

Glossar

Ein kleines Speisekarten-Alphabet

für diejenigen Gäste,
die vor der Bestellung wissen wollen,
was ihnen die Küche bereiten wird.

Eine Empfehlung zum Abschluß:

Diejenigen Leserinnen und Leser, die gerne ausführlicher und weitgehender informiert werden möchten, verweise ich auf einschlägige Wörterbücher, in denen das jeweilige Fach-Chinesisch bestimmter Themenbereiche in aller gebotenen Ausführlichkeit abgehandelt wird. Es gibt sehr informative Nachschlagewerke u. a. auch zu folgenden Bereichen:

Küche: Die Fachausdrücke für Zubereitungsvorgänge in der Profi-Küche, meist französisch, interessieren ambitionierte Hobbyköche.

Rezepte: Stark gekürzte Kochanweisungen für Profis mit allen Namen und Garnituren der klassischen Küche, ohne Bilder.

Fische: Sie sind ein eigenes Studium wert, allein schon weil es so viele verschiedene Namen für die gleichen Fische bzw. Schalentiere gibt.

Exoten: Aus der ganzen Welt tauchen Produkte bei uns auf, die meist dekorative Modeerscheinungen sind.

Wein und Käse: Wer sich wirklich ernsthaft mit diesen beiden Themen beschäftigen will, benötigt sowieso jeweils eine Spezial-Bibliothek.

À Part: Was nicht mit auf dem Teller serviert wird oder werden soll, sondern nebenbei in einem gesondertem Gefäß; man gießt z. B. die Soße selbst, wann, wieviel und wohin man will auf den Teller.

Aceto Balsamico: Balsamessig, aus der Gegend von Modena, eine Fleisch- und Salat-Würze, deren Aroma eigentlich nicht sauer, sondern hocharomatisch ist; je älter, desto besser, aber auch teurer, deshalb gibt es auch billige Nachahmungen.

Aiguillettes: Schmale, schräge, dünne Scheiben von Filet-, Geflügelbrust- und Hummerfleisch; auf dem Teller fächerförmig großflächig angeordnet.

Allumettes: Frittierte Kartoffelstäbchen in Streichholzdicke; eine Art Pommes auf feine Art.

Amourettes: Nicht Knochen-, sondern Rückenmark vom Rind oder Kalb, das für Füllungen verwendet oder als Scheiben gebacken wird; die in Frankreich als Delikatesse beliebten ebenso genannten Stierhoden dürfen in Deutschland nicht verkauft werden, sie sind Konfiskat des Fleischbeschauers.

Amuse Gueule: Kostenloser Mini-Happen zur Einstimmung, warm oder kalt, der vor dem ersten Gang kommt; das Rohprodukt sollte sich im folgenden Menü nicht wiederholen.

Au Four: Alles, was eine Weile in irgendeinem Ofen war; kann eine Kruste haben, muß aber nicht.

Austerngrößen: Traditionelle Bezeichnung mit Nullen, geht nach Gewicht, die größten nennt man „Sechs-Null“, Schreibweise 000000, und wiegen je ca. 100 g, darüber heißen sie „Extra“; es gibt auch andere Kennzeichnungen.

Aux Aromates: Das meint nur, daß Kräuter dabei verwendet werden; welche das auch immer sein mögen.

Bayerische Creme: Edle Süßspeise, luftig-zart durch Schlagsahne, mit Gelatine, stets gestürzt; klassisch mit Ei und Vanille, aber auch mit Fruchtpurees oder -säften.

Bisque: Creme-Suppe von Hummer oder anderen Schalentieren; ein sehr geschmacksintensiver, sättigender Gang, dem nur entsprechend geringe Mengen kräftigen Geschmacks folgen sollten.

Blanchiert: Ganz kurz vorgegart, mit Wasser oder Fett; dadurch wird z. B. Gemüse farbintensiv, bzw. bekömmlicher, aber noch nicht richtig gar.

Canapé: Belegtes Weißbrotschnittchen ohne Krustenrand, sauber zu Ecken geschnitten; das ist kein Sandwich, denn das hat unten und oben Brot.

Charlotte: Süßspeise mit einer Kruste aus Bisquit oder Brot und einer Creme- oder Fruchtfüllung; vorab zu klären ist, ob sie kalt gestürzt oder gebacken warm serviert wird.

Chipolata: Keine Zubereitungsart, sondern Bratwürstchen, eigentlich spanische; oft nur als Zutat verwendet, die aber dem ganzen Gericht den Namen geben.

Couvert: Dafür, daß der Gast Teller, Besteck, Gläser und Serviette auf seinem Platz vorfindet, wird ein gesonderter Preis berechnet; die Ausstattung des Tisches sollte dann aber erlesen und vielfältig sein.

Délices: Köstliches, Edles, auch Delikates oder das Beste, zum Beispiel vom Lamm oder anderen Tieren; unklare Begriffe, da mehrere Stücke frei nach Wahl der Küche auf den Teller kommen; das ist vorher zu enträtseln, denn es können auch alles Innereien sein, die zwar köstlich, aber doch Geschmacksache sind.

Essenz: Flüssiges Konzentrat, meistens von Fleisch, das entsteht, wenn eine Fleischbrühe nach vielen Stunden des Kochens, Köchelns und Klärens dann noch entfettet auf eine wesentlich kleinere Menge eingekocht wird; nur korrekt bezeichnet, wenn sie eine Geschmacksbombe ist.

Farce: Eine Fleischmasse, die für alle Arten von Füllungen verwendet wird; oft wertvoller und aufwendiger herzustellen, als der Gast glaubt.

Fleuron: Eine Blätterteig-Beilage in Halbmondform; dann gibt es weder Kartoffeln noch Reis als Zugabe.

Flugente: Keine echte Wildente, da sie gezüchtet und gehalten wird, aber sie kann und darf herumfliegen; im Gegensatz zur Mastente, die durch Bewegungsmangel schneller zu Gewicht kommt.

Frikandeau: Ein längliches Stück Fleisch aus der Kalbskeule; wird gebraten, oft gespickt, oder geschmort.

Frikassee: gewürfeltes Fleisch vom Kalb, Huhn oder anderem Tier, wird so gedünstet, daß es weiß bleibt; gart in seiner weißen Soße; schmeckt nur, wenn das Fleisch schmeckt.

Galantine: Kommt nicht von Gelee, sondern von galant und ist ein vom Rücken her vorsichtig entbeintes Geflügel, das gefüllt mit Farce, dann gekocht, wieder aussieht wie vorher, und kalt in Scheiben schneidbar ist; eine hochkomplizierte Art von Pastete.

Gemüsenukeln: Entweder übliche Eiernudeln mit gekochten Gemüsestreifen dazwischen, oder farbige Nudeln, die z. B. mit Tomaten-, Spinat- oder Möhrenpüree hergestellt wurden und auch danach schmecken sollten; ein vorher zu enthüllender großer Qualitätsunterschied.

Geschmolzen: Zubereitung von Tomaten, die gehäutet, entkernt, gewürfelt, gewürzt und gewärmt sind; kein Brei, sondern farbige Geschmacksbissen.

Haus: Vorsicht mit dieser Bezeichnung, zum Beispiel haus-gebeizter Lachs ist Unsinn, es gibt keinen freiland-gebeizten, haus-gemachte frische Nudeln dagegen sind viel köstlicher als Trockenware, Haus-Marke ist meistens der preiswerteste, aber oft sehr gute Sekt, Hausmacherart soll einen soliden Geschmack avisieren, der zu prüfen ist.

Julienne: Sehr feine Streifen von verschiedenem Gemüse zur rascheren Abgabe des Geschmacks an Flüssiges; ausgelaugt dient es manchmal noch als angebliche Dekoration z. B. auf Fisch.

Jus: Saft vom Fleisch, der beim Braten austritt und für gute leichte Soßen als Grundlage dient; das dunkle Braune am Bräterboden wird mit Flüssigkeit wieder aufgelöst.

Kapaun: Ein kastrierter Hahn, wird sehr schwer, über drei Kilo; eine selten gewordene Geflügel-Delikatesse.

Kartoffeln: Es gibt an die 150 fachlich korrekte Zubereitungsarten von Kartoffeln, von denen jede Küche stets mehrere nebeneinander zur Hand hat; es lohnt sich auszuforschen, was angeboten wird, um gegebenenfalls andere Kartoffeln zu erbitten, z. B. normale Schwenkkartoffeln, die sind immer da, oder Reis.

Marmite: Der französische Ausdruck für Suppentopf bezeichnet große Töpfe in den Küchen, wird auch verwendet für Suppenportionen; über den Inhalt sagt das aber nichts Konkretes aus.

Medaillon: Auch Nüßchen genannte dicklichere runde Scheiben vom Filet, daher von kleinerem Durchmesser und darum mehrere pro Portion; wenn das Fleisch vom Hummer- oder Langustenschwanz in ähnliche Stücke quer geschnitten wird, heißen diese auch so.

Medium: Üblichste von vier Garstufen für Fleisch: (engl./franz./dt.) 1. rare/bleu/blau, 2. medium-rare/saignant/blutig, 3. medium/a point/mittel, 4. well-done/bien cuit/durch.

Menage: Auf dem Tisch für den Gast bereitgestelltes Salz und Pfeffer, aber auch Öl, Essig, Würze, Zahnstocher finden sich in einem Gestell; je anspruchsloser die Küche, desto mehr Inhalt hat es.

Nage: Französisch „schwimmen“, in Verbindung mit Krebstieren bedeutet À La Nage, daß sie in einem würzigen Fisch-Sud gegart wurden; eine unpräntiöse Art, sich z. B. dem reinen Hummergeschmack zu widmen.

Omelette en Surprise: Ein kulinarischer Gag, der überhaupt nichts mit einem Omelette zu tun hat, sondern ein leichter Bisquitteig ist, heiß ausgebacken, innen mit Speiseeis gefüllt, mit Eischnee überzogen; ist aus der Mode gekommen.

Paillard: Eine dünne Scheibe Kalb- oder anderes Fleisch, wird zwischen zwei Folien hauchdünn geklopft und nur sekundenlang beidseitig gebraten, ergibt viel Bratengeschmack bei wenig Masse; wenn es trocken ist, war es zu lange im Fett und ist nicht in Ordnung.

Panaché: Heißt französisch nichts anderes als bunt-gemischt und kann ebenso mit dem englischen „mixed“ bezeichnet werden; wenn nicht dahinter definiert ist, woraus diese Mischung besteht, muß eruiert werden.

Parfait: Zu deutsch perfekt, vollkommen, ein vager Begriff, früher enger, heute weiter gefaßt, für unterschiedlichste kalte Speisen aus Massen, wie Gänseleber, Halbgefrorenem, Sahnecremes, jedoch sind alle stets ohne Hülle, gestürzt und in Trapezform; darum sollten die Ingredienzien genau beschrieben sein.

Pastete: In Teigkrusten bereitete Speisen aus wertvollen Farcen und Massen, sowohl mit Fleisch als auch süßen Zutaten, warm serviert; es gibt unzählige klassische Variationen und individuelle Kreationen.

Poëlliert: Fleisch, das auf Wurzelwerk, mit Butter übergossen, unter einem Deckel bei nicht zu starker Hitze gegart wird, Bratensatz als Soße; einfach auch Braundünsten genannt.

Pochiert: Gegart in einer Flüssigkeit, die nicht kocht, nicht simmert, sondern nur heiß ist, also ca. 70 – 80°C; Fisch zieht so gar, aber auch Fleisch, das nach vier Stunden gar und keine Spur trocken ist, sondern ganz saftig und stundenlang so bleibt, ohne auszulaugen.

Poularden: Junge Masthühner, die noch nicht gelegt haben, der Geschmack rechtfertigt den höheren Preis; aber auch die Größe, denn ein Mindestgewicht von 1050 g ist in Deutschland vorgeschrieben.

Profiterôles: Hohle Kugeln aus Brandteig, die ohne Füllung als Beilage oder z. B. mit Vanillecreme, auch zu kleinen Pyramiden getürmt mit Schokoladenguß überzogen, serviert werden.

Rote Grütze: Eine klassische Nachspeise aus Saft von roten Beeren, auch Kirschen, mit Reismehl, oder anderem feinen Dickmittel, zu einem glatten Pudding gekocht, gestürzt, gekühlt, mit Rahm, Vanillesoße oder Schlag-Sahne; der gleichnamige Pudding mit ganzen Beeren ist nicht das Original.

Salmis: Spricht sich ohne s am Ende und ist Einzahl, ein hochwertiges Ragout von Geflügel oder Wild; es wird in Förmchen gefüllt, begegnet einem auch in kleinen Würsten.

Sautiert: Schnell mit großer Hitze gegart, wobei die Stücke vom Profi-Koch in einer hohen Stielpfanne aus dem Handgelenk geschwenkt und gewendet werden, ohne Saft ziehen zu lassen.

Savarin: Hefeteig in Kranzform gebacken, mit süßer alkoholhaltiger Flüssigkeit getränkt, heiß oder kalt serviert; vielerlei individuelles süßes Drumherum und Obendrüber bereichert diese eine von vielen Ehrungen für Jean A. Brillat Savarin, 1755 – 1826, französischer Richter, Gourmet und Buchautor.

Sorbet: Halbgefrorenes cremiges Fruchteis mit Sekt oder anderem Alkohol in einem Glas; auch als Zwischengang beliebt, doch dafür oft zu süß und zu viel.

Soufflé: Für die Küche eines der heikelsten Gerichte, weil nur Eischnee und Eigelb eine Masse aus Fleischfarce oder süßem Teig im Ofen hochtreiben soll; wenn eine Speisekarte z. B. ein Soufflé au Grand Marnier anbietet, sollte der Koch seine Chance haben; sie steht 50:50, denn nur ein Luftzug, und es ist zusammengefallen.

Soufflé Glace: Eine blanke Irreführung, da das mit einem Soufflé nur die über eine feuerfeste Form hinausragende Höhe des Inhalts gemeinsam hat; ansonsten festgefrorenes Speiseeis, vielleicht auch mit Grand Marnier gemacht, aber eben Eis.

Spongada: Eine Art Sorbet, aber leichter und luftiger durch geschlagenes Eiweiß; wenn das ohne Erklärung bleibt, weiß der Gast, daß Koch und Service mehr auf Kollegen achten als auf die Gäste Rücksicht nehmen.

Stubenküken: Ein verkaufsträchtiger Name für ein sehr kleines Huhn; durchaus kein Küken mehr, so klein ist es nämlich nicht, und wurde auch nie in einem Zimmer gehalten.

Suprême: Also das Äußerste, Höchste, Beste, Feinste, entweder vom Geflügel die Brust oder vom Fisch Filets, z. B. von Seezunge oder Steinbutt, pochiert; ein Name für höchste Ansprüche an das Resultat auf dem Teller.

Terrine: Eine Pastete, die nicht in einer Kruste gegart wird, sondern in einem Gefäß, einer Terrine eben, oder in einem Topf; die Vielfalt ist sehr groß, die Bereitung ist diffizil und einem Laien kaum möglich.

Timbale: Kleines metallenes Gefäß in Becherform für gestürzte Kegel-Portionen von praktisch allen Rohstoffen, auch gefüllt; in manchen Fällen eher eine Sache der Dekoration und nicht des Geschmacks.

Vacherin: Ein Boden, Rand und Gitterdeckel aus Baiser-Masse, das ist getrockneter süßer Eischaum, wird gefüllt mit Eis, Schlagsahne oder anderem; eine arbeitsaufwendige und deshalb selten gewordene klassische Süßspeise, sieht tortenähnlich aus, wie der französische festhäutige Weichkäse gleichen Namens.

Vichyssoise: Eine feine sahnige Kartoffelsuppe, die kalt serviert wird; trotz des Namens ein USA-Import für heiße Tage.

Weitere Titel aus dem Gabler Verlag

Wolf W. Lasko

Small talk und Karriere

Mit Erfolg Kontakte knüpfen

176 Seiten, Geb. DM 58,-

Nur wer Small talk sicher und elegant beherrscht,
findet auch die richtigen Kanäle zur Spitze.

141 Karrierezünder und originelle Insider-Ideen
liefern das praktische Handwerkszeug für den Einsatz
vor Ort.

Rosemarie Wrede-Grischkat

Manieren und Karriere

Verhaltensnormen für Führungskräfte

2. Auflage, 332 Seiten, DM 68,-

Gute Manieren sind Teil des persönlichen Stils,
und ohne Manieren keine Karriere. –

Das ist die Botschaft dieses ersten Etikette-Bestsellers
für Führungskräfte.

Rosemarie Wrede-Grischkat

Auffallen oder anpassen?

Neue Verhaltensmuster für die berufstätige Frau

Ca. 208 Seiten, Geb. ca. DM 58,-

Wie sollten Frauen sich in der Männerwelt
des beruflichen Alltags verhalten, um ihre Ambitionen
erfolgreich zu verwirklichen? Das Buch liefert
konkrete Entscheidungs- und Orientierungshilfen.

Stand der Angaben und Preise: 1.7.1993

Änderungen vorbehalten.

GABLER

Betriebswirtschaftlicher Verlag Dr. Th. Gabler,

Taunusstraße 52-54, 65183 Wiesbaden