südwestfrankreich: Glasaal, >civelle

picanhâgne -- Gedeckter Fruchtkuchen aus Hefeteig mit Birnen, manchmal a. Äpfeln od. Quitten (Bourbonnais/Auvergne)

pichet (m) -- kleiner Schnabelkrug, offener Wein (Krug), meistens 1/2 Liter

picholine -- Gr. grüne Tafelolive, in Sole od. Olivenöl eingelegt

picodon -- Kl. weicher Frischkäse aus Ziegenmilch, pikant nussig, je reifer, desto intensiver, F.: 45%, gute Zeit Sept.-Nov. (Ardèche AO, Drôme AO, Gard AO, Vaucluse AO, auch andersorts)

Picon -- Aperitif, >Amer Picon

Picon bière -- Bier mit >Amer Picon

picoussel -- Auflauf aus Buchweizenmehl mit Kräutern u. Pflaumen zum Nachtisch (Auvergne)

pièce -- Stück; (Eichen-)Faß für 205l (Champagne), 216l (Beaujolais), 228l (Burgund) Wein; >a. barrique

pièce de résistance -- Hauptgericht

pièce parée, persillée -- fettdurchzogenes Schulterfleisch

pièce, (petite) -- Kleingebäck (Westschweiz)

pied (m) -- Fuß; Spitzbein; Schwein: Pfote, Hachserl

pied-bleu -- Rötling, >tricholome nu

pied-de-mouton, hydne (sinué) -- Semmelpilz, eßbarer Stachelpilz, jung schmackhaft säuerlich, pfifferlingähnlich, gute Zeit Aug.-Nov.

pieds et paquets -- Ugs. paquets, Hammel-, Lammroulade und Hammel-, Lammfüße mit Tomaten in Weißwein u. Weinbrand geschmort (Marseille)

piémontaise, (à la) -- Mit Risotto, manchmal weißen Trüffeln; Makkaroni, Polenta, Ravioli usw.; Gebäck: mit Haselnüssen

pieuvre -- Krake, >poulpe

pigeon ramier -- Ringeltaube, meist nur Brust und Schenkel verwertbar, gute Zeit Sept.-Nov.

pigeon, pigeonne -- (Haus-)Taube

pigne, pignon -- Pinienkerne, Samenkern des Pinienzapfens, roh, geröstet od. gesalzenerhältlich, ölhaltig, mandelartig mildwürzig, im Süden a. als Gewürz verwendet

Pikefleisch -- geräucherte Rinderbrust (Straßburg)

pilaf, (riz), pilau, pilaw -- urspr. im Nahen Osten Bezeichnung für gekochten Reis; im westl. Ländern gewürztes Reisgericht mit Fleisch, Geflügel, Fisch, a. Gemüsen

pilchard -- Urspr. englisch: ausgewachsene Sardine, meist in Konserven in Öl od.

Tomatensauce

pilpil -- Weizen-, Hirsevollkornschrot

piment -- Name aller Paprika-, Pfefferschotenarten; allg. Würze

piment de Cayenne -- dünne rote Paprikaschote, stark und herb, das ganze Jahr frisch erhältlich

piment de la Jamaïque, poivre-giroflé, toute-épice -- Piment, Nelkenpfeffer, getr. Beeren des Pimentbaums, ganz oder gemahlen würzig pikant

piment des Antilles, cerise -- lebhaft rote Paprikaschote, sehr scharf, das ganze Jahr frisch erhältlich

piment doux -- Gemüsepaprika (große Schote >poivron), je nach Sorte fruchtig süß bis scharf

piment du Chili, enragé, oiseau -- kl. Pfefferschote, Chili, feurig scharf, frisch, getrocknet oder gemahlen (als poivre de Cayenne oder paprika) erhältlich

piment rouge -- rote, spitze Paprikaschote, starker Geschmack, frisch oder getrocknet erhältlich

piment vert -- grüne Paprikaschote, recht stark, nur frisch erhältlich

pimprenelle -- Pimpinelle, Pimpernelle, Bibernell(e), Gewürzkraut, junge Blätter zartbitterlich u. gurkenähnlich, nur frisch, meist feingeh., als Gemüse od. Salat verwendbar

pinard -- gewöhnlicher Landwein, ugs. a. für dunkelroten, tanninhaltigen Rotwein

pince à linge (f) -- Wäscheklammer

pincée -- Prise, Fingerspitze voll

Pineau (des Charentes) -- Aromatisch fruchtiger Likörwein aus jungem Traubenmost u. Cognac, kühl als Aperitif, zu Vorspeisen od. zum Nachtisch genießbar (Charentes)

pinée -- Stockfisch 1. Qualität, >morue (séchée)

pinne (marine) -- Steckmuschel, >jambonneau

pintade -- Perlhuhn, delikatester Vertreter der Hühnerfamilie mit leichtem Wildgeschmack, sollte nicht mehr als 11-13 Wochen alt sein; am besten: de la Drôme

pintadeau -- Junges Perlhühnchen, etwa 8 Wochen alt

piperade, pipérade -- Omelett od. Rührei mit Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, a. Schinken-, Huhn-, Thunfischstücken (Baskenland)

pirojki, pirogui, pirojok -- urspr. russisch: Pirogge, kl. mit Fisch, Fleisch, Kohl u.a. gefüllte Hefeteigpastete als Vorspeise oder zu Suppen

pirot -- Mit Knoblauch u. Sauerampfer sautiertes Rehragout (Pitou)

pissala(t) -- Salzige Würzpastete aus Sardellen u. Sardinen mit Lorbeer, Nelken, Thymian u. Pfeffer in Olivenöl (Nizza, Provence)

pissaladiera, pissaladière -- Zwiebelpizza mit Sardellenpüree u. schwarzen Oliven, warm od. kalt (Nizza, Provence)

pistache -- Pistazie, grüne Mandel, angenehm mild und süßlich, rund besser als länglich

pistolet -- Rundes od. längliches Brötchen mit tiefer Kerbe (Ostfrankreich, Belgien)

pistou -- "Zerstampfte" Würzpastete aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, auch Tomatenmark u. Parmesan als kräftige Zutat zu Suppen, Teigwaren, Fischen usw. (Provence)

pithiviers -- Weichkäse aus Kuhmilch, erdig aromatisch, F.: 40-45%, gute Zeit Nov.-Mai (Orléanais); Blätterteigkuchen mit Mandelcreme, auch kandierte Früchten (Orléanais)

plaisir -- Kl. Waffel-, Oblatentütchen

plaquemine -- Kaki

plat -- flach, platt; Teller; Platte, Schüssel; Pfanne; Gericht, Speise, Gang;
Tafelwasser: ohne Kohlensäure; Wein: flach, ohne Säure

plat aux oeufs -- Eiergericht

plat cuisiné -- Fertiggericht

plat de côtes, plates-côtes -- Rind: Hoch-, Schmorrippe; Schwein: Rippe(nbrust)

plat du jour -- Tagesgericht (mit Beilagen), Tagesspezialität

plat spécial -- Schweinskopf und -ohren, Mettfrikadellen mit Kartoffeln (Belgien)

plate -- Flache Auster, >huître

plateau -- Servierbrett, Tablett; auf dem Tablett servierte leichte Mahlzeit;
Auswahl

plattekees -- weißer Quarkkäse aus Kuhmilch (Belgien)

plein -- voll, gefüllt; vollständig, reichlich; Wein: körperreich, voll und rund

pleurote (en forme d'huître) -- Austernpilz, -seitling, nicht roh essen

plie (franche) -- Scholle, >carrelet

plombière(s) -- Mandel- od. Vanilleeis mit Schlagsahne, mit kandierten Früchten
od. mit Aprikosenmarmelade überzogen

pocher -- Pochieren, in einer Flüssigkeit od. im Wasserbad schonend garziehen

pocheteau -- Platter Meerfisch aus der Ordnung der Rochen, >raie

pochouse, pauchouse -- Fischsuppe aus versch. Sorten Süßwasserfischen mit
regionalen Varianten, meist mit Weißwein, Mehlbutter u. Knoblauch gebunden, wird
mit gebutterten, mit Knoblauch eingeriebenen Brotwürfeln, >croûtons, serviert
(Burgund, Bresse, Franche-Comté u.a.)

podologue -- Pediküre

poêle -- Pfanne mit Stiel

poêle -- Pfanne mit Stiel

poêlée -- Pfanne voll

poêlée -- Pfanne voll

poêler -- In einer Pfanne zugedeckt mit Butter od. Öl zart andünsten

poffertje -- Flandern: kleiner Eierkuchen, Kräpfchen

pogne -- süßes Hefebrot mit frischen od. kandierten Früchten, Backobst,
Johannisbeergelee od. auch Kürbis

Pogues -- Tafelwasser mit starkem Mineralgehalt

pointe (f) -- Schwein: Schinkenspeck; Spitze; Stachel; Messerspitze voll, sehr
wenig

pointe d'asperge -- Spargelspitze

pointe de culotte, aiguillette, baronne -- Huftdeckel, Kugel, Tafelspitz beim Rind

poirat -- Mürbteigkuchen mit in Branntwein eingelegten, gezuckerten Birnen
(Berry, Bourbonnais)

poire -- Birne; Westschweiz: Birnenbrand, TT6-8°; zartes Stück aus der
Unterschale des Rinds

poiré -- Vergorener Birnensaft, Birnenmost (Westfrankreich); Birnenpaste
(Belgien)

poire (Belle-)Hélène -- pochierte Birne, >Belle-Hélène

poire de curé -- Pastorenbirne, saftige, süß-säuerliche Sorte, gek. od. gedörrt
besser als frisch

poire Williams, bon-chrétien -- Williamsbirne; edler, fruchtiger und
duftintensiver Brannt aus Williamsbirnen, sehr kühl zu trinken (Elsaß, Rhôneal,
Südwestfrankreich, Wallis/Schweiz u.a.)

poireau -- Porree, Lauch, Stengelgemüse, Stange und Blätter von mildsüßem,
erdigem Zwiebelaroma, als (Würz-) Gemüse verwendbar

poireau d'été, gros du Midi, nouveau -- Sommerporree, zarter und milder als

der gewöhnliche (Winter-) Porree, gute Zeit Mai-Juli

poireau farci -- mit Schweinehack, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln und Weißbrot gef. Lauch (Waadt/Schweiz)

poirée (à carde, blonde) -- Mangold, > bette

pois -- Erbse

pois carré -- Markerbse, zart u. fein, getr. nicht zum Kochen geeignet

pois cassé -- Palerbse, etwas mehlig u. fade, je kleiner, desto süßer, nur sehr jung od. getrocknet verwendbar

pois chiche (m) -- Kichererbse, knackig nussig, meist getrocknet, gemahlen oder geröstet, als Gemüse, Brei, für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte verwendbar (Mittelmeer, Naher Osten)

pois mange-tout, - gourmand, princesse -- Zuckererbse, -schote, Kefe mit hellgrüner, zarter, eßbarer Hülse, nur frisch im Winter u. Anfang Frühling genießbar

poisson -- Fisch; Fischgericht

poisson blanc -- Weißfisch, kleinere Art Karpfenfisch

poisson d'eau douce -- Süßwasserfisch

poisson de mer -- Meerfisch

poisson de rivière -- Flußfisch

poisson de roche -- Felsen-, Klippfisch

poisson plat -- Plattfisch

poissonnerie -- Fischladen, Fischstand

poitrine (f); travers (m) -- Brust, Wamme, Bauchfleisch

poitrine hachage -- gehacktes Bauchfleisch vom Schwein

poivrade -- Starke Pfeffersauce, meist mit Röstgemüse, Essig u. Weißwein, mit Essig u. Schalotten (warm) od. Vinaigrettesauce (kalt); kl. Artischocke, nur mit Salz gewürzt (à la coque au sel) u. ganz gegessen

poivre -- Pfeffer

poivre blanc -- weißer Pfeffer aus der reifen, roten Frucht, mild und fein, nicht sehr geschmacksintensiv

poivre d'âne -- "Eselspfeffer"; reg. für Bohnen-, Pfefferkraut, > sarriette; in Bohnenkraut u./od. Rosmarin gehüllter Ziegen-, Schaf- od. Kuhmilchkäse

poivre d'Espagne -- Pulver aus getr. Paprikaschoten

poivre gris -- Mischung aus schwarzem und weißem Pfeffer, a. gemahlener Pfeffer aus ungeschälten Früchten

poivre noir -- schwarzer Pfeffer aus unreifen Früchten, scharf und würzig

poivre rose -- rosa Pfeffer, aromatisch mild

poivre vert -- grüner Pfeffer aus unreifen, weichen Früchten, der mildeste Pfeffer, krautig aromatisch

poivrette -- Schwarzkümmelpulver; > a. nigelle; reg. a. für Bohnenkraut, > sarriette

poivrier, poivrière -- Pfefferstrauch; Pfefferstreuer; Pfefferdose

poivron (doux) -- Gr. Gemüsepaprikaschote, > piment doux

Pojarski -- Geh., paniertes Kalb-, a. Geflügel-, Lachsfleisch

Polignac -- Mit Champignon- u. Trüffelscheiben in Geflügelrahmsauce; Fisch: mit Champignonscheiben in Weißwein-Rahmsauce; Eier: auf Trüffelscheiben od. in > sauce Périgueux

polka -- Brandteigring auf Mürbteigboden, mit Konditor- od. Mandelcreme garniert

polonais -- Reg. für Reizker, > lactaire, od. Steinpilz, > cèpe

polonaise, (à la) -- Mit hartgekochtem, gehacktem Eigelb, Petersilie u./od. feinen Kräutern, a. Brotkrumen bestreutes Gemüse, insbes. Blumenkohl, Spargeln

polonaise, (brioche) -- In Rum od. Kirsch getränkter, mit Konditorcreme, kandierten Früchten usw. gefüllter, in Mandelmeringe gehüllter Hefekuchen

- pomelo** -- Grapefruit, Kreuzung zw. Pampelmuse u. Orange
- pommade** -- Paste aus Eiern, Käse, Gewürzen usw. u. Öl; Midi: a. Knoblauchmayonnaise, >aioli
- pomme** -- Apfel, (manchmal auch pomme en l'aire)
- pomme d'amour** -- Reg. für Tomate; Apfel in Zuckerguß am Stiel
- pomme en robe** -- Apfel im Schlafrock
- pomme hérisson** -- Mit Mandelsplittern gespickter Apfel
- pomme sauvage** -- Holzapfel, für Konfitüren u. Gelees verwendbar
- pommeau** -- Erfrischender, mildsüßer Aperitifwein aus >Calvados u. >cidre, TT 6-8° (Normandie)
- pommes (de terre) sautées** -- Bratkartoffeln
- pommes à l'anglaise** -- Salzkartoffeln aus dem Wasser od. Dampf
- pommes à l'huile, en salade, salade de** -- Kartoffelsalat
- pommes à la bernoise** -- Rösti
- pommes à la berrichon** -- Kartoffeln mit Speck u. Zwiebeln; >a. berrichonne
- pommes à la boulangère** -- Kartoffel- u. Zwiebelscheiben, im Ofen gebacken
- pommes à la crème** -- Rahmkartoffeln mit >crème fraîche u. feinen Kräutern
- pommes à la normande** -- Rohe Kartoffelscheiben mit geh. Lauch u. Petersilie, im Ofen gebacken
- pommes à la paysanne** -- Braungebr. Kartoffeln mit Kräutern; >a. paysanne
- pommes Anna** -- Annakartoffeln, rohe Kartoffelscheiben, mit Butter im Ofen gebacken
- pommes au four** -- Mehlig-festkochende Kartoffeln, im Ofen gebacken
- pommes château** -- Schloßkartoffeln, oval zugeschnitten, in Butter braungebr., mit geh. Petersilie bestreut
- pommes dauphine** -- mit Brandteig vermischte, in Fett geb. Kartoffelklößchen
- pommes de terre** -- Kartoffeln
- pommes duchesse** -- Herzoginkartoffeln, >duchesse, (à la)
- pommes en chemise, pommes en robe (de chambre, des champs)** -- Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln
- pommes en robe (de chambre, des champs)** -- Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln
- pommes fondantes** -- Schmelzkartoffeln, in Butter gebratene, mit d. Gabel plattgedrückte u. gebutterte Kartoffeln
- pommes gaufrettes** -- Frittierte Kartoffelgitter, -waffeln
- pommes lyonnaises** -- Bratkartoffeln mit Zwiebeln u. Petersilie
- pommes Macaire** -- Zerquetschte, gebackene Pellkartoffeln, mit Butter, Salz u. Pfeffer vermischt
- pommes mignonettes** -- Frittierte od. gebratene Kartoffelstäbchen
- pommes mousseline** -- Schaumkartoffeln, Kartoffelschnee
- pommes nature** -- Salzkartoffeln
- pommes noisettes** -- Nußkartoffeln, haselnussgroße Stücke in Butter gebraten
- pommes paille** -- Strohkartoffeln, feingeschnittene, frittierte Kartoffelstäbchen
- pommes parisiennes** -- Pariser Kartoffeln, Kartoffelbällchen, mit Petersilie u. Kräutern
- pommes Parmentier** -- Braungebrannte Kartoffelwürfelchen
- pommes pont-neuf** -- Dicke frittierte Kartoffelstäbchen
- pommes rissolées** -- Knusprig braungebratene Kartoffelwürfel
- pommes sarladaises** -- Bratkartoffeln, >sarladaise
- pommes sautées** -- Kurz in Butter gebr. Kartoffeln
- pommes soufflées** -- Soufflierte Kartoffelscheiben, blanchiert u. frittiert

pommes vapeur -- Dampfkartoffeln

Pompadour -- Fleisch: mit Artischockenböden, Nußkartoffeln u. >sauce Choron; Kleinragout aus Gänseleber, Kalbszunge, Champignons u. Trüffeln in Madeirasauce; Fisch: mit Champignon u. Trüffeln

pompe -- (Fest-)Kuchen aus Sauer-, Hefe-, a. Blätterteig mit versch. salzigen od. süßen Zutaten (Auvergne, Bourbonnais, Lyonnais, Provence u.a.)

pont-l'évêque -- Fetter Weichkäse AO aus Kuhmilch, kräftig erdig, F.: 45-50%, weich, aber nicht zu reif ohne Rinde zu genießen, gute Zeit Juli-März (Normandie)

pont-neuf -- Mürbeteigförmchen mit Füllung aus Brandteig, Konditorcreme u. rotem Johannisbeergelee (Paris u.a.)

porc -- Schwein; Küchensprache: männliches kastriertes Schwein; Schweinefleisch

porcelet -- Ferkel, junges Schwein, bis 2 Monate alt

porchette -- Mit seinen Innereien, Kräutern u. Knoblauch gefülltes Spanferkel

Port-Salut -- Halbfetter, buttrig-milder Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, F.: 45-50% (ganz Frankreich)

portugaise -- Rauhschalige Auster, seit 1970 meist durch die jap. Auster gigas ersetzt, >huître

portugaise, (à la) -- Mit Tomaten, a. mit Knoblauch, Zwiebeln u. Petersilie; a. >sauce portugaise

portune -- Schwimmkrabbe, >étrille

pot -- (Koch-) Topf; Kanne, Krug; Beaujolais, Südburgund: länglich-bauchige Halbliterflasche

pot de crème -- Cremenäpfchen; zarte Eiercreme, im feuerfesten Näpfchen aromatisiert u. gegart

pot de crème -- halbflüssige Eiercreme mit Aromazutaten im Näpfchen

pot-au-feu -- Der "Topf auf dem Feuer", nahrhafter Eintopf, der sich in zwei Gerichte aus einem Topf aufteilen läßt: die klare, kräftige Bouillon u. dann das darin gekochte (Rind-)Fleisch, Geflügel mit Gemüse; klassisch der pot-au-feu parisien, aber unzählige Varianten; a. Namen für das hierfür verwendete Rindfleisch

potage -- (Meist gebundene) Suppe wird in Frankreich, wenn überhaupt, meist nur abends gegessen; >a. bisque consommé, crème, soupe, velouté

potage à la Dubarry -- Kartoffelrahmsuppe mit Blumenkohl

potage à la parisienne -- Kartoffelrahmsuppe mit Lauch

potage à la paysanne -- Gemüsesuppe

potage à la reine -- Geflügelrahmsuppe

potage ambassadeur -- Suppe aus frischen Erbsen, a. mit ged. Sauerampfer u. Kopfsalat

potage aux vermicelles -- Nudelsuppe

potage Bagration -- Suppe aus Kalbfleischwürfeln (gras) od. Seezungenstreifen (maigre) mit Makkaronistücken

potage bilibi, billy by -- Muschelsuppe, >bilibi

potage bonne femme -- Fleisch- od. Geflügelsuppe mit Kartoffeln, Lauch u. Kerbel

potage clair -- Klare Fleischbrühe, >consommé

potage Condé -- Gebundene Geflügelbrühe mit Püree aus roten Bohnen

potage cultivateur, jardinière -- Klare Gemüsesuppe mit Bauchspeck

potage favorite -- Rahmsuppe mit ged. Kopfsalat u. Spargeln

potage fermière -- Rahmsuppe mit gedünstetem Gemüse

potage Germiny -- Sauerampfersuppe, >Germiny

potage lié -- Gebundene, dicke Suppe

potage Longchamp -- Gebundene Erbsensuppe mit Sauerampferstreifen

- potage Marigny** -- Gebundene Suppe mit grünen Erbsen u. Stücken kl. grüner Bohnen
- potage Nemours** -- Gebundene Kartoffelsuppe
- potage Parmentier** -- Kartoffelrahmsuppe
- potage Saint-Clou** -- Die "Suppe der concierges" aus Kartoffeln u. Lauch (Paris)
- potage Saint-Germain** -- Püreesuppe aus frischen grünen Erbsen, Kopfsalat usw.
- potage santé** -- Gebundenen Kartoffelsuppe mit Sauerampfer u. Kerbel
- potage velouté** -- Cremesuppe
- potage vichyssoise** -- Sämige Kartoffelsuppe, >vichyssoise
- potage-purée** -- Püreesuppe, gebundene Suppe
- potager, potagère** -- Gemüsepflanze(n); Küchen..., Suppen...; Gemüsegarten; Suppenherd, -topf
- potée** -- Topfvoll; in irdenem Topf gek. Gericht; deftiger Eintopf aus (gepökeltem) Fleisch, Wurst, Kohl u. sonst Gemüse, a. Fisch, für den jede Provinz "ihr" Rezept hat
- potiron** -- Riesenkürbis mit mehligem, süßlichem Fleisch, kann für Suppen, als Gemüse od. Frucht verwendet werden, gute Zeit Okt.-März; reg. Name a. für versch. Speisepilze wie den Röhrling, >bolet, Schirmpilz, >lépiote u.ä.
- potje(fleisch, -flesh, vleese)** -- Terrine aus dreierlei Fleisch, Kalb, Kaninchen und Schweinespeck (Flandern)
- pottekees** -- pikant-scharfer Kuhmilchkäse aus gewürztem Quark (Belgien)
- poubelle** -- Abfalleimer
- pouce-pied, pousse-pied** -- Felsenentenmuschel, Meereskrebstier, ausgezeichnet im Sud, >court-bouillon
- poularde** -- Poularde, junges vollfleischiges Masthuhn, 7-8 Monate alt
- poule** -- Henne, (Suppen-)Huhn, 18-20 Monate alt; a. allg. Weibchen anderer Hühner- u. Fasanenvögel
- poule au pot** -- Im Wasser gargezogenes (Suppen-)Huhn; Suppeneintopf mit gefülltem Huhn, Rindfleisch u. Gemüse
- poule de mer** -- Petersfisch, >saint-pierre, od. Seehase, >lompe
- poule verte** -- "Grünes, falsches Huhn" aus Hackfleisch u. Kohl
- poulet** -- Hähnchen, junges Masthuhn, 8-16 Wochen alt
- poulet à la reine** -- Hähnchen (mit Beilagen) in >sauce suprême
- poulet archiduc** -- Rasch angebratenes Hähnchen mit Paprika, Zwiebeln u. >sauce hongroise
- poulet blanc breton** -- Erstklassiges Hähnchen mit Gütesiegel, 12 Wochen alt (Bretagne)
- poulet Célestine** -- Mit Champignons u. Tomaten rasch angebratenes, mit >fond u. Weißwein übergossenes, mit Cognac flambiertes Hähnchen
- poulet d'appellation, label** -- In Halbfreiheit aufgezogenes Hähnchen, 15-17 Wochen alt
- poulet de Bresse, pattes bleues** -- Erstklassiges, im Freiland mit Körnerfutter aufgezogenes Hähnchen aus der Bresse mit blau-weiß-rotem Gütesiegel, 16 Wochen alt
- poulet de chair** -- auf Fleischleistung gezüchtetes Hähnchen
- poulet de grain, de marque** -- (nicht immer nur) mit Körnern gefüttertes Hähnchen, 8-10 Wochen alt
- poulet effilé** -- Ausgenommenes Hähnchen mit Hals u. Innereien
- poulet en barbouille** -- Hähnchen in Rotwein-Blut-Sauce
- poulet éviscéré** -- Ausgenommenes Hähnchen ohne Hals u. Innereien
- poulet fermier** -- Hähnchen vom Bauernhof

poulet jaune -- erstklassiges, nur mit Mais gefüttertes Hähnchen (Landes/Aquitanien)

poulet Marengo -- Hähnchenragout, > Marengo

poulet prêt à cuire, P.A.C. -- küchenfertiges Hähnchen

poulet quatre quarts -- sehr rasch aufgezogenes Hähnchen, etwa 6-7 Wochen alt

poulet reine -- körnergefüttertes, vollfleischiges Brat-, Masthähnchen

poulet rôti -- Brathähnchen

poulet sauté -- Sautiertes, rasch angebratenes Hähnchen

poulette -- Junges Huhn; >a. sauce poulette

poulny (-saint-pierre) -- Feiner Ziegenkäse, erdig pikant, F.: 45%, auf Qualität AOC achten, gute Zeit Mai-Sept. (Berry/Loiretal)

poulpe, pieuvre -- Krake, achtermiger Tintenfisch, kl. junges Tier zart u. schmackhaftes, muß aber meist weichgeklopft, blanchiert od. lang genug gekocht werden; mit ihm werden oft Langustenkonserven gestreckt

pountari, pounti -- Kohlroulade od. Fladen mit Schweinespeck, -fleisch, Mangold, Zwiebeln, Würzzutaten usw. (Auvergne)

poupion -- kl. Krake (Nizza), >poulpe

pour acquit -- Betrag erhalten

pourboire -- Trinkgeld

pourpier -- Portulak, Burzelkraut, Gemüse- u. Würzpflanze, in Südfrankreich wildwachsend od. kultiviert (pourpier doré), Blätter u. Triebe erfrischend, leicht salzig, als Salat, (Spinat-)Gemüse od. Gewürz verwendbar

pourri -- faul (Frucht usw.), verdorben, verwest; zerkocht

pousse -- Schößling, Trieb

pousse-café -- Branntwein od. Likör im Gläschen od. in der noch warmen Kaffeetasse, a. übereinander geschichtete farbige Liköre, mit denen man nach einem Mahl den Kaffee "hinunterschubst"

pousse-pied -- Felsenentenmuschel, >pouce-pied

poussin -- Küken, etwa 4 Wochen alt; Küchensprache: meist junges, 250-300g schweres Hähnchen

poutargue, boutargue -- "Weißer Kaviar", flaches Würstchen aus gesalzenem, gepreßtem Meeräschenrogen, wird in Scheiben gegessen (Provence)

poutassou -- Blauer Wittling, >merlan bleu

poutine -- Fischbrut, meist von Sardellen, Sardinen, wie Weißfischchen fritiert (Midi)

praire, coque rayée -- Rauhe Venusmuschel, kl. eßbares Meeresweichtier, empfindlich, aber feiner Geschmack, sollte vor Verzehr immer geschlossen sein, ab Mai nicht mehr frisch erhältlich, am besten roh, aber a. gek. eßbar

pralin -- Krokant, Mischung aus gerösteten Mandeln od. Haselnüssen u. karamelisiertem Zucker

praline -- Mandel in karamelisiertem Zucker; mit Schokolade überzogene Süßigkeit

praliné -- Krokant, >pralin; Kuchen aus Pralinécreme zw. Biskuitschichten

pratelle -- Champignon, >champignon de couche, Schwamm aus der Gattung der Hut- u. Lamellenpilze, >agaric

pré(s) -- Wiese, Weide

pré-salé, présalé -- Fleisch von Schafen, die auf den fetten, jod- u. meersalzhaltigen Wiesen an der Ostküste Frankreichs geweidet haben, von besonderem Geschmack u. besonderer Güte

préemballé -- Abgepackt

prémontana -- Mit Wacholder geschmortes Rindfleisch (Korsika)

presse -- Presse, Kelter

pression, (à la) -- Bier vom Faß

prêt à manger -- Fast Food, Schnellimbis

primeur -- junger Rotwein, kurz nach schneller Gärung abgefüllt, ab drittem Donnerstag des Novembers im Ausschank, bis etwa Ende Januar bei 10-12° zu trinken; wird vor allem außerhalb Frankreichs (fälschlich) auch vin nouveau genannt

primeurs -- Erstes Frühlingsgemüse, Frühhobst

princesse, (à la) -- Mit Spargelspitzen u. Trüffelscheiben (in Rahm- od. Champignonsauce); >a. consommé princesse

princesses -- Delikatessbohnen, junge, kleine, zarte grüne Bohnen

printanier, printanière, (à la) -- Mit in Butter gedünstetem jungem Gemüse; >a. consommé printanière

pris -- angedickt (Flüssigkeiten, Saucen); geronnen, gefroren

profiterole -- Kl. Windbeutel aus Brandteig, salzig mit Cremes, Pürees usw., süß mit Cremes, Konfitüre, Schlagsahne od. Eis gefüllt, oft in warmer Schokoladensauce

promotion -- Sonderangebot

propriétaire -- Besitzer, Eigentümer; Wein: Erzeuger

provençale, (à la) -- Mit geh. Knoblauch, Petersilie u. Olivenöl gewürzt; mit Tomaten, Knoblauch u. Olivenöl; >a. sauce provençale

provision -- Vorrat; Proviant

prune -- Pflaume; Pflaumenwasser, TT10-13° (Elsaß, Lothringen, Schweiz u.a.)

pruneau -- Back-, Dörripflaume, Kurpflaume

prunelle, épine noire, prunier sauvage -- Schlehe, Schwarzdorn, herbe Steinfrucht; Schlehengeist, TT 6-8° (Elsaß, Franche-Comté, Burgund); kräftiger Likör aus Schlehen- u. Zwetschgenwasser, TT 8-10° (Loire)

psalliote -- Schwamm aus der Gattung der Hut- und Lamellenpilze, >agaric

psalliote champêtre, des prés -- Feldchampignon, >rosé des prés

psalliote de couche -- Zuchtchampignon

psalliote des bois, des forêts -- Kl. Waldchampignon

pudding à la diplomate -- Pudding aus kandierten Früchten u.

Aprikosenmarmelade, a. Eiercreme zw. Schichten von in Milch getränkten Briocheteig od. in Rum, Kirsch getränktem Löffelbiskuit, mit >crème anglaise, >crème bavaroise od. Schokoladensauce überzogen u. gekühlt serviert; >a. crème diplomate

puits -- Brunnen; Vertiefung, Mulde im Teig

puits d'amour -- "Liebesbrunnen", kl. süßes Blätter- od. Brandteiggebäck mit Konfitüre- od. aromatisierter Konditorcremefüllung

pulpe -- Fruchtfleisch, -mark; Frucht-, Gemüsebrei; a. Fischfleisch

pur-chèvre -- Käse aus 100% Ziegenmilch

purée -- Püree, Brei, Mus; dicke Suppe

purée de tomates -- Tomatenpüree aus vollreifen Tomaten

purée Parmentier -- Dicke Kartoffelsuppe mit Lauch, Rahm u. geh. Petersilie

purée Saint-Germain -- Püree aus frischen Erbsen

purée Soubise -- Zwiebelpüree (mit Reis)

purée vendéenne -- Bohnenpüree

purée, mousse de foie -- Gemisch aus pürierter Stopfleber mit Farce oder Speck

Q

quart -- Viertel; sehr kleiner >Maroilles-Käse

quartier -- Keule mit halbem gespaltenem Rücken vom Lamm; Frucht: Schnitz

quasi -- Dickes Stück aus der Keule des Kalbs zwischen Nierenbraten u. Schwanz

quatre-épices -- "Vier-Gewürze", pulverisierte Mischung aus Pfeffer, Muskatnuß, Nelke und Zimt; a. zerstoßene Schwarzkümmelsamen

quatre-quarts -- "Vierviertel", runder Kuchen aus gleichgewichtigen Mengen Mehl, Butter, Eiern u. Zucker, manchmal mit Orangen, Zitronen, Vanille usw.

aromatisiert, in d. Bretagne mit Früchten, Mandeln u. Rosinen

quenelle -- Kloß aus feinzerstoßenem, fettarmem Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch

quenelle de brochet -- Hechtklößchen (Franche-Comté)

quetsche -- Zwetsch(g)e, Pflaume; Zwetschenwasser, TT 6-13° (je nach Alter), (Champagne, Elsaß, Lothringen)

queue de boeuf -- Ochschwanz

queue de lotte -- Seeteufel, >baudroie, ohne Kopf

quiche -- Flacher Kuchen aus Mürbe- oder Blätterteig mit Eiern, >crème fraîche, Milch u. Sahne, heute auch mit Speck, Schinken, Zwiebeln, selbst Miesmuscheln usw. (urspr. Spezialität aus Lothringen)

quignon -- Brotanschnitt mit Kruste

quillet -- Rundes Biskuitkuchlein, mit aromatisierter Butter gefüllt

quinquina -- Chinarinde, chininhaltige Rinde des Chinabaumes; leicht bitterer Aperitif- u. Gesundheitswein daraus

R

rabasse, rebasse -- Trüffel (Provence), >truffe

râble (de lièvre) -- Hasen-, Kaninchenrücken; ugs. a. Roastbeef, >aloyau

rabot(t)e, talibur -- Apfel od. Birne im Teig, lauwarm oder kalt (Picardie)

Rachel, (à la) -- Mit Artischockenböden, Markscheiben und Rotweinsauce; Fisch: mit Krebsauce u. Trüffelscheiben

raclette -- vollfetter, halbharter Alpenkäse aus roher, heute a. pasteurisierter Kuhmilch, würzig mild, am besten reif, 6-7 Monate alt; wird erhitzt und "gerakelt", geschabt zu Pellkartoffeln, Essiggürkchen, Perlzwiebeln usw. genossen (Wallis/Schweiz)

radis (m) (noir) -- Rettich, Radi, gute Zeit Aug.-Juni

radis de cheval -- Reg. f. Meerrettich, >raifort

ragôut -- Ragout, Schmorgericht aus Fleisch-, Geflügel-, Wild-, Fisch- und/oder Gemüsestücken in würziger brauner oder weißer Sauce

raie (f), pocheteau -- Rochen, platter Meerfisch, zartrosa, mageres, ausgezeichnetes Fleisch (meist nur Flügel u. Schwanzstück), gute Zeit Winter, läßt sich pochieren, gratinieren, a. für Fischsuppen geeignet (Nordmeer, Nordostatlantik, Ärmelkanal, westl. Mittelmeer)

raie bouclée, clouée -- Nagel-, Keulenknochen, der beste, feinste Rochen, Fleisch frisch und mariniert erhältlich

raie cornue, diable-de-mer, mante -- Flügel-, Teufelsrochen, der größte Rochen

raie grise, cendrée -- Glattrochen, geschätztes Fleisch, in Frankreich oft als "franz. Steinbutt", "turbot francais" angeboten, frisch oder geräuchert (In Deutschl. Seeforelle)

raifort (sauvage) -- Kren, Meerrettich

raiponce -- Rapunzel, kleinblättrige Art von Feldsalat, >mâche, weiße fleischige

Rübe, wohlschmeckendes Wintergemüse

raisin sec -- Rosine

raisiné -- Kompottkonfitüre aus zuckerlos in Traubensaft gekochten Fruchtstücken (Burgund u.a.)

raïto, raite, rayte -- Würzpaste aus lange in Olivenöl und Rotwein gekochten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch u. zerstoßenen Nüssen mit Gewürzkräutern (Provence)

ramequin -- Kl. runde Auflaufform, Portionsförmchen; im heißen Ofen gebackenes Käsetörtchen (Franche-Comté, Westschweiz)

ramier -- Ringeltaube (jung: ramereau), pigeon ramier

rancio -- intensiv duftender, madeiraartiger Altersgeschmack eines Süßweins durch lange Lagerung im Fass (an der Sonne) und langsame Oxydation

râpé -- gerieben, geraffelt, gerspelt, geschabt, gemahlen

ras al-hanout -- Pulver aus mind. 13 Gewürzen wie Ingwer, Kardamom, Koriander, Kümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, schwarzem Pfeffer, Zimt, a. getr. Rosenknospen usw. (Nordafrika)

rascasse brune -- Brauner Drachenkopf, Kleine Meersau, selten und teuer, aber ausgezeichnet

rascasse du Nord -- Blaumaul, >sébaste-chèvre

rascasse rouge, chapon -- Großer Roter Drachenkopf, festes Fleisch, aber von weniger ausgeprägtem Geschmack

rascasse, crapaud-, diable-, scorpion-de-mer, scorpène -- Drachenkopf, Skorpionfisch, Familie von Meeresfischen mit unförmigem Kopf aus gemäßigten und warmen Zonen, in Frankreich haupts. aus dem Mittelmeer, festes, mageres, aromatisches Fleisch, unerläßlicher Bestandteil der >bouillabaisse und anderer Fischsuppen, läßt sich (im Sud) kochen, pochieren, füllen, gute Zeit Frühling und Herbst

Raspail -- Würziger Bitterlikör, "liqueur hygiénique" aus Kräutern und Wurzeln (Gironde)

rassis -- altbacken, nicht mehr frisch, aber noch nicht trocken (Brot, Gebäck); abgehangen (Fleisch)

ratafia -- Likör aus gezuckertem Branntwein, in dem Früchte, Pflanzen oder a. Blumen eingelegt waren; heute meist süßer Aperitif aus 2/3 Traubenmost und 1/3 Branntwein

ratatouille (niçoise), ratatouia -- Gemüseeintopf aus Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln, mit Thymian, Basilikum, Knoblauch usw. in Olivenöl, a. Weißwein gedünstet (Nizza, ganzes Mittelmeergebiet)

rave -- Speiserübe, Wurzelgemüse; Weatschweiz oft: Weißes Rübchen, >navet

ravigote -- Pikante Salatsauce mit Kapern, geh. Zwiebeln u. Kräutern (kalt) oder weiße Kalbssamtsauce mit geh. Schalotten, Kräutern und Weinessig, Weißwein (warm); Mayonnaise mit geh. Schalotten und Kräutern, a. Senf

ravitaller par les corbeaux -- von den Raben gefüttert, abgelegt, am A... d. Welt

rebasse -- Provence: Trüffel, >truffe

reblochon -- Geschmeidig cremiger, milder Butterkäse AO aus Alpenkuhmilch, F: 50%, ganzjährig, aber gute Zeit Juli-Nov. (Savoyen)

réchaud -- Wärmepfanne, Warmhalteplatte

récoltant -- Wein: Erzeuger, Weingut

récolte -- (Wein-) Ernte, Jahrgang

recommandé -- empfohlen

reçu -- erhalten, empfangen; Quittung

réduire -- eine Flüssigkeit eindicken, einkochen

régal -- Leckerbissen; Schmaus, Festmahl; Lieblingsgericht; a. Tasse Kaffee mit Cognac od. Rum

régalade, (à la) -- In feinem Strahl direkt aus dem Gefäß in den Mund trinken

régime (m) -- Schonkost, Diät

réglisse -- Lakritze, Süßholz

reine, (à la) -- Viele feine Zubereitungsarten, meist mit Kalbsbries, Champignons, Trüffeln usw. in Geflügelrahmsauce; >a. bouchée à la reine, concommé à la reine, potage à la reine; körnergefüttertes, vollfleischiges Huhn zw. Masthähnchen und Poularde

reine-claude (f) -- Reneklode, gelbgrüne Pflaume mit zartsüßem Fleisch u. intensivem Aroma

relais -- (Land-) Gasthaus, Raststätte

relais de campagne -- schön gelegenes Landgasthaus

relais routier -- Gaststätte für Fernfahrer, meist gutbürgerliche Küche zu vernünftigen Preisen

relevé -- Gang zw. Suppe od. Vorspeise u. >entrée; heute a.: Hauptgericht

religieuse -- "Nönnchen", kl. über gr. Windbeutel, beide mit gesüßter Schlagsahne od. aromatisierter Creme gef., mit Glasur überzogen; Savoyen u. W.Schweiz: Fonduekruste

remoudou -- pikanter bäuerlicher Weichkäse aus Kuhmilch (Belgien)

émoulade -- Kräutermayonnaise mit Senf, Essiggürkchen, Kapern und geh. Kräutern, a. Sardellenessenz

Renaissance, (à la) -- Mit gedünstetem, glasiertem Frühlingsgemüse und Braten- od. Geflügelrahmsauce

renversé -- gestürzt, umgestülpt; Westschweiz: Milchkaffee mit mehr Milch als Kaffee

repas -- Mahl(zeit), (Fest-)Essen

repas à toute heure -- durchgehend warme Küche

repas de midi -- Mittagessen

repas rapide -- schnelle Küche, Fast Food

requin, squale -- Hai, Ordnung v. Meerfischen; >a. aiguillat

requin-taupe, touille -- Heringshai, festes, kalbfleischähnliches Fleisch, in deutschsprachigen Ländern als "Kalbfisch", "Seestör", im Handel, läßt sich in Scheiben grillieren, schmoren, marinieren, a. räuchern

réserve, (grande) -- Wein: eigene Sonderfüllung eines AOC oder VDQS-Weins, da nicht gesetzlich reglementiert, ohne besondere Bedeutung

résidu -- Rückstand, Überrest; Bodensatz

resiné -- Westschweiz: konzentrierter Fruchtsaft; Griechenland: geharzter Wein

restaurant -- ugs. restau, resto; Restaurant, Gaststätte, die i.a. mittags von 12 bis etwa 14.30 Uhr und abends warme Mahlzeiten serviert, aber selten Getränke allein

reston -- dünner Pfannkuchen (Belgien)

réveillon -- Nachtmahl, urspr. nach der Weihnachts- od. Silvestermesse

revesset -- Kl. >bouillabaisse, in der die Kartoffeln durch grünes Blattgemüse ersetzt werden (Toulon)

rhubarbe, rhapsodic -- Rhabarber

rum -- Rum, Branntwein aus Zuckerrohr, in Frankreich meist aus den frz. Antillen, Guadeloupe, La Réunion, Martinique; oft weiß, "grappe blanche"

Ricard -- Marke eines Anisaperitifs, >pastis

- riceys** -- Weichkäse aus Kuhmilch, oft in Weinrebenasche gereift, cendré, F.: 30-40% (Champagne)
- riche** -- reich, ergiebig, üppig
- Riche, (à la)** -- Urspr. gebratene Schnepfe auf gerösteter, gebutterter Brotscheibe oder Seezungenfilet in sauce Riche; heute allg. in dieser Sauce, >sauce diplomate
- Richelieu, (à la)** -- Mit gedünstetem Kopfsalat, gef. Pilzen, Tomaten und Schloßkartoffeln; Fisch: paniert mit Kräuterbutter (und Trüffeln)
- rigaudon, rigodon** -- Kuchen aus altbackenen >brioche und Eiern mit Schinken oder Speck (als Vorspeise) oder mit geh. (Hasel-)Nüssen, Fruchtputee und Zimt (als Nachspeise) (Burgund)
- rigotte (de Condrieu)** -- flacher, runder Kuh-, seltener auch Ziegenmilchkäse, mild und milchig, Fett 45-50%, gute Zeit Apr.-Nov., a. ganzjährig erhältlich (Lyonnais)
- rillaud, rillot** -- In Schmalz gek. Würfel von durchwachsenem Schweinebauch, -schulter, am besten lauwarm (Anjou, Touraine)
- rillete(s)** -- Im eigenen Schmalz eingemachtes Schweine- a. Kaninchen-, Geflügel-, Gänsemett als Vorspeise oder Brotaufstrich (Loiretal, LeMans)
- rillon** -- Grieben, knuspriges Schwarten- und Bindegewebsstückchen v. Rinder-, Schweine-, Gänse- oder Entenflomen, als Vorspeise zu Schweinernem (Anjou, Touraine); a. rillaud
- rimot(t)e** -- Maisbrei, auch gezuckert (Périgord/Aquitanien)
- ris (m) (de veau)** -- Bries, Milch, Milke, die Thymus-, Wachstumsdrüse des jungen Kalbs oder Lamms, eine zarte, schmackhafte Delikatesse
- rissole** -- Hefe-, Mürb-, meist Blätterteigtasche, salzig (mit geh. Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Champignonputee usw.) od. süß (mit Cremes, Kompott usw.) gefüllt
- rissoler, (faire)** -- In Butter od. Fett braun u. knusprig braten od. backen
- rite** -- Glattbutt, >barbue
- Rivesaltes** -- Natursüßer, verstärkter Weißwein zu Aperitif od. Dessert, voll u. kräftig mit blumigem Bukett, je älter (>Rancio), desto feiner, TR 10 J., TT 10-12° (Roussillon)
- Riwele** -- kl. längliche Teigklöße (Elsaß)
- riz** -- Reis(gericht)
- riz (à l') impératrice** -- kalter Milchreis, >impératrice
- riz au lait** -- Milchreis(pudding)
- riz basmati** -- Basmati-, Langkornreis, der edelste Reis mit feinem, nußartigem Aroma (Indien)
- riz blanc, blanchi, mat, usiné** -- weißer, geschälter Rundkornreis
- riz brun, cargo, complet, décortiqué** -- enthülster, ungeschälter brauner Natur-, Vollreis
- riz Condé** -- süßer Milchreis
- riz créole** -- Pilawreis mit Pfefferschoten und Tomaten
- riz paddy, naturel** -- ungeschälter Naturreis
- riz patna** -- geschälter, polierter Langkornreis
- riz poli, glacé** -- polierter Rundkornreis
- riz sauvage** -- Wildreis, kein Getreide, sondern Wassergras, feiner Nußgeschmack (Kanada, USA)
- robe** -- Kleid, Rock; Wein: Farbe
- robinet** -- Wasserhahn
- rocamadour** -- Stark riechender, aber mildherb schmeckender Weichkäse, urspr. aus Schaf-, Ziegen-, heute meist aus pasteurisierter Kuhmilch, bes. gut mehrere

Monate alt, hart, kräftig, F.: 45%, gute Zeit Schaf: März-Juni, Ziege: Juni-Nov., Kuh: ganzjährig (Aquitanien)
rocambole, ail d'Espagne, ail rouge -- Rockenbolle, Schlangengewächs, wildes Lauchgewächs, Art milder Knoblauch (Midi); ugs. a. f. Perlzwiebel, >oignon blanc nacré

Rocher -- Die älteste Likördestillerie Frankreichs mit versch. Spezialitäten (Isère/Rhône)

rocher -- kl. "Fels" aus Eiweißschnee, Zucker und Mandeln, Kokosnuß, Rosinen, Schokolade usw.

roesti -- Westschweiz: Rösti, >pommes de terre à la bernoise

rognannade, rognon de veau -- Kalbsnierenbraten (mit der Niere in ihrem Fett)

rognon -- Niere (von Schlachttieren, i.a. Kalb oder Lamm, a. Rind, Schwein, Hähnchen), sollte nicht bräunlich, d.h. alt oder tiefgekühlt sein; ugs. a. Hoden, >animelle

rognon (m) -- Niere (v. Schlachttieren, i.a. Kalb oder Lamm, a. Rind, Schwein, Hähnchen), sollte nicht bräunlich, d.h. alt od. tiefgekühlt sein; ugs. a. Hoden, >animelle

rognon blanc -- Stierhoden, >animelle

Roigabradeldi -- Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln (Elsaß)

rollot -- Rahmkäse aus Kuhmilch, pikant erdig, Fett 45%, gute Zeit Nov.-Juni (Pikardie)

romaine -- Römischer Salat, >laitue romaine

romaine, (à la) -- Mit Spinat, Parmesankäse, a. grünen Erbsen u. Schinken; >a. sauce romaine

Romanov -- Mit gef. Gurken u. Kartoffeltörtchen, die mit einem Ragout aus Champignons u. Selleriewürfeln gef. sind; >a. fraises Romanov

romarin (m) -- Rosmarin, frisch besser als getrocknet, sollte immer mitgekocht werden

rombosse -- Apfel im Mürbteig (Belgien)

ronce -- Brombeerranke, -strauch

ronce (des haies) -- Brombeere

ronce cultivée -- Himbeere, >framboise

rond de gîte à la noix -- Scheibe aus der Kugel, Nuß der Rinderkeule

rond de tranche grasse -- Rind: Kugel, Nuß; Bürgermeisterstück, Blume der Rinderkeule

rondelle -- Kl. runde Scheibe

roquefort -- Blauschimmelkäse AO aus Schafmilch, herzhafter, pikant-würziger Geschmack, sollte butterig sein, F.: 45%, gute Zeit März-Nov. (Rouergue/Aquitanien - der einzig echte mit rotem Label -, auch übriges Südfrankreich, Korsika)

rosbif -- Roastbeef, Beiried, Lenden-, Rostbraten von Rind oder in Frankreich a. Pferd

rosé des forêts -- ugs. für Kleinen Waldchampignon, >agaric des bois

rosé des prés, agaric, champêtre, psalliotte champêtre -- Feld-, Wiesenchampignon, geschätzter Speisepilz, gute Zeit Mitte Juni-Okt.

rosette -- Schweinedarm als Wurstfülle; getr. Dauerwurst aus grobgeh. Schweinefleisch in dieser Hülle (Beaujolais, Lyonnais)

rosquille, rousquille -- Trockener Aniskuchen in Form einer Acht mit Zuckerglasur (Béarn, Pyrenäen)

Rossini, (à la) -- mit Gänseleber und Trüffeln

rôti -- (Im Ofen, in offener Pfanne) gebraten; Braten (ohne nähere Bezeichnung a.: Roastbeef vom Rind)

rôti de porc (m) -- Braten

rôti mariné -- Sauerbraten, Surbraten

rôtie -- Geröstete (bestrichene, belegte) Brotscheibe

rôtie galloise -- Käseschnitte

rôtisserie -- Grillrestaurant

rouelle -- Runde Scheibe Fleisch (insbes. aus der Kalbskeule), Fisch, Kartoffel, Gemüse

rouennaise, (à la) -- Mit Geflügel-, meist Entenleber; Geflügel: im eigenen Blut geschmort, Blutsauce; >a. sauce rouennaise

rouge au piment -- rote Paprikasauce

rouge ordinaire -- gewöhnlicher, billiger roter Tafelwein

rouget -- Rotfarbige Meerfische, Familie d. Meerbarben, Knurrhähne; a. Aprikosensorte (Gard/ Languedoc/ Roussillon)

rouget de roche, surmulet -- Streifenbarbe, kl., feinste Meerbarbe, Zeit: Sept. als vandangeur (Bretagne, Normandie)

rouget de vase, de sable, mulet rouge -- Rote Meerbarbe, etwas weniger fein als der >rouget de roche

rouget-barbet -- Meerbarbe, Rotbarbe, feines, intensiv aromatisches Fleisch, delikate Leber, läßt sich braten, grillieren, in Folie garen, kalt marinieren, gute Zeit Mai-Juli

rouget-grondin -- Seekuckuck, >grondin rouge

rouille, rouïo -- Scharfe rostrote Knoblauchmayonnaise mit Chili-, Paprikaschoten, auch Safran, u. Olivenöl, Semmelbröseln zu Fischgerichten u. -suppen, wird dazu meist auf >croutons gestrichen, nur frisch gut (Provence); ugs. a. Flasche Wein insbes. Champagner Rezept: 1 Knoblauchzehe, 1 scharfe Paprikaschote (getrocknet), 1 Scheibe Weißbrot ohne Rinde, 200ml Olivenöl (kaltgepreßt); Den Knoblauch schälen u. in einem Mörser zusammen mit der Pfefferschote zerdrücken. Das Brot in etwas warmem Wasser einweichen, ausdrücken u. mit den Gewürzen verarbeiten. Das Öl in dünnem Strahl einfließen lassen u. unterarbeiten.

roulade -- Roulade, Fleischvogel, Fleisch-, Fisch- oder Kohlblattrolle mit Füllung

roulé -- (auf)gerollt; Biskuitrolle mit Marmeladefüllung

rouleau -- Rolle, Walze; Wallholz, Teigrolle, Nudelwalker

rousseau -- Graubarsch, >dourade rose; a. allg. f. Fisch roter od. rötlicher Farbe oder f. Taschenkrebs, >tourteau

roussette -- Katzenhai, Fisch aus O-Atlantik u. Mittelmeer, wohlschmeckend, muß aber sehr frisch sein, a. gesalzen, ger. im Handel; wird in F. oft enthäutet, ohne Kopf u. Schwanz als roussette-aiguillat oder -saumonette, sogar (irreführend) als lotte angeboten, Zeit: Jan., März-Mai, Sept.-Okt.; goldgelber, knuspriger, sehr süßer Karpfen mit Orangenblütenwasser- u. Branntweinparfüm (Beauce/?le-de-France); heller, sehr trockener, aber trotzdem duftiger Weißwein, TR 5J., TT8° (Savoyen, oberes Rhôneetal)

roux -- Einbrenne, Mehlschwitze Einmach aus Butter oder Fett u. Mehl zum Binden v. Saucen, Gemüsen usw., je nach Kochzeit weiß, blanc, hellbraun, blond, oder braun, brun

royale -- Eierstich, in Streifen od. Würfeln, Einlage f. klare Suppen

royale, (à la) -- Mit Eierstich, >royale; Fisch, Geflügel: pochiert, mit Klößchen, >quenelles; >a. sauce royale

royan -- Charentes, Bordelais: große, ausgewachsene, fette Sardine, >sardine Rüewe, süri -- wie Sauerkraut angemachte Rüben (Elsaß)

rumen -- Pansen, >panse

Rungis -- Großmarkthallen im gleichnamigen Vorort südl. v. Paris, versorgt mehr

als 10 Mio. Verbraucher in Paris, Frankr. u. über F. hinaus

russe, (à la) -- Krustentiere, Fisch: mit Gelee und >chaud-froid oder Mayonnaise überzogen, dazu russischer Salat, >salade russe; Mayonnaise mit Kaviar, sauce russe, a. mit sauren Gurken, Hering, gef. Paprikaschoten

russule (f) -- Täubling, Gattung zum Teil eßbarer, mild schmeckender Blätterpilze

russule charbonnière, charbonnier -- Frauentäubling, wohlschmeckend mild, aber madenanfällig, muß gewürzt werden, gute Zeit Juni-Sept.

russule verdoyante -- Grüntäubling, feiner, festfleischiger Speisepilz, gute Zeit Juni-Okt.

rustique -- ländlich, rustikal

rutabaga -- Kohl-, Steckrübe, in Frankreich meist nur als Tierfutter, jung aber a. als Wurzelgemüse verwendet

S

sabardin -- Wurst aus Rinderdarm, Schweinefleisch und -innereien, stark gewürzt in Weißwein gek., im Schweinedarm (Loire)

sabayon -- Urspr. ital.: Schaumsauce aus mit einer Flüssigkeit kräftig geschlagenem Eigelb: würzig mit >fumet u. Butter, süß mit Weißwein, Marsala usw. und Zucker

sablé(e) -- Sandteig; Gebäck aus Sandteig (mit Geschmackszutaten, Marmelade, Schokolade usw.)

sabodet -- Kochwurst aus Schweinekopf, -fleisch und -schwarte, wird warm in Scheiben gegessen (Dauphiné, Lyonnais)

sabronade -- Ragout aus Schweinefleisch, Schinken und Gemüse

sachet -- Beutel, Säckchen

sacristain -- Trockener Blätterteigkringel, -stengel, oft mit geh., zerstoßenen Mandeln bestreut

safran -- Safran, getr. Blütennarben einer Krokusart, das teuerste Gewürz, ganz oder (aromatischer) gemahlen zartbitter würzig, eines der Hauptgewürze der Fischsuppen, >bouillabaisse, des Risotto, der Paella Preis 0.4g->12.8 FF (1998,)

Sagan, (à la) -- Mit Kalbshirnpüree in Champignonköpfen, oft Risotto und Madeirasauce

sagou -- Sago, getr. Palmenmark, gekörnte Stärke

saignant -- noch weitgehend blutig

saindoux(m), axonge -- Schweinefett, Schmalz, Schmer (!), in Nordfrankreich gern statt Butter verwendet

Saint-Germain -- Mit frischen oder getr. grünen Erbsen; >a. potage Saint-Germain

Saint-Hubert -- (Wild) mit Wildpüree, -sauce und Madeira oder Cognac

Saint-Mandé -- Mit grünen Erbsen, grünen Bohnen und Macaire-Kartoffeln, >pommes de terre Macaire

saint-marcellin -- Cremiger Weichkäse aus urspr. Ziegen-, heute meist neutraler Kuhmilch, leicht säuerlich mild, F.: 50%, gute Zeit Apr.-Sept. (Isère/Dauphiné)

saint-nectaire -- Sehr feiner halbharter Schnittkäse AO aus Kuhmilch, buttrig nussig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Dez. (Auvergne)

saint-paulin -- Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, leicht säuerlich, je nach Reife mild od. pikant, F.: 45-50%, ganzjährig

saint-pierre, coq, dorée, poule de mer, zée -- Petersfisch, Heringskönig,

abgeplatteter Meerfisch, festes, mageres, schmackhaftes Fleisch, Hauptbestandteil der >bouillabaisse, läßt sich braten, pochieren, grillieren, gute Zeit Apr.-Juli (Ostatlantik, Mittelmeer, usw.)

Saint-Raphaël -- Würzig herber Aperitif aus >mistelle mit Rot- oder Weißwein und Gewürzextrakten, sehr kühl oder über Eis trinken

Saint-Yorre, (Vichy) -- natürliches, leicht kohlendensäurehaltiges Tafelwasser mit viel Mineralien, von ausgeprägtem Geschmack, aber durstlöschend und verdauungsfördernd (Vichy/Auvergne)

sainte-maure -- vorzüglicher Weichkäse aus roher Ziegenmilch, typischer, würziger Geschmack, Fett 45%, heute oft industriell aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt, weniger gut als der fermier, gute Zeit Juni-Dez. (Touraine)

Sainte-Menehould -- Schweinsfüße usw.: mit Senf oder an Senfsauce mit Zwiebeln, Essig u. Kräutern

salade -- Salat

salade américaine -- Salat aus Kopfsalat, Gurken, Mais, Hühnerfleisch, harten Eiern und Ananaswürfeln

salade ardennaise -- Kartoffelsalat mit Würstchenscheiben (Belgien)

salade arlésienne -- Salat aus Artischockenböden, Kartoffeln, Endivien, Tomatenvierteln, Anchovis, Estragon usw.

salade Carmen -- Salat aus Erbsen, Paprikaschoten, Hühnerfleisch und Langkornreis

salade catalane -- Reissalat mit Paprikaschoten, Spargelspitzen und Sardellen

salade composé, mixte -- gemischter Salat

salade crue -- Rohkostsalat

salade de boeuf -- Salat aus Siedfleisch, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln

salade de cervelas -- Wurstsalat

salade de laitue -- Kopfsalat

salade de museau -- Ochsenmaulsalat

salade de pommes de terre -- Kartoffelsalat

salade des midinettes -- Reissalat mit grünen Erbsen

salade flamande -- Salat aus Chicoree, Kartoffeln, Zwiebeln und Heringsfilets

salade folle, gourmande -- Feinschmeckersalat aus frischen, bunten Salatblättern mit kostbaren Zutaten (Krebsschwänze, Gänseleber, Trüffeln usw.)

salade italienne -- Ital. Salat aus kleingewürfelten Karotten, weißen Rübchen, Kartoffeln mit Erbsen und Spargeln

salade japonaise -- Japanischer Salat aus kleingewürfelten Orangen, Ananas und Tomaten an >crème fraîche auf Salatblättern

salade mêlée -- Westschweiz: gemischter Salat

salade monégasque -- Mittelmeerfischchen mit Tomaten auf Reis

salade niçoise -- ugs. niçoise; original Salat aus frischen Tomaten, Gurken, Puffbohnen, Artischocken, grünen Paprikaschoten, kl. Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch, harten Eiern, Sardellen, schwarzen Oliven an Olivenöl, heute oft a. Thunfisch usw., aber nie mit gek. Gemüse, Kartoffeln oder Essig (Nizza, Provence)

salade panachée -- gemischter Salat

salade russe -- Russischer Salat aus kleingewürfelten, gek. Gemüse, a. Fisch- oder Fleischstücken, an Mayonnaise

salade variée -- gemischter Salat

salade verte -- grüner Blattsalat

salade vigneronne -- Salat aus Löwenzahn oder Feldsalat, gebr. Speck an Nußöl; >a. mesclun

salade Waldorf -- Salat aus kleingewürfelten Äpfeln und Sellerie an leichter

Mayonnaise (mit Sahne), darüber zerriebene Hasel- oder Walnüsse

saladier -- Salatschüssel

saladier lyonnais -- Salat aus Hammelfüßen, Geflügelleber, harten Eiern und Heringsfilets (Lyonnais)

salaïson(s) -- Eingesalzenes, Eingepökelt

salam(m)bô -- Kl. Windbeutel aus karamelisierteem Brandteig, mit Kirsch, Rum usw. getränkter Konditorcreme gef. und mit Karamel überzogen

salé -- gesalzen, gepökelt; (Ein)Gesalzenes; Pökelfleisch, -fisch; Westschweiz: abgekürzt für vollreifen Greyerzer Käse

salée -- Westschweiz: Eier-Butter-Fladen

salée sucrée -- Waadt/Schweiz: süßer Rahmfladen

salers -- Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, erdig-fruchtig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Sept. (Cantal/Auvergne)

salicorne -- Queller, Glasschmalz, Salzpflanze von den Meeresküsten, deren eßbare Samen manchmal angeschwemmt werden, können als Salat, gek. als Gemüse oder in Essig eingelegt als Gewürz verwendet werden, gute Zeit Juli

salière -- Salzstreuer

salmis -- Federwild-, a. Geflügelragout an würzig brauner Sauce

salon -- Salon, Gesellschaftszimmer

salon de dégustation -- Bar, Probierstube für Wein

salon de glace(s) -- Eisdiele, Eissalon

salon de thé -- Teestube, Tea Room, Café

salpicon -- Feines Ragout aus kleingewürfeltem Fleisch, Geflügel, Wild, Krustentieren, Gemüse usw. an brauner od. weißer Sauce; gemischte Fruchtstücke in Sirup

salsifis -- Bocksbart, Gemüse- und Wurzelpflanze; ugs. a. die eßbare Wurzel der Haferwurzel

salsifis blanc, à feuille de poireau, vrai -- Haferwurzel, in Frankreich als feines Wurzelgemüse genossen

salsifis noir (m), d'Espagne, scorsonère -- Schwarzwurzel, Winterspargel, mild-würzig und spargelartig fein, die dicke, wohlschmeckende Pfahlwurzel kann wie Spargel als Gemüse zubereitet werden

sanciau, sauciau -- Rustikaler Pfannkuchen od. Krapfen aus Butter-, heute a. pasteurisierter Milch, Butter u. Mehl, salzig od. süß

sandre -- Zander, Schill, Fogosch, gr. Süßwasserbarsch, heute oft gezüchtet, frisch besser als tiefgekühlt, fast grätenlos, festes, aromatisches Fleisch, läßt sich braten, pochieren, schmoren a. f. Fischsuppen

sanglier -- Wildschwein, Schwarzwild, jung als -> marcassin am besten, wir ähnlich zubereitet und zerlegt wie Reh

sanguette, sanquette -- Frisches Hühner-, a. anderes Blut, mit Speck, Schmalz oder Gänsefett und Kräutern in der Pfanne gebr. (Südwestfrankreich)

sanguine -- Rotfleischige Birnen-, Pfirsichsorte; Blutorange

saôul (su) -- besoffen

sapin -- Tanne; Tannenspitzengeist mit harzigem Waldaroma, TT 6-8° (Elsaß, Franche-Comté u.a.)

Sapindor -- würziger Likör aus Tannenextrakten und Jurapflanzen (Pontalier/Jura)

sar(d), sargue, veirade -- Geißbrasse, der Dorade ähnlicher Meerfisch von den Küsten haupts. des Mittelmeeres, feines Fleisch, gute Zeit Frühling

sarcelle d'été -- Knäkente, kl. Schwimmente, bräunliches, sehr feines, leicht bitterliches Fleisch

sarcelle d'hiver -- Krickente, die kleinste Wildente

sarde, (à la) -- mit Reiskroketten in Begleitung von Pilzen und Bohnen oder Gurkenstücken und gef. Tomaten

sardine -- Sardine, kl. Heringsfisch

sardine à l'huile -- Ölsardine

sargue -- Geißbrasse, >sar

sarladaise (à la) -- In Gänseschmalz gebr. Kartoffelscheiben mit geh. Petersilie und Knoblauch (Périgord/Aquitaine)

sarment -- (Wein-) Rebe; Rebenholz

sarrasin (m), blé noir, rouge -- Buchweizen, Heiden, Welschkorn, Getreideart von kernigem, kräftigem, leicht säuerlichem Geschmack, die als ganzes geschältes Korn, als Grütze, Flocken od. in F. haupts. als Mehl, farine, erhältlich ist

sarriette, poivre d'âne -- Bohnenkraut, Kölle, Pfefferkraut, Würzpflanze, Stengel u. Blätter aromatisch pfefferig, frisch, pikant, getr. kräftig, im Sommer (sarriette commune, des jardins, annuelle) milder als im Winter (sarriette des montagnes, sauvage, vivace)

sauce (à la) crème -- Rahmsauce, >béchamel mit >crème fraîche, Butter u. Sahne

sauce (à la) diable -- Braune Sauce aus Weißwein, Schalotten, Senf, Würzkräutern u. >demi-glace

sauce (à la) poulette -- >sauce allemande mit Zitronensaft u. geh. Petersilie

sauce (à la) romaine -- Süßsaure braune Sauce aus >demi-glace mit Korinthen, Pinienkernen u. karamelisiertem Zucker

sauce (au) madère -- Madeirasauce, braune Bratensauce mit Madeira-, a. Rotwein

sauce Albufera -- Geflügelrahmsauce mit Fleischfond u. roter Paprikabutter od. -püree

sauce allemande -- weiße Grundsauce mit Kalbs-, Geflügel- od. (zu Fisch) Fisch-, Champignonfond

sauce andalouse -- Kalte Mayonnaise mit Tomatenpüree u. Paprikaschoten

sauce au beurre -- Cremige Buttersauce, weiße Mehlschwitze

sauce aurore -- Samtsauce mit Tomatenpüree u. Butter od. Sahne

sauce bâtarde -- Cremige Buttersauce, weiße Mehlschwitze

sauce béarnaise -- Béarner Sauce, >béarnaise

sauce béchamel -- Béchamelsauce, >béchamel

sauce Bercy, à l'échalote -- Samtsauce mit Schalotten, Butter, Fischfond u. Weißwein

sauce bigarade -- Orangensauce, braune Sauce mit Schalen od. Saft von Bitterorangen od. Orangen u. Zitronen an karamelisiertem Zucker u. >demi-glace

sauce blanche -- Weiße Grundsauce aus Mehlschwitze u. Kalbs- od. Geflügelfond

sauce bordelaise -- Braune Sauce aus Rot-, a. Weißwein, Markwürfeln, Schalotten, Thymian, Lorbeer, schwarzem Pfeffer u. >demi-glace

sauce bourguignonne -- Burgundersauce, braune Sauce aus Rotwein, Schalotten, Champignons, Kräutern sowie >demi-glace

sauce bretonne -- Rahmsauce mit Lauch-, Sellerie-, Zwiebel-, a. Champignonstreifen

sauce brune -- Braune, gebundene Grundsauce

sauce chantilly, mousseline -- Holländische Sauce, >hollandaise, mit Schlagsahne

sauce charcutière -- >sauce Robert mit Gewürzgurkenstreifen

sauce chasseur -- Jägersauce

sauce chaud-froid -- Gelatinesauce, >chaud-froid

- sauce Choron** -- Béarner Sauce , >béarnaise, mit Tomatenmark, -püree
sauce Colbert -- Braune Sauce aus Fleischfond mit Butter, geh. Petersilie, Estragon u. Zitronensaft
sauce demi-glace -- Braune Grundsauce, >demi-glace
sauce diplomate, Riche -- Fischrahmsauce mit Hummerbutter, Hummer- u. Trüffelwürfeln
sauce grand veneur -- wildsauce mit Johannisbeergelee, Sahne u. Pfeffer
sauce gribiche -- Kräutermayonnaise, >gribiche
sauce hollandaise -- Holländische Sauce, >hollandaise
sauce hongroise -- Ungarische Sauce aus Zwiebeln, Paprika , Weißwein, feinen Kräutern u. Fleischfond
sauce ivoire -- Geflügelrahmsauce mit Fleischglace
sauce lyonnaise -- Braune Sauce mit Zwiebeln, Weißwein, Butter u. >demi-glace
sauce maltaise -- Holländische Sauce, >hollandaise, mit Saft u. geriebener Schale von Blutorangen
sauce mikado -- Holländische Sauce, >hollandaise, mit Mandarinsaft- u. streifen
sauce Mornay -- Béchamelsauce, >béchamel, mit geriebenem, geschmolzenem Käse, meist zum Überbacken
sauce mousseline -- Schaumsauce, >sauce chantilly
sauce moutarde -- Pikante Senfsauce mit Zwiebeln u. Würzzutaten
sauce Nantua -- Krebsauce, Béchamelsauce, >béchamel, mit Krebsbutter u. -stücken, Sahne, a. Cognac
sauce noisette -- Holländische Sauce, >hollandaise, mit gebräunter Butter
sauce normande -- Fischrahmsauce mit Champignonfond
sauce périgourdine -- >sauce Périgieux mit Gänseleberpüree u. größeren Trüffelstücken
sauce Périgieux -- Madeirasauce, >sauce madère, mit gehackten od. gewürfelten Trüffeln u. Butter
sauce poivrade -- Pfeffersauce, >poivrade
sauce portugaise -- Braune Sauce mit Tomatenmark od. -püree, Zwiebel u. Knoblauch
sauce printanière -- >sauce allemande mit Kräuterbutter
sauce provençale -- Entkernte, geschälte Tomaten, mit zerdrücktem Knoblauch u. geh. Petersilie in Olivenöl gedünstet
sauce ravigote -- Pikante Salatsauce, >ravigote
sauce rémoulade -- Senfmayonnaise, >rémoulade
sauce Riche -- >sauce diplomate
sauce Robert -- Pikante braune Sauce mit feingeh. Zwiebeln, Weißwein, Butter, Senf u. >demi-glace
sauce rouennaise -- Braune Sauce aus Schalotten, Rotwein, Enten- od. sonst Geflügelleber, Butter u. >demi-glace
sauce royale -- Geflügelrahmsauce mit geh. Trüffeln u. Sherry
sauce suprême, velouté à la crème -- Geflügelsamtsauce mit Butter u. Sahne
sauce tartare -- Würzmayonnaise, >tatara
sauce tyrolienne -- Béarner Sauce, >béarnaise, mit Tomatenpüree u. Öl statt Butter
sauce velouté -- Samtsauce, Kalb-, Geflügel-, Fisch-, a. Gemüsefond mit Mehlschwitze; >a. velouté
sauce verte -- Mayonnaise mit pürierten Kräutern u. Gemüse (Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Brunnenkresse, Spinat usw.)

sauce vinaigrette, à l'huile -- Die klassische Salatsauce, >vinaigrette

sauciau -- Pfannkuchen, Krapfen, -> sanciau

saucisse -- Wurst, Würstchen, Bratwurst, viele regionale Varianten, muß meist gegart werden

saucisse au chou -- Brühwurst aus feinem Schweinefleisch mit Kohlstreifen (Savoyen, Südfrankreich, Waadt/Schweiz)

saucisse aux poireaux -- gek. Wurst aus Schweinefleisch mit Lauchstreifen (Waadt/Schweiz)

saucisse crue à tartiner -- Mettwurst

saucisse de campagne -- stark gewürzte Landwurst aus Speck und magerem Rindfleisch

saucisse de francfort -- Frankfurter Würstchen

saucisse de Strasbourg -- Knackwurst, i.a. aus Rind- und Schweinefleisch

saucisse de Toulouse, toulousienne -- Wurst aus grobgehacktem, gewürztem Schweinefleisch und -fett, Bestandteil des >cassoulet

saucisse fraîche (f) -- Bratwurst aus magerem Fleisch und Fett mit Gewürzzutaten; gebraten: saucisse grillée

saucisse fumée -- mit Salz und Pfeffergewürzte, kaltgeräucherte Dauerwurst

saucisse grise -- Leberwurst

saucisson -- (Brüh-, Schnitt-) Wurst, viele reg. Varianten

saucisson chasseur -- kl. fette Wurst aus mittelfein geh. Rind- und Schweinefleisch

saucisson brioché, en brioche -- Wurst im >brioche-Teig

saucisson d'Alsace, salami de Strasbourg -- Räucherwurst aus Rind- und Schweinefleisch (Elsaß)

saucisson d'Arles -- Wurst aus Ochsen- und Schweine-, oft auch Esel- oder Pferdefleisch mit Knoblauch und aromatischen Kräutern (Provence)

saucisson de Lorraine -- luftgetrocknete Wurst aus Schweinefleisch und -fett in gewürztem Rotwein (Lothringen)

saucisson de Lyon -- hat wenig mit der deutschen "Lyoner" zu tun: aus trockenem, geh. Schweinefleisch mit Fettplätzchen, nur leicht gesalzen und gewürzt; >a. cervelas de Lyon

saucisson de ménage -- Hausmacherwurst aus reinem, mittelfein geh. Schweinefleisch

saucisson de montagne -- getr. Bergwurst aus reinem Schweinefleisch mit grobgeh. Speckwürfeln

saucisson de Neuchâtel -- Neuenburger Rohwurst aus feingeh., reinem Schweinefleisch mit Würzen (Neuchâtel/Schweiz)

saucisson de Neuchâtel - séché -- Neuenburger Dauerwurst aus grobgeh., reinem Schweinefleisch, mit Pfeffer gewürzt und luftgetr. (Neuchâtel/Schweiz)

saucisson de Paris -- gek. Wurst aus grobgeh. Schweinefleisch, oft mit Knoblauch (Paris ail)

saucisson fumé aux herbes -- Kräutersalami

saucisson noir -- ger. Blutwurst, >boudin

saucisson sec -- haltbare Dauerwurst aus frischem Schweine- oder Rindfleisch, oft mit Knoblauch

saucisson vaudois -- Waadtländer Räucherwurst aus grobgeh., reinem Schweinefleisch, am besten mit Garantiesiegel "Qualité contrôlée" (Waadt/Schweiz, mit regionalen Abarten in allen Westschweizer Kantonen)

sauge -- Salbei, Küchen- und Heilkraut, zarte Blätter - je kleiner, desto intensiver-herb duftend, leicht bitterlich, müssen jung und frisch sein, ganz, geh. oder

zerstoßen verwendbar; Salbeitee, beruhigend, krampflösend, verdauungsfördernd

saumon -- Lachs, Salm, Wanderfisch zw. Fluß und Atlantik, fettes, aber schmackhaft zartes Fleisch, wir heute (leider) a. gezüchtete, ist aber wild von Febr.-Sept. am besten, läßt sich grillieren, pochieren

saumon blanc -- Seehecht, -> merlu

saumon de fontaine -- Bachsaibling, -> omble de fontaine

saumon de mer -- Seelachs, -> lieu jaune

saumon fumé -- Räucherlachs

saumon sauvage -- feiner Räucherlachs

saumonette -- Enthäuteter Katzenhai ohne Kopf, -> roussette

saumure -- (Gewürzte) Pökel-, (Meer-) Salzlake

saupiquet -- Kräftig gewürzte Sauce mit Zwiebeln od. Schalotten, Rotwein u. Saft unreifer Trauben od. Essig (mit Blut u. Leber des darin bereiteten Tieres); a. das Gericht darin (Schinkenscheiben, Ragout usw.)

saupoudre -- Bestreuen (mit Salz, a. mit Mehl, Zucker usw.)

saur -- Gesalzener Räucherhering

saurel -- Midi: Bastardmakrele, >chinchard

sausselis -- Gef. Blätterteigschnitten, >dartois

sauter -- Sautieren, in wenig Fett od. Öl bei starker Hitze kurzbraten

sauterelle -- Heuschrecke; Nordfrankreich: Nordseegarnele, >crevettes grise

savarin -- Hefering, mit Zuckersirup, Kirsch od. Rum getränkt, mit Schlagsahne, Konditorcreme, frischen od. ged. Früchten usw. gef., warm od. kalt serviert

savaron -- Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, ausgeprägter Geschmack, F.: 45%, ganzjährig (Auvergne)

saveur (f) -- Geschmack, Beigeschmack

savoureux, -euse -- schmackhaft, köstlich, lecker, lieblich

savoyard, savoyarde, (à la) -- mit Käse, a. Kartoffeln; Kartoffelgratin mit geriebenem Käse und Milch oder >crème fraîche

sbrinz -- der älteste Schweizer Hartkäse aus Kuhmilch, vollfett mürb, wird gebrochen oder gerieben, ausgeprägt würziger Geschmack, Fett 45%, ganzjährig

scarole -- Winterendivie, -> chicorée scarole

Schankela -- Mandelhörnchen (Elsaß)

Schiefela, Schiffela -- ges., ger. Schweineschulter (mit Beilagen) (Elsaß, Lothringen)

Schmant -- Rahm, Sahne (Luxemburg)

Schmier -- belegtes Brot, Butterbrot (Luxemburg)

Schniedenspettel -- leicht ger. Kümmelwurst (Elsaß)

Schnitz(en) -- Backobst mit Speck, in Wein geschmort (Elsaß, Lothringen)

Schwowebredle -- Mandelgebäck (Elsaß)

sciène -- Adlerfisch, -> maigre

scorpène -- Drachenkopf, -> rascasse

scorpion de mer, poisson-scorpion -- Fisch aus der Familie der Skorpionsfische wie Drachenkopf, -> rascasse; -> a. chabot

scorsonère -- Ugs. Schwarzwurzel, -> salsifis noir

seau (m) -- (Abfall-) Eimer, Putzeimer

seau à glace (m) -- Eiskübel, Weinkühler

sébaste -- Sebastes, Fisch aus der Gattung der Rotbarsche, gute Zeit Apr.-Sept.

sébaste grand (petit) -- Gr. (Kl.) Rotbarsch, Goldbarsch, festes, etwas fettes, aber gutes Fleisch, wird (meist als Filet) frisch, ges., ger. angeboten, läßt sich backen braten, pochieren, grillieren (Atlantik)

sébaste-chèvre, rascasse du Nord -- Blaumaul, Skorpionsfisch aus dem tiefen

Meerwasser, der meist als Drachenkopf, -> rascasse, angeboten wird, angenehmes, aber etwas fades Fleisch, auch ger. oder ges. erhältlich (Atlantik)

sèche -- Dünner Teigfladen, salzig od. süß (Franche-Comté); auch ugs. für Sepia, >seiche

seelac -- Ges., ger. u. in Öl mariniertes Seelachs, >lieu noir; a. Seehecht, >merlu

seiche, sépia -- Sepia, zehnnarmiger Tintenfisch, wird am Mittelmeer wie der Kalmar, -> calmar, auch supion genannt, festes, gern etwas zähes Fleisch, muß deshalb vor der Zubereitung gut weichgeklopft werden.

seigle -- Roggen, etwas schwer verdauliches Getreide

sel -- Salz, Koch-, Speise-, Tafelsalz

sel de cuisine -- Kochsalz

sel fin, de table -- Tafelsalz

sel gris -- grobes Salz

sel iodé -- Tafelsalz mit Jodzusatz

sel marin -- Meersalz

selle -- Sattel, hinterer Rücken von Hammel, Kalb, Lamm, Reh

selle anglaise -- Lendenstück mit Bauchfleisch vom Lamm

selles-sur-cher -- Weichkäse AO aus Ziegenmilch, mit Holzkohlenasche bestäubt, delikats cremig u. haselnussig, manchmal etwas salzig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Nov. (Sologne/Loiret, a. Berry, Orléanais)

selon -- gemäß, nach

selon grandeur (s.g.), grosseur -- nach Größe, Gewicht

selon poids -- nach Gewicht

Seltz, (eau de) -- Selters-, Sodawasser, kohlensäurehaltiges, manchmal schwach alkalisches Tafelwasser

semoule (f) -- Grieß, gemahlenes Getreide, meist Weizen

semoule au lait -- Grießbrei

Sénancole, La -- Herber Klosterlikör aus Frühlingskräutern, Blütenhonig u. Gewürzen (Sénanque/Provence)

sépia -- Tintenfisch, -> seiche

sépiole, souchet -- Sepiole, Tintenschnecke, kl. eßbares Meeresweichtier

sérieux -- Glas (Faß-) Bier, normalerweise 1/2l

serpolet -- Feld-, wilder Thymian, Quendel, etwas milder und weniger aromatisch als der Gartenthymian, -> thym;, Quendeltee gegen Kopfschmerzen

serran -- Sägebarsch, guter Speisefisch aus dem Meer

service -- Bedienung, Trinkgeld; (Essens-) Gang; Tischgeschirr

service à toute heure -- Essen zu jeder Tageszeit

service compris, s.c. -- Bedienung, Trinkgeld inbegriffen

service en sus -- Bedienung, Trinkgeld wird zusätzlich berechnet

service non compris, s.n.c. -- Bedienung, Trinkgeld nicht inbegriffen

serviette (f) de bain -- Handtuch

serviette (f) de table -- Serviette (bei Tisch)

séteau -- Kl. Seezunge, cétan

sévereau -- Bastardmakrele, -> chinchard

siaskas -- Frischkäse mit Kirsch und Sahne (Vogesen)

sicilienne, (à la) -- Mit gef. Tomaten, Reistörtchen, Kartoffelkroketten

silure (glane) -- Wels, -> glane

simples, les -- aromatische (Heil-) Kräuter

Sisca -- Johannisbeerlikör (Dijon)

sisymbre -- Rauke, intensiv würzige Salatpflanze, als Tee a. gegen Heiserkeit

smitane -- Saure Sahne, manchmal mit Senf, Essigfrüchten usw. gewürzt

sobronade -- Kräftige Bauernsuppe aus Schweinefleisch und Gemüse (Weiße Bohnen, Rüben usw.; Périgord/Aquitanien)

socca -- Urspr. ital.: wagenradgr. Fladen aus Kichererbsmehl, möglichst vom Holzkohlenfeuer, salzig od. süß (Nizza)

soigné -- gepflegt; sorgfältig zubereitet; fam. a. stark, gesalzen (Rechnung)

soldes -- Ausverkauf

sole -- Seezunge, der feinste Plattfisch aus dem Meer, köstlich festes, saftiges Fleisch, meist als filet verkauft, gute Zeit Winter, läßt sich backen, braten, dünsten, pochieren, grillieren, gratinieren, usw. -> a. cétan

sole à la ligne -- Geangelte Seezunge aus dem Atlantik, sehr fein

sole commune grise -- Gesuchteste Seezunge, festes, zartes u. saftiges Fleisch (Atlantik, a. Mittelmeer)

sole de Dakar, du Maroc -- die gewöhnlichste Seezunge, festes, aber etwas fades Fleisch (Afrika)

sole de roche, targeur -- Zwergbutt, kl., aber wohlschmeckend

sole franche -- die am meisten angebotene Seezunge aus Ärmelkanal u. Atlantik

sole Marguery -- Pochierte Seezunge in Weißwinesauce mit Muscheln u. Garnelen

sole Montreuil -- Pochierte Seezunge in Weißweinsauce mit Garnelenpüree u. Kartoffeln

sole Only -- Seezunge im Backteig mit Tomatensauce u. Petersilie

sole perdrix, des sables -- Kleine, weniger feine Seezunge aus Ärmelkanal u. Atlantik

sole pole -- Sandzunge, etwas weniger fein als die Seezunge (Atlantik, im Mittelmeer selten)

sole tropicale, -langue -- Senegal-Zunge, Art Hundszunge von den Küsten Westafrikas, festes, apartes Fleisch

sole Walewska -- Pochierte Seezunge mit Langustinenschwänzen u. Trüffelscheiben in >sauce Mornay

solilem(m)e -- feines Hefebrot, mit Butter bestrichen, heiß serviert (Elsaß)

solognote, (à la) -- Ente: mit der in Armagnac und Kräutern eingelegten Leber gef.; Lamm: in Weißwein, Essig und Kräutern eingelegte Keule

somptueux, -euse -- prächtig, reichlich; aufwendig; massig, überreichlich

son -- Kleie, Keim und Schale des Getreidekorns

Sopexa (S.O.P.E.X.A) -- Société pour l'expansion des ventes de produits agricoles et alimentaires, halbstaatliche Verkaufsförderungsgemeinschaft für frz. Agrarprodukte mit zahlreichen Auslandsbüros

sorbe -- Vogelbeere, Scheinfrucht einer Ebereschenart, -> sorbier; wird als corme für Konfitüren und Gelees verwendet

sorbet -- Mit Früchten, Gemüsen, Pflanzen usw. aromatisiertes Wassereis, mit od. ohne Alkohol, oft erfrischender Zwischengang eines Mahls

sorbier -- Vogelbeerbaum, Ebereschenart, -> sorbe; Vogelbeergeist, besonderer, frisch aromatischer Geschmack, TT 6-8°

sou-fassum -- Mit geh. Fleisch, Speck, Mangold, Zwiebeln u. Reis gefüllter Wirsingkohl (Nizza, Provence)

Soubise -- Püree aus gedünsteten Zwiebeln, i.a. mit Reis angedickt; >a. sauce Soubise

souchot -- Tintenschnecke, >sépiole

soufflé -- Soufflé, Schaummasse, mit steifgeschlagenem Eiweiß aufgezogen, süß oder salzig mit versch. Geschmackszutaten

soufflé glacé -- Eisauflauf, Schaumeis

soupe -- nahrhafte, rustikale Suppe

- soupe à l'ail** -- Knoblauchsuppe, >a?go boullido
soupe à l'oignon -- Zwiebelsuppe, mit Mehl gebunden, gewürzt und auf geröstetem Brot serviert
soupe au pistou -- Art Minestrone mit >pistou
soupe aux poissons -- Fischsuppe aus zerquetschtem, zerriebenen Fischen
soupe cultivateur -- Gemüsesuppe, >potage cultivateur
soupe d'épeautre -- Dinkelsuppe (mit Lammfleisch od. Wurst u. Gemüse)
soupe de poissons -- Fischsuppe, ersetzt in Frankreich ein ganzes Essen
souper (m) -- (spätes) Abend-, Nachtessen; in einzelnen Gegenden, in Belgien und der Westschweiz a. noch normales Abendessen
soupir-de-nonne -- Brandteigkrapfen, >pet-de-nonne
souple -- geschmeidig, schmiegsam, weich
source -- Quelle, Quellwasser
sourdon -- Herzmuschel, >cooque (blanche)
sous la croûte au sel -- in Salzkruste
Souvaroff, Souvarov, (à la) -- Mit Gänseleber u. Trüffel gef. Federwild od. Geflügel, in einem verschlossenen Gefäß geschmort; kl., mit (Aprikosen)Marmelade gef. Sandteiggebäck
Spa -- leichtes, schwach mineralhaltiges Tafelwasser, still (Reine), mit mäßiger (Barisart) oder viel (Marie-Henriette) natürlicher Kohlensäure (belgische Ardennen)
spéculaus, spécule, speculo(o)s -- Spekulatius, knusprige Backware aus kräftig gewürztem Mürbeteig hergestellt (Belgien)
sprat, anchois de Norvège, esprot, melette -- Sprotte, kl. Heringsfisch, gute Zeit Winter, frittiert od. (meist) heiß ger. genießbar, auch ges. od. als Konserve; mit Zucker, Salz u. Gewürzen behandelt; Anchovis, >anchois salé
squille(-mante) -- Fang-, Heuschreckenkrebs, eßbares Meeresweichtier, zartes, aromatisches, dem Kaisergranat ähnliches, aber nicht ganz so feines Fleisch
steak à cheval -- Beefsteak mit Spiegelei
sterlet -- Sterlet, kleine schlanke Störart, Meer- und Teichfisch, feines delikates Fleisch; a. -> esturgeon
storzapreti -- Klößchen aus geh. Blattgemüse und frischem -> Broccio-Käse (Korsika)
strasbourgeoise, (à la) -- Mit Sauerkraut u. Speck; mit Gänseleberschnitte
Striwe -- Teigware, Spätzle
Stroganov, Stroganoff -- urspr. russ.: gewürfelte Filetspitzen vom (jungen) Rind mit Pilzen, Zwiebeln und Gurkenstreifen in saurer Sahne
stufatu, stuffato -- Fleischragout mit Tomaten u. Zwiebeln, meist zu Teigwaren (Korsika)
subric -- Kl. Kroketten aus geh. oder pürierten Zutaten (Fleisch, Fisch, Gemüse, a. Früchte usw.)
suc -- Saft
succès -- Biskuit-, Baisertörtchen mit Krokant-Buttercreme
sucette -- Lutsch-, Stielbonbon
sucette glacée -- Eis am Stiel
sucre -- Zucker
sucre brut -- brauner Zucker, Rohzucker
sucre de canne, colonial -- Rohrzucker
sucre de raisin -- Traubenzucker
sucre en morceaux -- Würfelzucker
sucre glace, granulé, en poudre -- Puder-, Staub-, Mehlzucker, pulverfein zermahlen

- sucre semoule** -- Grieß-, Streuzucker, fein gemahlen
sucreries -- Süßigkeiten, Konfekt, Zuckerwerk
sucrier -- Zuckerdose
suédoise -- Sirupfrüchte in Fruchtsaft-, Wein- od. Likörgelee
sugus -- Westschweiz: kl. Fruchtkaramelle
suif -- Talg, Unschlitt, tierisches Fett, i.a. von Rind od. Schaf
superette -- kl. Lebensmittelmarkt mit Selbstbedienung
supion -- Junger Kalmar, -> calmar, a. allg. Tintenfisch
supplément -- Beilage; Ergänzung; Nachgang (?)
suprême -- Das feinste Stück eines Tieres (Geflügelbrüstchen, Fischfilet usw.); raffinierte Zubereitungsart; Fleisch usw. mit Gänseleber; Flügel von jungem Geflügel; feiner, leichter Rahmnachtisch; >a. sauce suprême
sur -- sauer: Früchte, Milchprodukte
Sur le pouce -- "Auf dem Daumen", Snacks, für den kleinen Hunger
sur lie(s) -- Hefe-Abzug von Wein
Süralawarla -- Saure Leber, Kalbsleberstückchen in saurer Sahne (Elsaß)
surchoix -- Auslese, erste Qualität, erste Wahl
sureau (m) -- Hollunderbeere, Holler, Steinbeere des Holunderstrauches oder -baums, im Geschmack herb und süßsauerlich, als Gelee, Marmelade, Saft usw., aber a. in Suppen oder Saucen verwendbar; Holundertee, schweißtreibend, gegen Erkältungen; Holundergeist, verdauungsfördernd, TT 6-8°
surface, grande -- Groß-, Supermarkt
surgelé -- Gefroren, tiefgekühlt
süri Rüwe -- "Saure Rüben", Eintopf mit in Schmalz gekochten Weißen Rüben, Zwiebeln und Schweinefleisch (Elsaß)
surimi, bâtonnet au crabe, rouleau de la mer -- Urspr. japanisch: Surimi, Fisch-Crabmeat, Krebsfleischimitation aus weißem Fischfleisch und pulverisierter Krebsschale
surmulet -- Streifenbarbe, -> rouget de roche
sus, en -- noch dazu, zusätzlich; mit Aufpreis
Suze -- Erdig-bitterer Aperitif aus Enzianwurzeln (Jura) gefertigt

I

- T.V.A (taxe à la valeur ajoutée)** -- Mehrwertsteuer
tablette -- Westschweiz: Pastille, süßer Bonbon
tablette de chocolat -- Schokoladentafel
tablier de sapeur -- Panierte, gebr. oder grillierte Rindskutteln, mit Schneckenbutter und Kräutermayonnaise oder Tartarsauce heiß serviert (Lyonnnais)
taboulé, tabbouleh -- Erfrischender Salat aus Minze, Tomaten, Zwiebeln, a. Paprika u. Zitrone, mit Weizenschrot u. Aromaten
tabouret -- Schemel
tabouret de bar -- Barhocker
tacaud, (grand) capelan -- Franzosendorsch, Schellfisch aus dem Meer, grätiges u. leichtverderbliches, aber feines, delikates Fleisch, in Frankreich sehr geschätzt, läßt sich dämpfen, dünsten, braten, Zeit: Jan.-Juni (Atlantik, westl. Mittelmeer)
tadjin, tagine, tajin(e) -- Irdener, innen glasierter Kochtopf mit konischem Deckel; Das Schmorragout darin aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, a.

Früchten, mit Gewürzen, Oliven, Schalen eingelegter Zitronen (Nordafrika)

taillole, taillaule -- Westschweiz: ringförmiger Kuchen aus Mehl, Eiern, Butter und Zucker

talibur -- Apfel, Birne im Teig (Flandern, Pikardie), >rabote

Talleyrand, (à la) -- I.a. mit Käsemakkaroni u. Trüffelsauce; Curry-Omelett mit Kalbsbries; Hefekuchen mit Ananasstücken

talmouse -- Mit Käse-, auch Mandelcreme gef. u. überbackenes Blätter- od. Mürbteigtörtchen (Saint-Denis/ Paris)

tamié, (abbé de, trappiste de) -- Aromatischer Trappistenkäse aus Kuhmilch, ausgeprägt milchig, F.: 40-45%, gute Zeit Juni-Nov. (Savoyen)

tanche (f) -- Schleie, karpfenartiger Süßwasserfisch, heute a. gezüchtet, fettes, aber schmackhaftes leicht süßliches, Fleisch läßt sich blau kochen, fritieren, braten

tangerine -- Tangerine, kl. Zitrusfrucht, Kreuzung zwischen Orange und Manderine, wenig oder keine Kerne, sehr süß

tapenade -- Würzig-pikante Paste aus gewässerten Anchovis, schwarzen Oliven u. Kapern an Olivenöl, Zitronensaft u. Aromaten, a. scharfem Senf, auf Brot zum Aperitif, als Vorspeise od. (vermischt mit einer >vinaigrette) Beilage (Provence, Nizza)

tapinette -- Frischkäse auf Mürbteig aus dem Ofen (Orléanais)

tapioca, tapioka -- Stärkemehl aus den Wurzeln der tropischen Maniokpflanze, macht Suppen geschmeidig; a. Suppe damit

tarte -- flacher, meist runder Kuchen aus Blätter-, Mürb- oder Sandteig, salzig mit Gemüse, Käse usw., süß mit Früchten, Cremes, Schokolade usw.

tarte (des demoiselles) Tatin -- gestürzter Mürbeteigkuchen mit karamelisierten Äpfeln (Orléanais u.a.)

tarte à l'oignon -- rahmiger Zwiebelkuchen (Elsaß)

tarte alsacienne -- Mandelkuchen mit Marmelade (Elsaß)

tarte au còrin -- Kuchen mit Apfel- u. Pflaumenmus (Bretagne)

tarte au matton -- Käsekuchen (Belgien)

tarte bouronnaise -- süßer Quarkkuchen (Bourbonnais)

tarte flambée -- Flammenkuchen, >Flammeküche

tarte normande, Le Deun -- Apfelkuchen (Normandie)

tartelette -- Tortelett, rundes od. ovales Törtchen aus Blätter-, Mürbe- od. Sandteig

tartine -- Butterbrot, bestrichenes Brot

tartiner -- (Brotscheibe) bestreichen, schmieren

tartinette -- streichfertige Mettwurst (Elsaß)

tassergal -- Blaubarsch, Blaufisch, Mittelmeerfisch mit leichtverderblichem, aber sehr feinem Fleisch, frisch od. tiefgefroren im Handel

taste-vin, tête-vin -- silbernes oder versilbertes Schälchen zum Weinprobieren im Burgund

tatare, tartare -- Rohes Hacksteak, mageres, geschabtes od. feingehacktes Rind-, a. Fischfleisch, zum Rohessen gewürzt, muß frisch sein; Mayonnaise (sauce tatare) mit hartgek. Eigelb, geh. Zwiebeln u. Schnittlauch, auch feingeh. Gürkchen, Kapern u. Kräutern

taupe -- Heringshai, -> requin-taupe

telline -- Plattmuschel, eßbares Meeresweichtier, angenehmes Fleisch, wird im Süden Frankreichs von den Bewohnern roh gegessen

temps de cuisson -- Garzeit

tende-de-tranche -- Oberschale aus der Rinderkeule

tende-de-tranche -- Oberschale aus der Rinderkeule

tendineux, -euse -- Sehnig; Fleisch: zäh

tendre -- weich, zart, mürbe; Brot: frischgebacken

tendron (m) -- Brustknorpel vom Kalb, a. Rind; Kalbsbrustschnitte

terraine -- Feuerfeste Porzellan- od. Steingutform; Pastete darin ohne Teigkruste aus durchgedrehtem, gewürztem Fleisch, Geflügel. Fisch, heute a. Gemüse usw.

terroir -- Boden, Erdreich, Gegend

tête -- Kopf; in der Küchensprache meist Kalbs- oder Schweinekopf, ganz oder in Stücken

tête d'ail -- Knoblauchknolle

tête d'aloyau -- Äußerster Teil des Roastbeefs, Rumpsteak vom Rind

tête d'asperge -- Spargelkopf, -spitze

tête de cru, - de cuvée -- etwa "aus dem besten Faß", unverbindliche Bezeichnung für Weinqualität

tête de nègre -- Mohrenkopf

tête de veau vinaigrette -- Kalbskopf in Essigkräutersauce

tête-de-moine, Bellelay -- Vollfetter, zylindrischer Halbhartkäse aus Kuhmilch, dessen weicher, milder u. doch würziger Teig abgeschabt wird, am besten nicht zu jung, F.: 45%, gute Zeit Sept.-März (Bern, Jura/Schweiz)

tfina -- Ragout aus Rinderbrust, Kalbsfüßen, Kichererbsen oder Weißen Bohnen, Kartoffeln und Eiern in der Schale mit Knoblauch, Paprika, Olivenöl und Honig (Nordafrika)

thermo-plongeur (m) -- Tauchsieder

thon (m) -- Thunfisch

thon (rouge) -- Großer Roter Thunfisch aus dem Meer, fettes, wohlschmeckendes Fleisch, kann wie Kalbfleisch zubereitet werden, läßt sich grillieren, schmoren, gute Zeit Juni-Okt., a. ger. oder als Ölkonserven im Handel; >a. germon

thonné -- Vor dem eigentlichen Kochen in Öl, Thymian, Lorbeer u. Gewürzen mariniert u. mit **Thon (?)** vorgek. (Kalb)

Thonon -- natürliches Tafelwasser ohne Kohlensäure mit nur wenig Mineralgehalt (Thonon-les-Bains/Hochsavoyen)

thym (m) -- (Garten-) Thymian, >a. serpolet

tian -- Gr. flache, meist irdene Auflaufform für überbackene Speisen; das Gratinggericht darin (Kartoffeln, versch. Gemüse, a. Fisch usw.); a. Art >trouchia mit Saisongemüse (Provence)

tianu -- Korsika: irdene Kasserolle, in der Ragouts aus Würsten, Roten Bohnen, Lauch usw., a. Reis geschmort werden

tiède -- lau, lauwarm

tilleul -- Linde(nblüte)

timbale -- Becher-, Füllpastete; Mürbteigtörtchen mit Ragout aus Gemüsen, Risotto usw.; Pastete mit Cremes, Eis, Früchten

tire-bouchon -- Korkenzieher

tisane -- Aufguß, Tee aus Heilkräutern u. -pflanzen, a. -> infusion; ugs. auch fader, schlechter Wein

tisane d'orge -- Gerstenschleim

tome, tomme -- Sanfter Halbhartkäse in vielen Varianten aus Schaf-, Ziegen- (Dauphiné, Savoyen, Südostfrankreich) od. Kuhmilch (Savoyen, Westschweiz), F.: 45% bzw. 20-40%, gute Zeit Juni-Nov.

tome vaudoise, tomme vaudoise -- Kl. Weichkäse mit Schimmelbelag aus Kuhmilch, manchmal mit Kümmel gewürzt, mild sahniger Geschmack, F.: 50%, gute Zeit Juni-Okt. (Waadt/Schweiz)

torchon (m) -- Putzlappen

torréfie -- Rösten (Kaffee usw.)

torréfier -- rösten (Kaffee usw.)

torta -- Aniskuchen mit Pinienkernen (Korsika)

tortue -- (Suppen-) Schildkröte, vom Aussterben bedroht, darf deshalb nicht mehr zubereitet und gegessen werden

toscane, (à la) -- I.a. mit Parmesankäse u. Schinken

tôt-fait -- >Quatre-quarts-Kuchen mit Zitronen- od. Vanillearoma

touille -- Heringshai, -> requin-taupe

toulousaine, (à la) -- Mit Ragout aus Geflügelknödeln, Kalbsbries, Hahnenkämmen u. -nierchen, Champignons u. Trüffeln in weißer Sauce; a. allg. nach Art der südwestfranz. Küche

toupin -- Würziger Hartkäse aus Kuhmilch, fruchtig, F.: 45%, gute Zeit Sept.-März (Savoyen)

toupine -- Kl. Ton- od. Keramikgeschirr

tourin -- Zwiebel-, manchmal Knoblauch- od. Tomatensuppe mit Schweine- od. Gänseschmalz (Südwestfrankreich)

tourné -- sauer (Milch)

turnedos -- Kl. dicke Lendenschnitte aus dem Kopf od. der Spitze des Rindsfilets

turnedos (à la) Rossini -- Lendenschnitte auf in Butter geröstetem Weißbrot mit Gänseleber- u. Trüffelscheiben, mit Madeirasauce überzogen

turner -- drehen, wenden, umkehren; (Gemüse usw.) rund od. oval formen, zurechtschneiden; gerinnen, sauer werden

ournesol, soleil -- Sonnenblume

touon, torrone, turone -- urspr. spanisch: aromatisches Konfekt aus zerstoßenen Mandeln, Nüssen oder Pistazien, a. getr. Früchten, Eiweiß und Zucker

tourte -- Runder, mit Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüse usw. od. mit Früchten, Cremes usw. gef. Blätter- od. Mürbeteigkuchen; Pastete mit Teigdeckel; rundes Brot

tourte de bléa -- Mangoldkuchen mit Pistazienkernen (Nizza)

tourte lorraine -- Pastete aus Kalb- u. Schweinefleisch mit Eiern, Sahne u. aromatischen Kräutern (Lothringen)

tourteau fromagé -- Kuchen mit Ziegenfrischkäse (Poitou, Vendée)

tourteau pruné, pruneau -- Blätterteigkuchen mit Pflaumenmus (Poitou, Vendée)

tourteau, (crabe) -- Taschenkreb, der größte europ. Meereskreb aus Atlantik, Ärmelkanal und a. Mittelmeer, schwerverdauliches und nicht sehr feines, aber kräftiges und aromatisches Fleisch, am besten weibliche Tiere gegen Frühlingsende, wie Hummer (-> homard) zuzubereiten

tourterelle -- Turteltaube; > pigeon

tourton, tourtou -- Flacher Buchweizenkuchen; >galette

toute-épice -- Piment, Nelkenpfeffer, >piment de Jamaïque; Schwarzkümmelpulver, >nigelle

train de côtes (m) -- Hochrippe, Rostbratenstück

traiteur -- Feinkosthändler, -laden

tranche (f) -- Scheibe

tranche (grasse) -- Oberschale, Kluft des Rindes

tranche de boeuf (f) -- Oberschale, Kluft

tranche de veau -- Kalbsschnitzel

trancher -- abschneiden, zuschneiden, in Scheiben schneiden; Westschweiz: gerinnen, sauer werden, umschlagen

Trappistine -- Blaßgrüner Klosterlikör aus Armagnac u. Bergkräutern, TT6-8° (Doubs / Franche-Comté)

travers -- Schweinerippchen

trebuc -- Eingemachtes Stück Gans, Ente, Schwein (Béarn/ Aquitanien)

Treipen -- Blutwurst (Luxemburg)

tremper -- eintauchen, anfeuchten, aufweichen; wässern, tränken; Wein: mit Wasser mischen

trénels -- Schafkutteln mit Knoblauch, Schinken, Speckschwarte, Karotten, Thymian u. Lorbeer in Weißwein (Aveyron / Aquitanien)

tresse -- Zopfbrot, Striezel

trévisé -- Radicchio, -> chicorée rouge

tricholome de la Saint-Georges, mousseron -- Maipilz, einer der begehrtesten Speisepilze, mehlig saftig, nicht roh essen, zum Einlegen, Trocknen, a. Würzen geeignet, gute Zeit April-Mai u. Sept.

tricholome équestre -- Grünling, Echter Ritterling, vorzüglicher Speisepilz von erdig-mehligem Geschmack, nicht roh essen, gute Zeit Aug.-Nov.

tricholome nu, pied-bleu -- (Nackter) Rötling, angenehmer, aber madenanfälliger Speisepilz von kräftigem Geschmack, bes. gut in Öl konserviert, beste Zeit April u. Mitte Sept.-Nov.

tricholome terreux, petit-gris -- Erdritterling, pfeffrig würzig, als Mischpilz od. in Öl eingelegt genießbar, gute Zeit Mitte Juni-Nov.

trigle -- Knurrhahn, >grondin

trîléye -- Belgien: Biersuppe

tripa -- Mit Spinat u. Kräutern gef. Schafsdarm, -magen (Korsika)

tripe à l'djotte -- Belgien: Wurst aus Schweinefleisch und Grünkohl

triperie -- Innereien-, Kaldaunenladen

tripes -- Eingeweide v. (Schlacht)Tieren; Kutteln, Kaldaunen, Fleck, Pansen, Magen v. Rind, a. v. Kalb od. Schaf, in Streifen geschnitten, mit Aromaten und Kräutern an Bouillon

tripes à la mode de Caen -- Eintopf aus Rinderkutteln u. Kalbsfüßen mit Suppengemüse, Zwiebeln u. Knoblauch an gewürzter Bouillon mit Apfelwein, >cidre, u. >Calvados

triple crème -- Dreifach-Rahm-Käse, süßlich cremig, oft aromatisiert, Fett 60-75% (?le-de-France, Normandie)

Triple-Sec -- Klarer Likör aus Orangenschalenölen u. Gewürzen, süß u. trocken, TT6-8° od. über Eis

tripotch(a) -- Stark gewürzte Blutwurst aus Innereien vom Schaf, auch Kalb (Baskenland)

tripous, tripoux -- Geh. Schafskutteln u. -füße, mit Speck, Kräutern und Gewürzen zu kl. Päckchen zusammengebunden und in Bouillon mit Weißwein gek. - ein Rezept mit vielen Varianten in Zentralfrankreich; a. ->petites

trompette-de-la-mort, trompette-des-morts, corne d'abondance, craterelle -- Herbst-, Totentrompete, Füllhorn, sehr guter Speisepilz aus der Familie der Pfifferlinge, a. getr. u. gemahlen als Aromazutat u. Würze verwendbar, nicht roh essen, gute Zeit Mitte Juni-Mitte Okt.

tronçon -- Längs abgeschnittenes Stück Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

troquet -- Einfache Gaststätte, Schenke, Ausschank; Weinhändler

trou du milieu -- Gläschen Branntwein, >coup de milieu; trou=Loch

trou normand -- Gläschen >Calvados od. sonst Branntwein in der Mitte des Essens

trouchia, trucha -- Omelett mit Mangold-, auch Spinatblättern, Kerbel, Petersilie, a. Basilikum, u. geriebenem Parmesankäse, manchmal mit Tomatenpüree, wird oft kalt gegessen (Nizza)

truff(i)at -- Topf mit feingeraffelten Bratkartoffeln u. Frischkäse (Berry/Zentralfrankreich)

truffade, truffado -- Dicker Fladen aus in Schweinefleisch gebratenen Kartoffeln mit Speck u. geschmolzenem (Cantal-)Käse (Auvergne); ugs. für Gericht mit Trüffeln, >truffe

truffe -- Trüffel, der edelste, kostbarste Speisepilz, in Frankreich schwarz (früher Périgord, Lot, heute eher aus Quercy u. südl. Rhôneal), von subtilem, überfeinertem, irgendwie morbidem Duft u. Geschmack; a. Kugel aus geschmolzener Schokolade mit Butter od. Sahne, nicht lange haltbar

truffiat -- Bratkartoffeln, >truffat

truite -- Forelle

truite arc-en-ciel -- Regenbogenforelle, 1880 aus den USA eingeführter Zuchtfisch, eher etwas fade, frisch, tiefgekühlt und geräuchert im Handel

truite au bleu -- blau gek. Forelle mit ausgelassener Butter

truite d'élevage -- Zuchtforelle

truite de lac, d'argentée -- Seeforelle aus tiefen Alpenseen

truite de mer, saumonée -- Meer-, rotfleischige Lachsforelle

truite de torrent -- Zuchtforelle aus fließendem Wasser

truite fario, de rivière, sauvage -- Bach-, Flußforelle aus klaren, schnellfließenden Gewässern (in Frankreich wie anderswo rar)

truite fumée -- geräucherte Forelle

ttoro, tioro -- Vorläufer der >bouillabaisse, Suppe od. Frikassee aus kl., vorher in Öl angebratenen Atlantikfischen in Tomaten, Paprikaschoten, a. Meeresfrüchten (Baskenland)

tuile -- "Dachziegel", ziegelförmiges Mandelplätzchen aus Rührteig

turban -- Spektakuläres Gericht von Fisch-, Krustentier-, Geflügel-, Wild- usw. Füllung aus der Ringform

Turbigo -- Lammnieren mit Würstchen, Champignons u. dick eingekochter Tomatensauce

turbot (m) -- Steinbutt, edler Plattfisch aus dem Meer, weißes, festes, aber zartes und saftiges Fleisch, läßt sich pochieren, dünsten, braten, gute Zeit Mai-Juli (NO Atlantik, Mittelmeer)

turbotin -- Kl. Steinbutt, -> turbot, nicht ganz so fein wie dieser

turque, (à la) -- Mit Pilawreis; Beilage aus mit geh. Schaffleisch, Reis u. >duxelles gef. Auberginen od. Paprikaschoten

Türt -- Fleischtorte (Elsaß)

tyrolienne, (à la) -- mit fritierten Zwiebelringen u. geschmolzenen Tomaten; >a. sauce tyrolienne

U

une fine -- Glas Cognac

utensil -- (Küchen-) Gerät

V

vacherin -- Vollfetter, geschmeidiger Halbweichkäse aus roher Kuhmilch (Mont-d'Or AO), sahnig, mild, F.: 45%, meist aus einer Spanschachtel gelöffelt, am besten

ohne Rinde reif u. fließend, gute Zeit: Aug.-März (Franche-Comté, Jura, Savoyen); in der Westschweiz nur noch aus erhitzter, keimfreier Milch, deswegen von weniger typischem, ausgeprägten Geschmack (Freiburg, fribourgeois, Jura, Mont d'Or); Ring o.ä. aus Meringemasse, mit Eis und Schlagsahne oder Creme gef.

vaisselle (f) -- Geschirr (Tafel)

valençay -- Fester Weichkäse aus Ziegenmilch, mit Holzkohlenasche bestäubt, delikat nussiger Schimmelgeschmack, F.: 45%, gute Zeit Mai-Nov. (Berry/Loiretal, a. Touraine, Charentes)

valencienne, (à la) -- Fetter Reis mit Paprikaschoten u. Rohschinken, a. Tomaten usw.

valériane, herbe au(x) chat(s) -- Baldrian, Heilstaude; Baldriantee

vallée d'Auge -- In Butter aufgeschmorte Hähnchenstücke, mit >Calvados flambiert, in Apfelwein, >cidre, gek., in Rahmsauce; a. Ente süßsauer mit Äpfeln (Normandie)

Vals (-les-Bains) -- frisches, leicht sprudelndes Tafelwasser mit viel Mineralgehalt (Ardèche/Languedoc)

vanillé -- mit echter Vanille aromatisiert

vanilliné -- mit chemisch erzeugtem Vanillegeschmack

vanne(au) -- Reg. Kammuschel, -> petoncle, a. Jakobsmuschel, -> coquille Saint-Jacques

vapeur, (à la) -- (Im) Dampf (erhitzt, gedünstet)

varech, varêche -- Angeschwemmte Algen, die man als Einlage f. Suppen, Salate, Reis-, Nudelgerichte usw. verwendet

veau (m) -- Kalb(fleisch)

veirade -- Geißbrasse, -> sar

velouté -- Samtsauce aus Fleisch-, meist Kalbs-, Geflügel- od. Fischfond mit Mehlschwitze; Samtsuppe mit Mehl, Butter, Eigelb u. Sahne sämig gebunden; Wein: samtig

velouté à la crème -- Geflügelsamtsauce, >sauce suprême

velouté grasse -- Kalbssamtsauce

velouté maigre -- Fischsamtsauce

venaco -- Weichkäse aus Schaf- od. Ziegenmilch, kräftig pikant, F.: 45%, gute Zeit Juni-Sept. (Korsika)

venaison -- Rotwild, a. allg. Wildbret; Wildsauce, >grand veneur

vendage -- Weinlese; a. Jahrgang eines Weines

vendage tardive -- Spätlese

vendangeur -- Streifenbrasse, >rouget de roche

ventre -- Bauch, Unterleib; Wamme vom Schwein

verdure -- Salat, grüne Kräuter; Grünzeug

verjus -- Saft unreifer Trauben; sehr saurer Wein, Krätzer

vermicelles -- Fadennudeln; Nudelsuppe; Schweiz: zu Strängen durchgedrehtes Kastanienpüree, meist mit Sahne und Vanillezucker

vermouth -- Vermouth, aromatisierter Wein aus vielen Pflanzen, Kräutern, Hölzern und Früchten, herb trocken (dry, extra dry, sec) oder würzig süß (doux), kann gekühlt pur oder mit Wasser verdünnt, in Cocktails usw. getrunken werden

vermouth cassis -- fruchtiger Aperitif aus einem Teil Johannisbeerlikör, crème de >cassis, und 6 Teilen trockenem Vermouth

vermouth français -- Herb-trockener Vermouth, leicht nussiger, oxydierter Geschmack

verni(e) -- Braune Venusmuschel, >cythère

verrine -- Pastete im Glasgefäß

verser -- ein-, ausschenken; verschütten

verseuse (f) -- Kaffeekanne

vert-pré -- Gegrilltes Fleisch: Mit Brunnenkresse, Kräuterbutter u. Strohkartoffeln; weißes Fleisch u. Geflügel: mit grünen Erbsen, Bohnen u. Spargelspitzen, a. mit >sauce verte

verveine -- Eisenkraut, Küchen- und Heilpflanze

Verveine de Velay -- Likör aus Eisenkraut sowie vielen weiteren Pflanzen mit Brantwein und Cognac, herb-bitterlich; grün, verte: alkoholisch kräftig, gelb, jaune: mild süßlich, TT8-10° (Auvergne)

vesse-de-loup, lycoperdon -- Birnenstäubling, Speisepilz, unangenehmer Geruch, aber jung u. ohne Haut durchaus eßbar, gute Zeit Mitte Aug. -Mitte Dez.

vessie -- pergamentartige Blasenhaut von Schlachtvieh

viande (séchée) de(s) Grisons -- Binden-, Bündner Fleisch, leicht gepökelt, an der Bergluft getr. Rindfleisch in dünnen Scheiben (Graubünden/Schweiz)

viande froide (f) -- Kalter Braten

viandox -- Klare Bouillon aus Fleischextrakt (als Getränk)

Vichy -- Mineralwasser aus dem gleichnamigen Heilbad (Auvergne)

Vichy Célestins -- natürlich kohlensäuer, viel Mineralgehalt, kräftig aromatisch, durstlöschend

Vichy Saint-Yorre -- leicht kohlensäurehaltig, viel Mineralgehalt, kräftig aromatisch, durstlöschend

Vichy, (à la) -- mit (in >Vichy-Saint-Yorre-Wasser) glacierten Karottenscheiben, frischer Butter und Petersilie

vichyssoise -- Sämige Suppe aus Lauch u. Kartoffeln, a. weiteren Gemüsen, mit >crème fraîche verfeinert, meist kalt serviert, im Winter a. warm

Victoria -- Mit Langustenmedaillons, Trüffelscheiben u. anderen kostbaren Zutaten

Vieille Cure -- Klosterlikör aus 52 in Cognac od. Armagnac eingelegten Kräutern u. Wurzeln, TT 8-10° (Abtei Cenon, Gironde/Bordelais)

viennoise, (à la) -- panierte, kurzgebratene Kalbsschnitzel oder Geflügel-, Fischfilets mit hartgekochten, geh. Eiern, Petersilie, a. Anchovis, Oliven, Kapern und Zitronenscheiben

vieux hollande, - Lille -- in Frankreich hergestellter >Mimolette-Käse

vigne -- Weinrebe, Weinstock; Weinberg

vigneau -- Bretagne: Strandschnecke, >bigorneau

vigneron -- Weinbauer, Winzer

vigneronne, (à la) -- Mit herbstlichen Zutaten; über Rebenholz gegrillt; >a. salade vigneronne

vignette -- Bretagne: Strandschnecke, >bigorneau

vignoble -- Weinberg, -garten; Rebgelände

vignot -- Bretagne: Strandschnecke, >bigorneau

vin bourru -- junger Wein

vin cuit -- frisch gekelterter, unfermentierter Traubenmost, der eingekocht und zudem mit etwas Weinbrand verschnitten wurde, auch mit Gewürzen sowie mit Aromen

vin de neige -- Eiswein

vin de paille -- hochprozentiger "Strohwein" aus vollreifen, auf Stroh oder hängend getrockneten Trauben, alkoholisch likörsüß, kalt, aber alt zu Aperitif oder Nachtschinken trinken (Jura)

vin de sable, des sables -- "Sandwein" von den Sandbänken an der Mittelmeerküste des Languedoc-Roussillon

vin du buffet -- Wein einfacher, aber guter Qualität

vin en pichet -- (offener) Wein im Krug

vin fou -- "verrückter" Wein, moussierender Weißwein (Jura)

vin jaune -- "Gelber Wein", Weißwein aus der Savagnin-, Traminer-Traube, sherryähnlich cremig und fein nussig, ab 6 Jahren außerordentlich langlebig (bis 100 Jahre), TT12° (Arbois/Jura)

vin pétillant -- leicht moussierender Wein

vin viné -- mit Alkohol verstärkter Süßwein

vinaigre -- "Saurer Wein", Essig

vinaigrette -- Die klassische frz. Salatsauce aus 1/4 Essig, 3/4 Öl, Pfeffer u. Salz, der nach Belieben Würzzutaten beigelegt werden können

violet -- Große Meerscheide, eßbare Meeresfrucht, wird wie der Seeigel, >oursin, roh ohne Beilagen od. auf Butterbrot gegessen, nahrhaft salziger Meeresgeschmack, sollte aus sauberen Gewässern kommen

violette (de Toulouse) -- Veilchen; in der Gastronomie meist kandierte Veilchenblüte; a. sonst diese Blume als Aromat

Viroflay -- Gratinierte Kugel aus Spinatpüree an >sauce Mornay mit Artischockenböden u. Schloßkartoffeln

Vitelloise -- Tafelwasser mit Kohlensäure (Vogesen)

vitoulet -- Belgien: Kalbsfrikadelle

Vittel -- reines Mineralwasser aus dem gleichnamigen Heilbad westlich von Épinal (Vogesen)

Vittel Grande Source -- ohne Kohlensäure, mittlerer Mineralgehalt, als Tafelwasser und für Babykost geeignet

Vittel Hépar -- ohne Kohlensäure, aber starker Mineralgehalt, heilkräftig

vive -- Drachenfisch, Familie barschartiger Meerfische mit giftiger Rückenflosse; Petermännchen

vol-au-vent -- Leichte, delikate Blätterteigpastete, hoch u. rund, i.a. mit warmem Ragout gefüllt

volaille -- Federvieh, Geflügel; gastr.: Hausgeflügel und Kaninchen; Küche: Hühnergeflügel

votion -- Zucker-Zimt-Kuchen (Belgien)

W

Walewska, (à la) -- Pochierter Fisch, meist Seezunge, >sole: mit Langusten- u. Trüffelscheiben in > sauce Mornay

Wasserstrimlas, Wasserstriwlas -- in Wasser gekochte Spätzle, Knöpfli (Elsaß)

waterzo(o)ï -- Suppentopf aus Norseefischen und Aal, a. Süßwasserfischen oder Geflügelstücken, mit Lauch, Zwiebeln, Sellerie, Wurzelpetersilie usw. an viel Butter oder Sahne, dazu Butterbrot, a. Schweinefleischklößchen usw. (Flandern)

X

NIX, zu finden :-))

Y

yaourt, yog(h)ourt -- Joghurt

yorkaise, (à la) -- Eier mit York-Schinken

Z

Ze(e)welewai, Zwiwelwaia, tarte à l'oignon -- Zwiebelkuchen mit >crème fraîche und Eiern, a. Speck (Elsaß)

zée -- Petersfisch, >saint-pierre

zéphir, zéphyre -- Leichte Schaumspeise, Schaumauflauf, -pudding, salzig od. süß, warm od. kalt

zeste -- Hauchdünner Streifen aus der Schale einer Zitrusfrucht

ziminu -- korsische Fischsuppe, Art >bouillabaisse

zinc -- Theke, Bar, Schanktisch (früher meist aus Zink); Kneipe, kleine Bar

zingara, (à la) -- Garnitur od. Sauce aus Paprika u. Tomaten, dazu Champignons, Pökeltzunge- u. Schinkenstreifen