

# 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** -- Meereskrebstiere 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 gräßiges Fleisch, meist fritiert

**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

**accunicciatu** -- 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, psalliote** -- 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. Pökelzunge; >a. crème Agnès Sorel

**agrume(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

**Aiguebelle** -- Klosterlikör aus über 50 Kräutern, grün, vert: alkoholisch kräftig, gelb, jaune: mild süß, TT 8-10° (Zisterzienserabtei A. bei Montélimar/Rhônetal)

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

**aiguillette baronne, de cœur** -- 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 getränktes u. mit Knoblauch eingeriebene Weißbrotscheibe, > chapon; Knoblauchmayonnaise, > aïoli, mit zerstoßenen Nüssen

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

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

**aïoli, ailloli, 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 Branntwein, > 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 bestrichenes, im Ofen überbackenes Blätterteigstäbchen; Streichholzkartoffeln, -> pommes de terre a.

**aloise (vraie), grande -, fine, poisson de mai** -- Also, Maifisch, Heringsfisch aus Flüssen, auch Meer, etwas fetter, grätiges, aber - bes. im Frühling - zartes wohlgeschmeckendes Fleisch; verträgt keinen Transport; a. geräuchert erhältlich

**alouette sans tête** -- Fleischroulade, -> paupiette

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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- 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, -> oronge
- ambassadeur, ambassadrice** -- mit reicher Garnitur wie Geflügel-, Gänselebermousse, mit Champignonpüree gef. Artichockenböden, Herzoginkartoffeln, geriebenem Meerrettich, Kren usw.; >a.potage ambassadeur
- amélonades** -- 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 Meereskrebsstücke 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, 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, frittiert oder gebr. besser als aus der Konserven
- 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, Eselküllen; ihr Fleisch wird heute noch da und dort in Frankreich geschätzt, vor allem in Pasteten und Würsten
- aneth, faux anis, fenouil, bâtarde** -- 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: Schelffisch, -> 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, Perlzwiebel u.ä.), auch Räucherherring, 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

**arbouse** -- 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.

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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

**armoricaine, (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, ->pâton

**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, s chon 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-, Aufschnittsteller

**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, mehlige 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 Seezunge, -> 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 Kohlensaure, das "Mineralwasser der Feinschmecker" (Saint-Galmier, Loire)

**baeckeoffa, becke(n)ofe** -- Eintopf aus dem Bäckerofen: Ragout von versch. Fleisch, auch Geflügel, zw. Kartoffel-, Lauch-, Zwiebelschichten mit Gewürzen, a. Weißwein langsam geschnitten (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 schnapsgetränkten 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, macré (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 wohlgeschmeckender 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 fadet und grätiges, aber feines Fleisch, lässt sich braten, dünsten, schmoren, fritieren

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

barbue, barbuche, rite -- Glattbutt, 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 Umdrehen 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/Aquitaniens)

**bastella** -- mit Fleisch und Gemüsen 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 bavaroise

**bavette, flanchet** -- Zartes, saftiges Stück aus Dünning, 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 Morscheln, 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; wachsweiche 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 Waldschneepfe, >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** -- Nonnenfürzchen, -> pet-de-nonne

**bergamot(t)e** -- Bergamotte, Pomeranzenart, ätherisches Öl aus deren Schale; zuckeriger 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 Einsiedlerkrebs 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 wohlgeschmeckendes 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 Überschüßbeständen; 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 verknnete 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** -- Schlangenknöterich, 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 fritiert

**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 bouilli** -- 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
- bohémiennne, (à la)** -- An einer kalten >béchamel-Sauce; mit Gemüsemischung aus Fenchel, Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch, a. Zwiebeln u. Reis
- bois** -- Holz(oven)
- 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, Rhônetal)
- 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 Schweinerem, a. Fisch) mit Schweine- od. Kalbfett, Sahne, Milch, Eiern, Mehl usw. u. Würzzutaten

**bouffi, (hareng)** -- Hering, ->craquelot gedörrt, 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, fritiert; reg. für Quarkkugel

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

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

**bouquet balte** -- Steingarnele, Ostseekrabbe, kl. Meereskrebstier

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

**bouquet royal** -- Rosa Krabbe, >crevette rose

**bouqueté** -- Angenehm, stark duftend; Wein: blumig

**bouquetière, (à la)** -- Mit Sträußen versch. farbiger Gemüse; a. Würfelmüse 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 nierenstärkend

**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** -- Meeräschchenrogen, >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. Khamilch, 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 Kohluppe mit Speck samt Schwarze, Lauch, Rüben, Kartoffeln, auf trockenen Brotscheiben angerichtet (Limousin)

**brelin** -- Normandie: Strandschnecke, -> bigorneau

**brème (f)** -- Blei, Brachse, karpfenartiger Süßwasserfisch, große Exemplare mageres, weiches, aber etwas fadet 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(I)** -- Mageres, ges. und getr. Rindfleisch in hauchdünnen Scheiben als

Vorspeise (Franche-Comté)

**Bresse** -- Landschaft in O-Frankreich zw. Jura und Sâone

**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 Gastrosothen 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 gräßiges 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

**broufade, broufado** -- Schmorgericht aus mariniertem Rindfleisch, Aromaten, Kapern und Sardellenfillets (Provence)

**brouillade** -- Rührei (oft mit Pilzzen, 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,

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Teppichmuschel, >palourde, Venusmuschel, >prairie

**buccin** -- Wellhornschncke, eßbares Meeresweichtier, nicht bes. feines, aber angenehmes Fleisch, wird gek., fritiert, 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, Autobahnrrastplätzen, 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, Wellhornschncke, >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(I)** -- 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)

**cacher, -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, caqhouse** -- Schweinshachse mit Zwiebeln aus dem Bäckerofen, 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; Papierhülse; 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, zehnarmiger 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(ie)** -- 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 Camembert Normand, heute aber a. anderorts 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 Zuckerwürfel

**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, heut eist gezüchtet

**canard-souchet** -- Löffel-, Schwimmente, eine der feinsten Wildenten

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

**cancoilotte** -- 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. Innenride eines tropischen Lorbeeraumes

**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 gräßiges 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, artischockähnliche Distelpflanze, deren zarte, wohlgeschmeckende 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 Ruppenstück, "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** -- Zerbrechen, 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 Gänsefett, 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)

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- cave(au) (f)** -- Keller; Probierstube; Keller-, Musiklokal; Kleinkunstbühne
- 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 Konserven als Gemüse, Salat oder Würze verwendbar, kräftiger Geschmack, muß hart sein, im Herbst am besten
- Célestine** -- Mit geschälten Tomaten und Champignons sautiertes Hähnchen, mit Cognac flambiert, in Weißwein getränkt, mit Knoblauch und Petersilie bestreut
- cendré** -- In Reholzasche 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** -- Einige Süßwassergroppe, meist nur fritiert genießbar; reg. a. für Döbel, >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(l)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, Märzschnegling (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(l)ais** -- Weiße Mastrindrassie 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,

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- 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 >béarnaise 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, châïote** -- 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 erwärmer Ziegenkäse, in Frankreich gern zu grünem Salat serviert
- chevreau, cabri** -- Zicklein, Kitz, Gitzi, junge Ziege 1½-4 Monate alt, gute Zeit April, Mai
- chevre, 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, trévise** -- 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

**chincharde (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)** -- Ausgelöst, 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, Spargel spitzen 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)

**christe-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 mit frischem 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 fritiert, 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 entsteinen schwarzen Süßkirschen (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** -- Eigl. umfriedeter Weinberg, heute meist in sich 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 Traubendaroma, darf diesen Namen nur tragen, wenn er aus der Gegend der Stadt Cognac an der Charente im Südwesten Frankreichs kommt, TT 18-20° (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, panierter 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, buttrig-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, Kukumer

**concombre (type) hollondais** -- 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. Glastopf 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 Gemüestreifen (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 puverisiert 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; Briochemit 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, TT 14-16° (Bordeaux)

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

**cordon-bleu** -- Meisterköchin, im weiteren Sinne a. Feinschmecker; mit Schinken und Käse gef. panierter Kalbsschnitzel

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

**corégone (m)** -- Renke

**coriace** -- zäh

**coriace** -- zäh, ledrig, hart

**coriandre** -- Koriander

**corme** -- 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:

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

körperreich, kräftig und kernig; Spirituosen: alkoholreich

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

**côte charcutière** -- kurzgebr. Schweinekotelett

**côte de bette** -- Mangoldrippo

**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'oeie) farci** -- mit geh. Gänse-, Schweinefleisch, Gänseleber, evtl. Trüffeln gefüllter Gänsehals (Périgord)

**coudenou** -- Schwartenwurst (Tarn/Midi-Pyrénées)

**couenne (f)** -- Schwarze

**couer-de-boeuf** -- Spitzkohlart des Weißkohls

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

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

**coup, trou de milieu** -- Verdauungsgläschen Branntwein

**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; Brotzing

**couronne fressée** -- rundes Zopfbrot

**court-bouillon** -- Mit aromatischen Gemüsen, Kräutern gewürzter, manchmal mit Essig oder Wein versetzter Sud zum Garen von Fischen, Krustentieren, a. weißem Fleisch, Innereien, Gemüsen 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/Aquitaniens); 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 Branntwein 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 bavaroise, 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 karamelierte >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** -- Diplomatcreme, 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 abgeköpfter 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, crémét** -- 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 flammierte Crêpe
- crêperie** -- Gaststätte, in der versch. Arten >crêpe serviert werden
- crêpine, toilette** -- netzähnliche, fette Eingeweidemembrane des Bauchfells vom Schwein (Schweinenetz), Kalb oder Schaf als Garhülle von Würsten, Fleisch, Gemüsen
- crêpinette** -- plattes Würstchen aus Hackfleisch (Schwein, Kalb, Lamm, Geflügel usw.) mit geh. Petersilie im Schweinenetz, >crêpine
- 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,

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

empfindliches Fleisch, deshalb meist gefroren im Handel

**crevette rouge, rose du large, gamba, gambo 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 umspülten 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

**crosne** -- 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-, auh Schafmilch, mild-erdiger, mit dem Alter immer ausgeprägterer 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; kroß

**croûte** -- Kruste, Rinde; dickes Stück Brot mit viel Rinde; getoastetes oder in Butter, Öl geröstetes (ausgehöhltes) 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; Eiszuckerwürfel

**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, Gemüsen 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 verzinnitem 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, griset** -- 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, defarde** -- Ragout aus Lammkutteln u. -füßen mit Gemüsen (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; ½ Liter; Bier: meist ¼ l

**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 Gemüsen gef., garnierte Pouarde, 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- (diabolomenthe) 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 mariniert 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 Briocheig oder in Rum, Kirsch getränktem Löffelbiskuit, mit >crème anglaise, >crème bavaroise oder Schokoladensauce überzogen und gekühlt serviert; >a. crème diplomate

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

**distingué** -- ½l Bier

**dodine** -- Gerolltes entbeintes Geflügel (Ente, Perlhuhn usw.) mit Karotten, Zwiebeln, a. Champignons in Wein und Gewürzen geschmort (Aquitanien, 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 Chininextrakt 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 destillierten 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 (Gasconie/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/Aquitaniens) 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-, Edelkrebs aus dem Süßwasser, heute in Frankreich (Auvergne, Elsaß, Morvan, Rhônetal 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: entfädeln; Mandeln: in Streifen
- églade** -- Geräucherte Miesmuscheln, >éclade
- églantine, cynorrhodon, gratté-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** -- geschnetzelte, 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'ouvre

**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, zataromatisches Fleisch, lässt sich ganz braten, grilliere, schmoren, insbes. fritieren

**épi** -- Ähre; Stangenbrot in Ährenform

**épi de ma?s** -- 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, Fischzum Kurzbraten oder Grillen; Schnitzel; a. hülsenlose 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

**escuedella** -- 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** -- sprotte, >sprot

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

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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- a. (Nizza) Seehechtragout mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, u. versch. Würzzutaten in Olivenöl (Provence); pochierter Stockfisch mit Kartoffeln, Eiern, Knoblauch, Petersilie und crème fraîche in Nußöl (Rouergue/Languedoc-Roussillon)
- estouffade (étoffade)** -- 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. Flußfisch, selten geworden, festes, schmackhaftes Fleisch, meist in Scheiben grilliert, auch ger. erhältlich, gue 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, kutz 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)
- éviscétré** -- Geflügel: bratfertig
- excelsior** -- Mit ged. Kopfsalat u. Schmelzkartoffeln; Seezungenröllchen 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

## **F**

- façon tournedos** -- der Lendenschnitte, >tournedos, ähnliches, zartes Stück Rindfleisch
- faire cuire** -- kochen, braten, backen
- faisan** -- Fasan (jung: faisandéau), 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, karamellisierten 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)

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

**farci provencal** -- 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** -- Mehlgericht; Kastanienmehlbrei mit Olivenöl (Korsika)

**farine de gruau** -- Feinstes Weizenmehl

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

**farineux** -- Mehlig, stärkehaltig; proteinhaltiges Gemüse; Teiggericht

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

**Faubonne** -- Geb. Suppe aus Püree von weißen Bohnen od. Erbsen mit feinen Gemüsestreifen (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; Gänseleber, Trüffelstreifen u. Spargelspitzen; mit Artischockenbodenstücken, Sellerieherzen u. Schloßkartoffeln; >a. potage, salade (à la) favorite

**favouille** -- Strandkrabbe (Provence), >crabe enragé

**fayot** -- Weiße Trockenbohne

**fécale** -- 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 bâtarde** -- 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 hébdomadaire** -- Wöchentlicher Ruhetag

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

**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-, Butterteig(zubereitung)

**feuilleté** -- Aus Blätterteig; (warmer) Blätterteigpastete

**fève (de marais)** -- Sau-, Puffbohne, Hülsenfrucht, gr. leicht herbe Kerne, im Sommer jung, enthüllst 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. Trüffellessenz

**fine** -- natürlicher Weinbrand von guter Qualität aus der angegebenen Region

**Fine Champagne** -- Cognac-Mischung

**fine de claire** -- Austernsorte, >huitre

**fine maison** -- markenloser Cognac

**fines herbes** -- frisch geh. Petersilie, aber a. andere grüne Kräuter (Estragon, Kerbel, Schnittlauch u.a.) für Saucen, Suppen usw.

**finte** -- Also, >aloise

**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

**flamische, flamique** -- Brotkuchen, urspr. nur mit geschmolzener Butter, heute a. mit Gemüsen u. Käse (Flandern, Nordfrankreich) od. Lauch (Burgund, Pikardie) Flamkeküeche, 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 (karamellisierte), gestürzte Eiweißcreme

**flanchet** -- Unteres Bauchstück von Schlachtvieh

**flaugharde, flangarde, flognarde** -- Rustikaler Fruchtauflauf mit Äpfeln, Birnen oder Backpflaumen, mit Vanille, Zimt, Zitrone usw. parfümiert (Auvergne, Limousin, Périgord/Aquitaniens)

**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 (farcie)** -- (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 Konserven

**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

**fondu** -- Geschmolzen, aufgelöst, zerlassen

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

**fondu bourguignonne** -- In fast siedendes Öl getauchte Fleischwürfel mit pikanten Würzzutaten

**fondu 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)

**foretière, (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: 1½l

**fouace, fouasse, fougasse(tte)** -- Flacher, im Ofen od. in Asche gebackener Kuchen aus Weizen-, heute a. Hefe- od. Briocheiteig (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

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

**riand** -- Häppchen; mit Hackfleisch, Schinken od. Käse gef. Blätterteigpastetche; kl. Mandelbiskuit

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

**fricandeau** -- Zarte dicke und gespickte Scheibe aus der inneren Kalbskseule; 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

**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 geäderter 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. rème fraîche (Berry/Loiretal)

**fruit au sirop** -- Kompott

**fruit(s) à coques, à écailles** -- 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** (fuschia) -- 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 Pérouses** -- Flacher Kuchen aus Briocheleig 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** -- Renekloden-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, Rotauge, 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 -nierchen; 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 Fôret-Noire** -- Schwarzwälder Torte
- gâteau de riz** -- süßer Reisauflauf, -pudding
- gâteau de semoule** -- Grießauflauf
- 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** -- Trockenes 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** -- kohlensäurehaltig

**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 Gemüsen (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. Epiphanias (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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- 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** -- Eiscreme
- 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/Aquitaniens)
- gouère, gouéron, gouerre** -- Ländlicher Kuchen mit Äpfeln (Berry), Backpflaumen (Nivernais) od. Eiern u. Ziegenkäse (Touraine)
- gougère** -- Herhaftes 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 geschnitene 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

**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 See)

**grècque, (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) goujonnaire** -- 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
- grenouche** -- 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, trifle** -- 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; Grüze daraus
- gruyère** -- Gruyére, 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, mariniert, um eine Gurke gerollter Hering

**hareng salé** -- Pökel-, Salzhering

**haricot (m)** -- Bohne

**haricot à écouser** -- Palbohne

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

**haricot beurre, jaune** -- Blaßgelbe 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 Kydneybone, leicht süß

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

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

**haricot violet** -- Sehr feine, grün-violett gesprenkelte Hülsenbohne

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

**haricots blancs** -- Weiße Bohnen

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- harissa** -- Sehr scharfe Würzpastete aus kl. roten Pfefferschoten, Cayennepfeffer, Olivenöl, Knoblauch u. Koriander, mit Kümmel u. getr. Pfefferminz- od. Eisenkrautblättern gemischt, für >coucous, Suppen u. Fleisch
- hâtele** -- 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 (crêpue), 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 frittierten 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 Ochsenschwanz 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'œuvre (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 vorzuhaben (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 2500m<sup>2</sup> 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. -nierenchen, Kerbelblättern u. Spargelspitzen, >a. consommé impériale; mit Geflügelrahmsauce; kalter, gelerter u. gestürzter Milchreispudding mit (kandierten) 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 oufs** -- 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, herhaft 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)
- jéroboam** -- Gr. Flasche für 4 normale Flaschen Champagner, auch 4.5l od. 6 Flaschen Bordeauxwein
- jéroboam** -- gr. Flasche für 4 normale Flaschen Champagner, auch 4,5l oder 6 Flaschen Bordeauxwein
- Jessica** -- Garnitur aus mit Rindermarkwürfeln gefüllten kl. Artischocken, kurzgebr. Mörcheln 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. Krebspuree, 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, Zitrusschalen, a. Fleisch, Geflügel usw.); außerdem Name a. des Lengs aus dem Nordatlantik, >lingue
- jumeau (m)** -- Schulterspitze, falsches Filet des Rinds
- jus** -- Saft; entfetteter, gelierter Braten-, Fleisch-, a. Gemüsesaft; Fruchtsaft
- juteux, juteuse** – saftig

## K

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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

- 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, herhaft fruchtig, je älter, desto besser, TT12-14° (Elsaß, Lothringen und übriges Ostfrankreich, Schweiz)
- knack** -- kleine dicke Knackwurst
- knepfle, knèpfle** -- Mehlschwätzle, -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 karamellisiertem Zucker, lauwarm gegessen (Bretagne)
- koulibiac, coulibiac** -- Teigpastete russ. Ursprungs, gef. mit harten Eiern, gek. Fisch (Lachs), a. Fleisch, Gemüsen, Reis usw., warm od. kalt
- kriek-lambic** -- mit Kirschsaft 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** -- Buttermmilch
- lait caillé (m)** -- saure Milch
- lait concontré, 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 gekrümmmt) 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- -, ventrèche** -- 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 Lachsersatz 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
- liquoreux, 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

**longanza** -- 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 Gemüsen 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(а)inka, louquenka** -- kl. würzige Knoblauchwurst (Korsika)

**loup (-de-mer)** -- "Wolf", Name versch. gefräbiger 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** -- Mazeriert, in aromatischer Flüssigkeit eingelegt, eingeweicht

**mâche (f), boursette, 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 milder 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 Kaffeeecreme 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 karamellisiert (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 chalut; kann gek., gebr., ged., grilliert, geliert und ger. werden, in Öl eingelegt als Konserv

**marache** -- Bretagne: Seeteufel, >baudroie

**maraîcher, -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

**maredsous** -- 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, Triebspitzen und zarte Stiele hocharomatisch **minzig, de jardin milder als sauvage**; Majorantee, krampf-, schleimlösend; meist a. der Name für Oregano, >origan

**marmelade** -- gesiebtes 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 Gemüsen 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. Fruchtpüree 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 Kaffeecreme 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** -- "Hungerstiller", nahrhafter Kartoffel-, Speck- und/oder Spinatpfannkuchen, a. süß mit Äpfeln od. Dörrobst (Lyonnais, Bresse, Burgund)
- matelote** -- Herhaftes 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, Laguedoc, Loire-, Rhônetal, Pyrenäen)
- matière grasse** -- Fett(gehalt)
- matignon** -- Aromatischer Brei aus in Butter ged. Gemüsen (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; Kaffeeglas; 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)
- médaillon** -- Runde od. ovale Scheibe Fleisch (aus dem >filet u.ä.), Geflügel, a. Fisch, Krustentier, Gänseleber; >a. escalope, grenadin, tournebos
- 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 Himbeerpuree überzogen; a. Garnitur v. kleinen gef. Tomaten
- melette** -- Sprotte, >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 >coucous aus Gemüsen (Artischocken, grünen und Puffbohnen, Karden, Kichererbsen, Paprika, Weißen Rübchen usw.) in Bratbouillon (Nordafrika)
- merguez** -- Scharfes, mit rotem Paprika gewürztes Würstchen aus Rind- u./od.

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Hammelfleisch, wird gebraten od. grilliert (Maghreb)

**méridional** -- südlich, aus dem Midi

**meringue** -- Meringe, Baiser, Besserl, 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, brillant, 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, Mehrläsling, ausgezeichneter 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,

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Zwiebeln, Kräutern u. Gewürzen (Charentes)

**mijoter** -- Bei schwacher Hitze (zugedeckt) schmoren od. dünsten

**mikado** -- auf Curryreis-Kroketten; mit grillierten Tomatenhälften; >a. sauce mikado

**milanaise** -- 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 Gemüsen (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 Seehase

**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, grobgeh. 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, >églefin

**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 JuniAug.; 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, Gemüsen 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 aus pasteurisierter 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, Gemüestreifen (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 tourierten 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-, Pralinéisbombe

**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 Preiselbeercompott, 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, ausgezeichneter 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. Kugelchen 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 geist, außen heiß (Omeletts usw.)

**nougat** -- Nougat, schnittfeste Masse aus gerösteten Haselnüssen und Mandeln oder Nüssen in karamellisiertem Zucker

**nougatine** -- Krokant, geh. Mandeln od. Nüsse in karamellisiertem 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 wachsweiche Eier mit Champignon- und Trüffelwürfeln, Hahnennierchen, Sahne und Sherry

**oeuf à la coque** -- Weiches Ei

**oeuf à la russe** -- russisches Ei, hartgekochte Eihälften, 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** -- hargekochte Eierhälften 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** -- Perlzwiebel, 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
- olivet 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, Rötel, 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, >orveau
- oreiller** -- Pastete in vier- od. rechteckiger Kissenform

- orge** -- Gerste, das älteste Kulturgutgetreide
- 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, gepfefferter Schinken (Korsika)
- orléanaise, (à l')** -- Mit gedünsteten Endivien u. Petersilienkartoffeln
- Orloff, Orlov** -- (Lendenstück v. Kalb) mit Champignon- u. Zwiebelpüree; mit  
gedünstetem Kopfsalat, Bleichsellerie u. Schloßkartoffeln
- Orly** -- Fisch: fritiert, paniert od. in Tomatensauce
- ormeau, oreille de mer, ormet, ormier** -- Meer-, Seeohr, kleine, immer  
seltener 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); gesotenes  
Schweinefleisch mit Gemüsen (Roussillon)
- oulade** -- Gericht aus der oule (verzinkter Kupfertopf): Kohluppe mit Speck u.  
Gemüsen (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 Branntwein angerührter Gänseleber u. -blut  
(Bourbonnais)

## **P**

- pa-y-all** -- Mit Knoblauch u. Olivenöl eingeriebene, getränktes Brotscheibe (Midi)
- pageau (m), pagel(le), pageot** -- Rotbrasse, barschartiger Meerfisch, der Dorade

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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) épé** -- Stangenbrot in Ährenform

**pain à café** -- kl. langes und dünnes Weißbrot, >flûte

**pain au lait** -- längliches Brötchen aus Brioche-Teig 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)** -- Knäckebrot

**pain d'épices** -- Leb-, 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 verkauftes Brot, >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 Weißbrot Scheibe, 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 Lachs fisch, festes, gutes Fleisch (Genfer See)

**paleron** -- Schulter- mit Halsstück vom Rind

**palet** -- Küchlein; kl. trockenes mit Anis, Orangen, Rum Vanille, Zitrone usw. aroamtisiertes 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 Blütenessenen 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 eisgekühltem 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

**pâté 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 Kanninchenfleisch

**pâté du Perigord** -- Gänseleberpastete mit Trüffeln

**pâté en croûte** -- Pastete im Teigmantel

**pâte feuilletée, feuilletage** -- Blätterteig

**pâté forestier** -- Pastete mit Waldpilzen

**pâté impérial** -- urspr. chinesisch, vietnamesisch: Frühlingsrolle

**pâte levée** -- Hefe-, Germteig

**pâté maison** -- hausgemachte Pastete

**pâte sablée** -- Sandteig

**patelle, bernic(le), 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 Fruchtgemüse 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** -- Rindsgillade, meist aus dem Filet

**pavot** -- Mohn, Ölplanze, 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 fetttere rouge (Süden

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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, >anisette 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** -- "Nonnenfürzchen, -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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

**petites-gris** -- Erdritterling, >tricholome terreux, od. Trichterling, >clitocybe nébuleux; Gesprengelte 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

**picanchâgne** -- 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 anderorts)

**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; Makaroni, 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 Jama?que, 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 kandierten 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** -- Pedikure

**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, aiguilette, 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, Rhônetal, 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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 verwendar

**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., panierter Kalb-, a. Geflügel-, Lachsfilet

**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 Schlaufrock

**pomme hérisson** -- Mit Mandelssplittern 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 vermischt, 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** -- Fritierte Kartoffelgitter, -waffeln

**pommes lyonnaises** -- Bratkartoffeln mit Zwiebeln u. Petersilie

**pommes Macaire** -- Zerquetschte, gebackene Pellkartoffeln, mit Butter, Salz u. Pfeffer vermischt

**pommes mignonettes** -- Fritierte od. gebratene Kartoffelstäbchen

**pommes mousseline** -- Schaumkartoffeln, Kartoffelschnee

**pommes nature** -- Salzkartoffeln

**pommes noisettes** -- Nußkartoffeln, haselnussgroße Stücke in Butter gebraten

**pommes paille** -- Strohkartoffeln, feingeschnittene, fritierte Kartoffelstäbchen

**pommes parisiennes** -- Pariser Kartoffeln, Kartoffelbällchen, mit Petersilie u. Kräutern

**pommes Parmentier** -- Braungebrannte Kartoffelwürfelchen

**pommes pont-neuf** -- Dicke fritierte Kartoffelstäbchen

**pommes rissolées** -- Knusprig braungebratene Kartoffelwürfel

**pommes sarladaises** -- Bratkartoffeln, > sarladaise

**pommes sautées** -- Kurz in Butter gebr. Kartoffeln

**pommes soufflées** -- Soufflierte Kartoffelscheiben, blanchiert u. fritiert

**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, Bourbons, 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 bilibili, 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. Gemüsen

**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 flambeiertes 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-rottem 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 éviscétré** -- 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

**pouligny (-saint-pierre)** -- Feiner Ziegenkäse, erdig pikant, F.: 45%, auf Qualität AOC achten, gute Zeit Mai-Sept. (Berry/Loiretal)

**poulpe, pieuvre** -- Krake, achtarmiger 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)

**pouprion** -- 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 Meeräischenrogen, wird in Scheiben gegessen (Provence)

**poutassou** -- Blauer Wittling, >merlan bleu

**poutine** -- Fischbrut, meist von Sardellen, Sardinen, wie Weißfischchen frittiert (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. karamellisiertem Zucker

**praline** -- Mandel in karamellisiertem 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

**préambillé** -- Abgepackt

**prémontana** -- Mit Wacholder geschmortes Rindfleisch (Korsika)

**presse** -- Presse, Kelter

**pression, (à la)** -- Bier vom Faß

**prêt à manger** -- Fast Food, Schnellimbiß

**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, Frühobst

**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, TT 10-13° (Elsaß, Lothringen, Schweiz u.a.)

**pruneau** -- Back-, Dörrpflaume, 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)

**psalliole** -- Schwamm aus der Gattung der Hut- und Lamellenpilze, >agaric

**psalliole champêtre, des prés** -- Feldchampignon, >rosé des prés

**psalliole de couche** -- Zuchtchampignon

**psalliole des bois, des forêts** -- Kl. Waldchampignon

**pudding à la diplomate** -- Pudding aus kandierten Früchten u.

Aprikosenmarmelade, a. Eiercreme zw. Schichten von in Milch getränkten Briocheiteig 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** -- Ochsenschwanz

**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 Biskuitküchlein, 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

**rabet(t)e, talibur** -- Apfel od. Birne im Teig, lauwarm oder kalt (Picardie)

**Rachel, (à la)** -- Mit Artischockenböden, Markscheiben und Rotweinsauce; Fisch: mit Krebssauce 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-, Keulenknöchen, 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 français" 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, geraspelt, 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 unformigem 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

**ravitailler par les corbeaux** -- von den Raben gefüttert, abgelegen, 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 Pouarde

**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)

**rémoulade** -- Kräutermayonnaise mit Senf, Essiggürkchen, Kapern und geh. Kräutern, a. Sardellenessenz

**Renaissance, (à la)** -- Mit gedünstetem, glasierterem 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-taube, 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

**résiné** -- 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. Silvestermette

**reverset** -- Kl. >bouillabaisse, in der die Kartoffeln durch grünes Blattgemüse ersetzt werden (Toulon)

**rhubarbe, rhabontic** -- 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 Seezugenfilet 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 >brioches und Eiern mit Schinken oder Speck (als Vorspeise) oder mit geh. (Hasel-)Nüssen, Fruchtpüree 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)

**riillaud, 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 Entenflossen, als Vorspeise zu Schweinernem (Anjou, Touraine); a. rillaud

**rimot(t)e** -- Maisbrei, auch gezuckert (Périgord/Aquitaniens)

**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, Champignonpüree 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** -- enthüllster, 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** -- Wildreise, 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Monate alt, hart, kräftig, F.: 45%, gute Zeit Schaf: März-Juni, Ziege: Juni-Nov., Kuh: ganzjährig (Aquitaniens)  
rocambole, ail d'Espagne, ail rouge -- Rockenbolle, Schlangenlauch, wildes Lauchgewächs, Art milder Knoblauch (Midi); ugs. a. f. Perlzwiebel, >oignon blanc nacré

**Rocher** -- Die älteste Likördestillerie Frankreichs mit versch. Spezialitäten (Isère/Rhônetal)

rocher -- kl. "Fels" aus Eiweißschnee, Zucker und Mandeln, Kokosnuß, Rosinen, Schokolade usw.

**roesti** -- Westschweiz: Rösti, >pommes de terre à la bernoise

**roggnannade, 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 buttrig sein, F.: 45%, gute Zeit März-Nov. (Rouergue/Aquitaniens - der einzige 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, psalliole 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, ute 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 >croutôns 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 Rhônetal)

**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, wohlgeschmeckend 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 -schwarze, 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,

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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 kül oder über Eis trinken

**Saint-Yorre, (Vichy)** -- natürliches, leicht kohlensäurehaltiges Tafelwasser mit viel Minerallien, von ausgeprägtem Geschmack, aber durstlöschen 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 Zutataen (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 mélée** -- 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. Gemüsen, Kartoffeln oder Essig (Nizza, Provence)

**salade panachée** -- gemischter Salat

**salade russe** -- Russischer Salat aus kleingewürfelten, gek. Gemüsen, 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Mayonnaise (mit Sahne), darüber zerriebene Hasel- oder Walnüsse

**saladier** -- Salatschüssel

**saladier lyonnais** -- Salat aus Hammelfüßen, Geflügelleber, harten Eiern und Heringsfilets (Lyonnais)

**salaison(s)** -- Eingesalzenes, Eingepökeltes

**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 Gruyére 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, Salzpfanne 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 Wurzelpfanne; 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, wohlgeschmeckende 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, wie 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

**saoul (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** -- Süßsaurer brauner Sauce aus >demi-glace mit Korinthen, Pinienkernen u. karamellisiertem 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 karamellisiertem 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

**Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)**

**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 Mandarinensaft- 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** -- Krebssauce, 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 Périgueux mit Gänseleberpüree u. größeren Trüffelstücken

**sauce Périgueux** -- 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, >tatare

**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. Gemüsen (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 choux** -- Brühwurst aus feinem Schweinefleisch mit Kohlstreifen (Savoyen, Südfrankreich, Waadt/Schweiz)

**saucisse aux poireaux** -- gek. Wurst aus Schweinefleisch mit Lauchstreifen (Waad/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 Pfeffergewürze, 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** -- Waadländer Räucherwurst aus grobgeh., reinem Schweinefleisch, am besten mit Garantiesiegel "Qualité contrôlée" (Waad/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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

zerstoßen verwendbar; Salbeitee, beruhigend, krampflösend, verdaufungsfördernd

**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 Räucherherring

**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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

Meerwasser, der meist als Drachenkopf, -> rascasse, angeboten wird, angenehmes, aber etwas fadet 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 mariniert Seelachs, >lieu noir; a. Seehecht, >merlu

**seiche, sépia** -- Sepia, zehnarmiger 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, delikat cremig u. haselnussig, manchmal etwas salzig, F.: 45%, gute Zeit Juni-Nov. (Sologne/Loiretal, 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

**sépiale, souchet** -- Sepiole, Tintenschnecke, kl. eßbares Meeresweichtier

**sérieux** -- Glas (Faß-) Bier, normalerweise ½l

**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, -> chincharde

**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 fad 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 Orly** -- 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 Langustinensschwänzen 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 creme 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, >sépiale

**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, fritiert od. (meist) heiß ger. genießbar, auch ges. od. als Konserv; 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
- Striwle** -- 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
- sucré** -- Zucker
- sucré brut** -- brauner Zucker, Rohzucker
- sucré de canne, colonial** -- Rohrzucker
- sucré de raisin** -- Traubenzucker
- sucré en morceaux** -- Würfelzucker
- sucré 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 süßsäuerlich, 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 (Lyonnais)  
**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, gräßiges 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, Gemüsen, a.

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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 Gemüsen, Käse usw., süß mit Früchten, Cremes, Schokolade usw.

**tarte (des demoiselles) Tatin** -- gestürzter Mürbeteigkuchen mit karamellisierten Äpfeln (Orléanais u.a.)

**tarte à l'oignon** -- rahmiger Zwiebelkuchen (Elsaß)

**tarte alsacienne** -- Mandelkuchen mit Marmelade (Elsaß)

**tarte au cœur** -- Kuchen mit Apfel- u. Pflaumenmus (Bretagne)

**tarte au matton** -- Käsekuchen (Belgien)

**tarte bourbonnaise** -- süßer Quarkkuchen (Bourbonnais)

**tarte flambée** -- Flammenkuchen, >Flammeküeche

**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, tâte-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

**terrine** -- 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, wohlgeschmeckendes Fleisch, kann wie Kalbfleisch zubereitet werden, lässt sich grillieren, schmoren, gute Zeit Juni-Okt., a. ger. oder als Ölkonserve 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 Gratingericht 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. Gängeschmalz (Südwestfrankreich)
- tourné** -- sauer (Milch)
- tournedos** -- Kl. dicke Lendenschnitte aus dem Kopf od. der Spitze des Rindsfilets
- tournedos (à la) Rossini** -- Lendenschnitte auf in Butter geröstetem Weißbrot mit Gänseleber- u. Trüffelscheiben, mit Madeirasauce überzogen
- tourner** -- drehen, wenden, umkehren; (Gemüse usw.) rund od. oval formen, zurechtschneiden; gerinnen, sauer werden
- tournesol, soleil** -- Sonnenblume
- touron, 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, Gemüsen 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)** -- Taschenkrebs, der größte europ. Meereskrebs aus Atlantik, Ärmelkanal und a. Mitelmeer, 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

**trévise** -- 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. Rhônetal), 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** -- Zuchforelle

**truite de lac, d'argentée** -- Seeforelle aus tiefen Alpenseen

**truite de mer, saumonée** -- Meer-, rotfleischige Lachsforelle

**truite de torrent** -- Zuchforelle aus fließendem Wasser

**truite fario, de rivière, sauvage** -- Bach-, Flussforelle aus klaren, schnellfließenden Gewässern (in Frankreich wie anderswo rar)

**truite fumée** -- geräucherte Forelle

**ttero, 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 frittierten 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

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, ausgeprägtem 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 aufgeschnittene 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; Suppe 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, Kräutzer

**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 Glaßgefäß

**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 Branntwein 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 gepökeltes, 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 kohlensauer, 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 hollandé, - Lille** -- in Frankreich herstellter >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 Nachtisch 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

## Franz.-Deutsch Gourmet Lexikon (A-Z)

**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 beigefügt 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, heilkraftig

**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, zéphyr(e)** -- 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, Pökelzunge- u. Schinkenstreifen