

dtv

Kennen Sie Flambales? Cherimoyas? Piccalilli? Wissen Sie, was degorgieren bedeutet? Oder poëlieren? Suchen Sie ein Rezept für Auberginen? Für Wildente? Für Loup de mer? Würden Sie gerne wissen, was à la Pompadour heißt? Möchten Sie eine Chrutwähe zubereiten oder einen Daiquiri mixen? Antworten auf diese und tausende andere Fragen gibt Ihnen dieses Küchenlexikon. Von »Aachener Printen« bis »Zwischenrippenstück« erklären über 8500 Stichwörter alles Wichtige und Interessante, was zur Zubereitung deftiger bis exquisiter Speisen und raffinierter Getränke erforderlich oder nützlich ist, und was Zunge und Gaumen reizt und erfreut. Darunter sind etwa 950 Lebensmittel, Gewürze, Kräuter, exotische Früchte und Gemüse, 4300 Grund- und Spezialrezepte neben allen wesentlichen Bezeichnungen der internationalen Küche, 650 Begriffe der Küchentechnik und Ernährungswissenschaft sowie rund 500 alkoholische und nicht-alkoholische Getränke und Mix-Rezepturen. Die Rezepte stellen einen repräsentativen Querschnitt der über eine Million bekannten Rezepte dar. Historische und anekdotische Bemerkungen ergänzen die Stichwörter. Die Verehrer der Haute Cuisine kommen ebenso auf ihre Kosten wie die Liebhaber der regionalen Hausmannskost und der Länderküchen. Für Genießer und Gourmets, aber auch für alle Küchenpraktiker – und Besserwisser: Schließlich kann man beim Essen über nichts unterhaltsamer streiten als übers Essen!

Das »Küchenlexikon« wurde mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD), Frankfurt a. M., ausgezeichnet.

Erhard Gorys studierte Kunstgeschichte und Rechtswissenschaften in Göttingen und Cambridge. Als freier Autor veröffentlichte er u. a. »Die Kunst eine Speisekarte zu lesen«, »200x Steak« und andere Kochbücher sowie mehrere Kunst-Reiseführer, wie »Heiliges Land« (2001) und »El Camino – Der Jakobsweg nach Santiago de Compostela« (2000).

Das neue
KÜCHEN
LEXIKON

Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück

Von Erhard Gorys

Mit 40 ganzseitigen Schwarzweißtafeln von Peter Schimmel

Deutscher Taschenbuch Verlag

Von Erhard Gorys ist im
Deutschen Taschenbuch Verlag erschienen:
Lexikon der Heiligen (34149)

**Ausführliche Informationen über
unsere Autoren und Bücher
finden Sie auf unserer Website
www.dtv.de**



1. Auflage 1977 (10468)

7., völlig überarbeitete und ergänzte Auflage 2001

13. Auflage 2011

© 1994 Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co. KG, München
(1975 erstmals erschienen als ›Heimerans Küchenlexikon‹)

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.

Sämtliche, auch auszugsweise Verwertungen bleiben vorbehalten.

Umschlagkonzept: Balk & Brumshagen

Umschlagfoto: Stockfood/Tom Eckerle

Gesamtherstellung: Druckerei C. H. Beck, Nördlingen

Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier

Printed in Germany · ISBN 978-3-423-36245-0

Benutzungsanweisung

Um jedes Rezept, jeden Begriff schnell finden zu können, sind die Stichwörter nicht nach Sachgruppen (wie Backwerk, Eiergerichte, Suppen, Süßspeisen, Wildgerichte usw.), sondern streng alphabetisch geordnet. Dadurch erübrigt sich auch ein Register.

Beispiel: **Flambierpfanne, ...**

flamboyant, ...

Flamiche, La-, ...

flämische Art (à la flamande), ...

flämischer Salat, ...

Flammeri, ...

Da viele Rezepte in der gastronomischen Literatur sehr verschieden wiedergegeben werden, erscheint hier jeweils das Originalrezept bzw. das heute gebräuchlichste Rezept. Fremdländische Rezepte wurden nicht europäisiert, zumindest dann nicht, wenn die Zutaten bei uns erhältlich sind. Sämtliche Rezepte wurden so formuliert, daß für ihre Ausführung keine besonderen Kochfertigkeiten erforderlich sind. Genaue Mengenangaben finden sich überall dort, wo dies Voraussetzung für das Gelingen der Speise oder des Getränks ist. Die Mengen sind grundsätzlich für 4 Personen gedacht, sofern aus dem Rezept nichts anderes hervorgeht (z. B. bei Torten, Plätzchen, Pasteten, größeren Fleischstücken, großem Geflügel).

Die Abkürzungen haben folgende Bedeutung: EL = Eßlöffel, TL = Teelöffel, BL = Barlöffel (Kaffeelöffel), Msp = Messerspitze, l = Liter (1000 ccm), dl = Deziliter (1/10 Liter = 100 ccm), cl = Zentiliter (1/100 Liter = 10 ccm), ml = Milliliter (1/1000 Liter), g = Gramm, kg = Kilogramm, °C = Grad Celsius.

Alle in den Rezepten angegebenen Zutaten, Ausgangsmaterialien, Beilagen usw. sind unter dem entsprechenden Stichwort ausführlich beschrieben. Wird als Zutat Olivenöl genannt, so ist immer natives Olivenöl extra (»extra vergine«) gemeint.

Werden innerhalb eines Stichworts Rezepte aufgezählt, z. B. unter »Panade« Brotpanade, Eierpanade, Mehlpanade, Milchpanade, Reispanade, so sind diese unter der entsprechenden alphabetischen Einordnung zu finden.

Pfeile verweisen stets auf die gebräuchlichste Bezeichnung, z. B. Gelbfüßchen, → Pfifferling; Pe-Tsai, → Chinakohl; reine, à la: → Königin-Art.

Rund 450 Stichwörter sind den »à-la-Bezeichnungen«, den Garnituren (Beilagen) bzw. den typischen Zubereitungsarten gewidmet.

Beispiele: Argenteuil (mit Spargel)

Dubarry (mit Blumenkohl und Mornaysauce)

Elsässer Art (mit Sauerkraut und Schinken)

Müllerin-Art (Fisch, in Mehl gewendet und gebraten)

Möchten Sie beim Rezept »Seezungenröllchen Lady Hamilton« Näheres über die Lady erfahren, so schlagen Sie einfach unter dem Stichwort »Hamilton« nach. Unter dem Stichwort »Chevreuse« erfahren Sie, wer z. B. dem »Omelett Chevreuse« den Namen gab. Jede Bezeichnung wurde also nur einmal erklärt, um platzraubende Wiederholungen zu vermeiden.

Viel Vergnügen beim Herumblättern in diesem Buch, volles Gelingen am Herd und guten Appetit bei Tisch wünschen

Verlag und Autor

A

Wahrscheinlich ist die Artischocke das delikateste und feinste aller Gemüse. Und sie ist so amüsant zu essen.

Curnonsky

Aachener Printen, Lebkuchenart: 250 g Rübenkraut mit 100 g Zucker aufkochen, abkühlen lassen, mit 2–3 TL Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz und 65 g Orangeat verrühren; 500 g Mehl mit 1 Päckchen Backpulver mischen, mit dem Sirup durcharbeiten, den Printenteig einige Tage ruhen lassen; ausrollen, Streifen schneiden, die Teigstreifen auf ein gefettetes Backblech setzen, mit verdünntem Sirup einpinseln, abbacken, die Printen mit Zuckerglasur bestreichen.

Aal (Flußaal), Fischdelikatesse und eines der rätselhaftesten Geschöpfe. Das Rätsel ihrer Vermehrung birgt noch immer die Sargassosee, das von allen Seeleuten gefürchtete »Krautbeet« des Atlantiks. Dort kommen alljährlich Myriaden winziger Aallarven an die Oberfläche des Meeres und lassen sich mit dem Golfstrom nach Europa treiben, wo sie nach 2 bis 3 Jahren als → Glasaale eintreffen. Die männlichen Jung- bzw. Glasaale bleiben im Brackwasser zurück, die weiblichen schwimmen die Flüsse der Muttertiere hinauf, bis sie ein geeignetes Jagdrevier gefunden haben. 10 bis 12 Jahre bleiben sie dort, um sich mit Würmern, Schnecken und Krustentieren zu mästen. Eines Tages legen die

nun bis 1,50 m langen und bis 6 kg schweren Aalweibchen ihr Hochzeitsgewand an und ziehen dem Meere zu und in Begleitung der Aalmännchen dann weiter bis zur Sargassosee, um dort in 6000 Meter Tiefe ihre Hochzeit zu vollziehen und zu sterben. – Mit Angeln, Reusen und Stellnetzen, mit Aalkisten und Aalkörben lauert der Mensch in Flüssen und Seen den dem Meer zutreibenden feisten und wohl-schmeckenden Tieren auf. Man unterscheidet Spitz- und Breitkopfaale. Während sich die Spitzkopfaale von Würmern, Schnecken und Krustentieren ernähren, leben die Breitkopfaale vorwiegend von Fischen. Spitzkopfaale haben einen feineren Geschmack als ihre breitköpfigen Artgenossen, – Aal wird meist geräuchert (→ Räucheraal), aber auch gekocht, gebraten und gebacken. Das Fleisch des Aals ist fett und schwer verdaulich. – *Vorbereitung:* Zum Töten das Rückgrat unmittelbar hinter dem Kopf durchschneiden und den Schwanz abtrennen. Kleine Aale mit Salz abreiben und in fingerlange Stücke schneiden. Größere Aale enthäuten: den eingesalzenen Aal am Kopf aufhängen, die Haut unterhalb des Kopfes ringsum einschneiden und abziehen. Die Bauch-

und Rückenflossen mit der Schere entfernen, den Kopf vom Rumpf trennen, den Aal in portionsgroße Stücke zerlegen, die Eingeweide mit einem spitzen Messer herausdrehen.

Aal in Dillsauce: Stücke von frischem Aal mit Zwiebelscheiben, Dillstielen und etwas Salz in Wasser zugedeckt langsam weich kochen, den Sud mit weißer Mehlschwitze sämig verkochen, mit saurer Sahne vollenden, zuletzt feingehacktes Dillgrün und ein Stück frische Butter zur Sauce geben, die Sauce über den Aal gießen.

Aal, flämisch: Stücke von frischem Aal in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sauerampfer, jungen Brennesseln, Petersilie, Kerbel, Dill, Salbei und Estragon in hellem Bier gar dünsten, den Fond mit Sahne und Eigelb binden.

Aal, gegrillt: Stücke von frischem Aal auf Zwiebelscheiben und Kräuterbündel setzen, mit Rotwein auffüllen, den Aal weich kochen, die Aalstücke in Ei und Paniermehl wenden und auf dem Rost braten, mit Petersilie und Zitronenspalten garnieren; dazu Tatarensauce und Weißbrot.

Aal in Gelee: frischen Aal mit etwas Essig und Gewürzen in Weißwein kochen, in Aspikförmchen setzen, mit Gelee ausgießen.

Aal, grün: frische Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Kerbel, Pfefferkraut, Salbei und etwas Thymian, ganz fein hacken und in Butter dünsten, Stücke von frischem Aal dazugeben, mit Weißwein löschen, etwas salzen und pfeffern, den Aal weich kochen, den Fond mit Eigelb binden, mit Zitronensaft abschmecken; dazu Petersilienkartoffeln oder knusprige Brötchen.

Aal in Sahnesauce: Stücke von frischem Aal in Weißwein kochen, den Sud mit Champignonfond und Béchamelsauce verkochen, mit Sahne vollenden, den Aal wieder zur Sauce geben, kurz aufkochen lassen, mit gedünsteten Zwiebelchen und Champignons garnieren.

Aalbutt, → Rotzunge.

Aalkraut, Kräutermischung aus Kerbel, Dill, Salbei, Estragon, Bibernelle, etwas Lorbeer und Beifuß; für Gerichte von frischem Aal, Aalsuppen usw.

Aalmutter (Aalmöve), lebendgebärender Fisch der europäischen Küstengewässer. Er wird bis 40 cm lang und zeichnet sich durch zartes, wohl-schmeckendes Fleisch aus. Seine Gräten nehmen während des Garens eine grüne Farbe an. – Da seine Brut jungen Aalen (Glasaalen) ähnelt, nahm man früher an, daß dieser Fisch Aale gebäre und nannte ihn daher Aalmutter.

Aalquappe, → Aalrutte.

Aalraupe, → Aalrutte.

Aalrutte (Aalquappe, Aalraupe, Trusche), aalähnlicher Süßwasserfisch der europäischen und nordamerikanischen Seen und Flüsse. Er wird bis 50 cm lang und besitzt weißes, sehr schmackhaftes und leichtverdauliches Fleisch. Seine Leber gilt als Delikatesse.

Aalsuppe, → Hamburger Aalsuppe.

Abacatebirne, → Avocado.

Abalone (Ohrschnecke), sehr schmackhafte, große Schneckenart der südeuropäischen und amerikanischen Felsküsten. Bei uns nur in Dosen konserviert erhältlich.

Abalone, chinesisches: Champignons und Bambussprossen in dünne Scheibchen schneiden, salzen, in Öl

dünsten, mit Schneckenfond (aus der Dose) auffüllen, die ebenfalls dünn geschnittenen Schnecken hineingeben, kurz aufkochen, mit Stärkemehl binden, mit Reiswein (oder Sherry) parfümieren, Zwiebelgrün darüberstreuen; dazu körnig gekochten Reis.

Abalone mit Gurke: gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, Scheiben von grüner Gurke mit Champignons hinzufügen, schmoren, gewürfelte mageren Schinken und in Streifen geschnittenes Schneckenfleisch zugeben, mit Mehl und Currypulver bestäuben, den Schneckenfond (aus der Dose) dazugießen, gut durchkochen, mit Sahne binden, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

abäschern, schleimige Fische mit Holzäsche abreiben, entschleimen.

Abatebirne, genauer Abate Fétel, italienische Birnensorte mit großen, süßsaftigen Früchten.

Abats (frz: Innereien), bestimmte Teile der Schlachttiere, die zu den Innereien im weiteren Sinne zählen. *Rind:* Herz, Leber, Nieren, Milz, Lunge, Hirn, Rückenmark, Pansen, Füße, Euter (Zunge zählt nicht zu den Abats). *Kalb:* Herz, Leber, Gekröse, Lunge, Kopf, Rückenmark, Bries, Füße (Kalbsnieren sind keine Abats). *Hammel:* Nieren, Hirn, Pansen, Zunge, Füße. *Schwein:* Nieren, Leber, Kopf, Füße, Blut. – Abats ergeben deftige, schmackhafte Gerichte, deren Zubereitung allerdings oft sehr zeitraubend ist.

Abattis, Abatis; (frz: abattre = schlachten), Geflügelklein, alle Klein- und Nebenteile des Geflügels, wie Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz, Nieren, Leber (mit Ausnahme der Gänse- und Entenleber), Magen usw.

Abavo, südasiatische Kürbisart, die

vor allem zur Bereitung von Suppen verwendet wird.

abbacken, → backen

abbrennen, einen Teig (z. B. Brandteig) bei starker Hitze so lange mit dem Holzlöffel rühren, bis sich der Teig von der Wand des Gefäßes löst. Beim Abbrennen verdampft die überschüssige Flüssigkeit des Teigs. – Unter Abbrennen wird manchmal auch → Flambieren verstanden.

abdämpfen, gegartes und abgeseigertes bzw. abgetropftes Gemüse über der heißen Herdplatte schwenken, um es zu trocknen.

abdrehen (tournieren), Kartoffeln, Mohrrüben oder anderes Gemüse dekorativ zurechtschneiden, also gleichmäßig rund, oval o. ä.

abflämmen, → flambieren.

ablöschen, angebräuntes Fleisch, geröstetes Gemüse oder den Bratensatz mit Fleischbrühe, Wein oder einer anderen kalten oder warmen Flüssigkeit begießen.

Abricotines, kleines Aprikosengebäck: Tortelettförmchen mit Savarin Teig auslegen, je ein Stückchen kandierte Aprikose in die Mitte legen, abbacken, mit Rumäläuterzucker tränken und mit dick eingekochter, durchpassierter Aprikosenmarmelade überziehen.

abrühren, einen Teig so lange rühren, bis er die richtige Beschaffenheit hat.

abschäumen, Brühen, Suppen und Saucen entwickeln nach dem ersten Aufkochen einen Eiweißschaum, der die Speise trüb und unansehnlich macht. Der Schaum kann daher zusammen mit dem überschüssigen Fett mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden.

abschmälzen, fertig zubereitete Nu-

deln, Makkaroni, Spätzle usw. mit heißer, leicht gebräunter Butter oder mit in Schweineschmalz gerösteten gehackten Zwiebeln übergießen.

abschmecken, Suppen, Saucen usw. am Ende der Zubereitung mit Gewürzen, Würzsaucen, Zitronensaft usw. abschmecken, um sie geschmacklich zu vollenden.

abschmelzen, eine Speise mit zerlassener oder brauner Butter oder mit Fett begießen.

abschrecken, 1) eine heiße Speise in kaltes Wasser tauchen, um ihre Temperatur sehr schnell herabzusetzen; 2) einen Braten mit kaltem Wasser begießen, um eine appetitlich braune Kruste zu erzielen.

absengen des gerupften Geflügels über einer Gas- oder Spiritusflamme, um auch die letzten Flaumfedern zu entfernen.

abstechen, z. B. kleine Klöße mit einem Kaffee- oder Eßlöffel von der Masse abstechen, um sie in siedendem Wasser o. dgl. zu garen.

absteifen, aus der Schale genommene Austern und andere große Muscheln so lange in heiße, aber nicht siedende Flüssigkeit tauchen, bis ihre Oberfläche fest geworden ist. So bleiben sie bei der weiteren Zubereitung schön saftig.

abwällen, → brühen.

abziehen (legieren), Sauce, Brühe, Suppe, Milch usw. mit Stärkemehl, Sahne, Eigelb usw. sämig machen, binden.

A. C. (= Appellation Contrôlée), Bezeichnung für französische Weine, deren Qualität und Herkunft amtlichen Vorschriften entsprechen müssen; diese Weine werden meistens unter einer Handelsmarke verkauft.

Acajou, → Cashewnuß.

Acerolas (Ahornkirschen, Puerto-Rico-Kirschen), westindische Kirschenart. Die walnußgroßen, roten Acerolas schmecken würzig-säuerlich, weisen den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller Früchte auf (3–4%) und werden fast ausschließlich zu Fruchtsaft verarbeitet.

Aceto Balsamico (Balsamessig), norditalienische Essigspezialität aus eingekochtem Traubensaft, die durch mehrjähriges Lagern in kleinen Holzfässern zu einer begehrten Würzflüssigkeit heranreift. *Aceto Balsamico Tradizionale* ist der König unter den Essigen. Der Most aus spätgelesenen Beeren der weißen Trebbianotraube wird dicklich eingekocht, bevor er in Eichenfässern zu Wein vergärt und sich danach in Essig verwandelt. Der Aceto wandert im Laufe der nächsten Jahre von Faß zu Faß, die aus unterschiedlichem Holz bestehen, aus Kirsche, Esche, Kastanie, Wacholder und Maulbeer. Zwölf Jahre mindestens muß der Tradizionale reifen, bis aus ursprünglich 100 Liter Traubenmost 4 Liter Essig geworden sind, aber was für ein Essig: ein mildsaurer, zartsüßer, hocharomatischer, fruchtig duftender Aceto, der mit Hilfe einer Pipette nur tropfenweise den zu würzenden Speisen zugefügt wird, der in winzigen Gläschen als Aperitif oder Digestif erfreut. In nur 0,1 Liter fassenden Kugelflakons kommt der Aceto Balsamico Tradizionale für 100 Mark und mehr zum Verkauf.

Weit niedriger im Preis liegt der *Aceto Balsamico di Modena*, mit dem man schon etwas verschwenderischer umgehen kann. Für diesen Essig werden weniger edle Traubensorten verwendet, auch genügen einige Monate als Reifezeit. In ebenfalls reizvolle

Fläschchen abgefüllt, erscheint der sogenannte Modena-Essig heute in jedem besseren Supermarkt, während der kostbare »Tradizionale« nur in besonderen Feinkostgeschäften erhältlich ist.

Achantinüsse, → Erdnüsse.

Achtfuß, → Octopus.

Ackerbohnen, → Puffbohnen.

Ackersalat, → Rapunzel.

Adamsäpfel, → Pampelmusen.

Adamsfeigen, → Bananen.

Adelinesalat: kleingeschnittene, gekochte Schwarzwurzeln in Essig-Öl-Marinade einlegen, mit leichter Mayonnaise binden, mit Tomaten- und Gurkenscheiben garnieren.

Adlonsalat: Streifen von gekochtem Knollensellerie, Kartoffeln und roten Rüben, rohen säuerlichen Äpfeln mit leichter, pikant gewürzter Mayonnaise binden, mit Rapünzchen garnieren. – Adlon war und ist heute wieder ein berühmtes Berliner Hotel.

Admiral Cobbler: 1 Glas Apfelwein, 1 BL Zitronensaft, 2 BL Grenadine, umrühren, Bananenwürfel hinzufügen.

Admirals-Art, à l'amiral: Seefische wie Meerbutt, Steinbutt, Seezunge oder Lachs in Weißwein dünsten und mit gebackenen (→ Villeroy) Austern und Muscheln sowie mit großen Champignonköpfen und Trüffelscheiben umlegen; dazu eine normannische Sauce, die mit Krebsbutter aufgeschlagen wurde.

Advokaat, → Eierlikör.

Affenbrotbaumfrucht (Baobab), die gurkenförmige, holzschalige Frucht des afrikanischen Affenbrotbaumes (Adansonie). Die oft 50 cm langen Früchte enthalten ein kürbisähnliches, süßsauer schmeckendes Fruchtfleisch, das roh gegessen sowie zu Saft oder

Kompott verarbeitet wird. Die ungefähr 16 mm langen Kerne enthalten im Durchschnitt 63% Fett und 17% Eiweiß. Das ausgepresste Öl ist sehr haltbar und gut zum Backen geeignet.

afrikanische Art, à l'africaine: olivenförmige Gurkenstückchen. Tomatenviertel, Auberginenscheiben und Steinpilze in Öl dünsten. Mit Schloßkartoffeln zu Fleisch und Geflügel. Mit gebratenen Bananenhälften und Teufelssauce zu gebratenem Fisch.

After Supper, Cocktail: 1/2 Apricot Brandy, 1/2 Curaçao, Zitronensaft, schütteln.

Agar-Agar, Meeresalgenextrakt, wird wie Gelatine zu Aspiks, Süßspeisen usw. verwendet. Der Extrakt kommt in weißen, hauchdünnen Streifen in den Handel.

Agavenbranntwein, → Tequila.

Agavensaft wird aus den geschlossenen Blütenköpfen lateinamerikanischer Agavenarten gewonnen. Der Saft enthält etwa 10% Zucker und 2,5% Fruchtzucker und wird zum mexikanischen Nationalgetränk Pulque vergoren.

Agnes Sorel, à l'-: mit gebratenen Champignonscheiben vermischte Geflügelschaumfarce in Tortelettfrörmchen garziehen lassen, mit Pökeltungen- und Trüffelscheibchen verzieren; dazu deutsche Sauce. Zu gedünstetem Geflügel. – Agnes Sorel, 1422–1450, Geliebte des französischen Königs Karl VII.

Agrodolce (ital: süßsauer), italienische Obst- und Gemüsekonserve, deren Bestandteile in Essig mariniert und anschließend mit süßem Obstsaft, Honig und Senfkörnern eingekocht wurden; eine Art Mixed Pickles.

Aguacato, → Avocado.

ägyptische Art, à l'égyptienne: in Öl gedünstete Tomaten, goldgelb gedünstete Zwiebelringe und Currysauce zu gebratenem Fisch.

ägyptischer Kümmel, → Schwarzkümmel.

ägyptischer Salat: kleine Würfel von gebratener Geflügelleber, gekochtem Schinken, gedünsteten Champignons, roten Paprikaschoten und Artischockenböden sowie grüne Erbsen mit körnig gekochtem Reis vermischen, mit Essig-Öl-Marinade anmachen.

Ahlbeeren, → schwarze Johannisbeeren.

Ahornkirschen, → Acerolas.

Ahornsirup (Ahornsafte, Maple Sirup), kanadische Spezialität. Der nahrhafte, sehr schmackhafte Saft wird aus den Stämmen junger Ahornbäume gezapft und in der Küche vielseitig verwendet. Als Maple Sirup wird der dick eingekochte Ahornsafte auch bei uns angeboten. – Rezept: Spiegeleier in Ahornsafte.

Aidasalat: Streifen von Tomaten, grünen Paprikaschoten, Artischockenböden und hartgekochtem Eiweiß mit Essig-Öl-Marinade und etwas Senf anmachen, mit hartgekochtem Eigelb bestreuen.

Aiguillettes (frz: Schnürsenkel), lange, dünne Streifen von geschmortem Rindfleisch oder gebratener Hühnerbrust, begossen mit würziger Sauce, wie Madeirasauce, Burgundersauce usw.

Aïoli (Ailloli; frz: ail = Knoblauch), provenzalische Knoblauchpaste: 4 Knoblauchzehen zerquetschen, 2 frischgekochte, mehligke, noch warme Kartoffeln hinzufügen, mit 1/4 l Olivenöl und dem Saft einer Zitrone zu einer geschmeidigen Paste verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und etwas

Senf abschmecken. Zu gedünstetem Seefisch, harten Eiern, naturell gekochtem Gemüse.

Ajinomoto (Aji-No-Moto), japanisches Gewürzsalz, dessen wesentlicher Bestandteil kleine, sehr scharfe Pfefferschoten (Aji) sind.

Ajo Blanco, kalte Knoblauch-Mandel-Suppe, andalusische Spezialität: 150 g geschälte Mandeln und 3 Knoblauchzehen im Mixer pürieren, das Püree mit 2 in Wasser eingeweichten Weißbrotscheiben und 8 EL Olivenöl verarbeiten, 3 EL Sherryessig zugeben, salzen und mit Wasser zur rechten Suppenkonsistenz bringen, zuletzt die Ajo Blanco durch ein Haarsieb streichen, in Suppenteller füllen und mit weißen Trauben servieren.

Ajvar, serbischer Brotaufstrich: kleingeschnittene Paprikaschoten in Öl gar dünsten, durch den Fleischwolf drehen, das Paprikamus so lange dünsten, bis der Saft nahezu eingekocht ist.

Akazienblüten, gebacken: kleine Blütendolden waschen, abtrocknen, in Backteig tauchen und in Fett schwimmend backen, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Akee (Aki), westindische Südfrucht mit glatter, gelb- bis rötlicher Schale und pfirsichähnlichem Fruchtfleisch. Die Akee platzt bei voller Reife auf und entwickelt dann ihren feinsten Geschmack. Die drei großen schwarzen Kerne sind giftig. Die Heimat dieser Frucht ist Westafrika, von dort kam der Akeebaum nach Jamaika und auf die anderen karibischen Inseln. Akee kann roh gegessen werden, wird aber meistens mit Tomaten, Chili und anderem Gemüse gedünstet.

Alaska Cocktail: 1/3 gelber Chartreuse, 2/3 Gin, umrühren.

Albe, → Uckelei.

Alberginen, → Auberginen.

Albertine, à l'-: in Butter geschmolzene Tomaten und Spargelspitzen sowie Weißweinsauce mit gehackten Champignons, Trüffeln und Petersilie zu gedünstetem Fisch.

Albertsauce: weiße Mehlschwitze mit Fleischbrühe auffüllen, Sahne und geriebenes Weißbrot hineinrühren, geriebenen Meerrettich unter die Sauce ziehen, kurz durchkochen, mit Eigelb binden, zuletzt mit etwas Salz und englischem Senf würzen und mit reichlich Butter aufschlagen. Zu Hammel- oder Rindfleisch. – Prinz Albert von Sachsen-Coburg-Gotha, Gemahl der Königin Viktoria von Großbritannien und Irland, gab dieser englischen Sauce seinen Namen.

Albock, → Blaufelchen.

Albóndigas, spanische Fleischklöße: rohes Rindfleisch und frischen Speck durch den Fleischwolf drehen, mit Salz, Chilipeffer und Knoblauch würzen, mit Ei binden, kleine flache Klöße formen, in Öl anbraten, in Tomatensauce und Weißwein gar schmoren.

Albuféra, à l'-: Poularden mit Risotto, Gänseleber- und Trüffelwürfeln füllen, dünsten, dazu Blätterteigtortellets mit einer Füllung aus winzigen Hühnerklößen, Hahnennieren, gewürfelten Champignons und Trüffeln in Albuférasauce, belegt mit einer runden Scheibe Pökeltzunge; dazu Albuférasauce. – Louis Gabriel Suchet, Herzog von Albuféra, 1770–1826, französischer Marschall, eroberte 1812 Valencia. Albuféra (span: Albufera) ist ein fischreiches Haff bei Valencia.

Albuférasauce: Geflügelrahmsauce mit Fleischextrakt und Paprikascho-

tenbutter vervollständigen. Zu Geflügel.

Albumin, Eiweißstoff des Fleisches.

Alcázartorte: je 80 g feingemahlene Mandeln und Zucker mit 2 Eigelb und etwas Vanille schaumig rühren, 40 g geschmolzene Butter und 1 steifgeschlagenes Eiweiß darunterziehen; eine Tortenform mit Mürbeteig auslegen, mit Aprikosenmarmelade bestreichen, die Mandelmasse daraufgeben, bei mittlerer Hitze abbacken; je 60 g feingemahlene Mandeln und Zucker mit 1 steifgeschlagenen Eiweiß vermischen, gitterförmig auf die Torte spritzen, im Ofen überbacken, mit passierter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Pistazien dekorieren. – Alcázar, Name der einst arabischen Stadtburgen in Spanien. Berühmt ist der Alcázar von Toledo, der 1936 im Bürgerkrieg zerstört wurde und heute Nationaldenkmal ist.

al dente (ital: bißfest), Teigwaren (Pasta) und Gemüse so weit garen, daß sie noch leicht »knackig« sind, also nicht zu weich.

Ale, englisches obergäriges Bier. Das helle Pale Ale ist leicht eingebraut und stark gehopft. Das dunklere Mild Ale ist kräftiger eingebraut und weniger stark mit Hopfen gewürzt.

Ale Flip: 1 TL Zucker, 1 Eigelb, Eisstückchen, schütteln, in Becherglas umgießen, mit Ale auffüllen.

Alemannia Cocktail: 1/3 Weinbrand, 1/3 Cherry Brandy, 1/3 Curaçao, umrühren.

Alexandersalat: Streifen von gekochtem Schinken, Champignons und Knollensellerie, von Äpfeln, roter Rübe und Chicorée in Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senfpulver marinieren, mit Mayonnaise binden.

Alexandra, à l'-: Fisch oder weißes Geflügel mit Trüffelscheibchen belegen, mit Mornaysauce bedecken und im Ofen überbacken; dazu grüne Spargelspitzen.

Alexandra Cognac, Cocktail: 1/3 Crème de Cacao (Kakaolikör), 1/3 Cognac (Weinbrand), 1/3 Sahne, schütteln.

Alexandra Gin, Cocktail: 1/3 Crème de Cacao (Kakaolikör), 1/3 Gin, 1/3 Sahne, schütteln.

Alexandrasalat: Grapefruitwürfel, frische Walnußkerne und Weinbeeren mit Essig-Öl-Marinade anmachen, mit Sauerkirschen garnieren.

Alexissalat: Bleichselleriestreifen und gehackte Walnüsse mit Essig-Öl-Marinade anmachen.

Alfons (Alphonse), à l'-: in Butter gedünstete Artischockenböden und Champignonköpfe sowie Madeirasauce zu gebratenen Fleischstückchen, wie z. B. Lendenschnitten. – Wir wissen nicht, wer dieser Alfons oder Alphonse war. Vielleicht ein unbekannter Koch aus der Gegend von Avignon oder gar der Dichter des unsterblichen »Tartarin von Tarascon«, Alphonse Daudet?

Algen, artenreiche und vielgestaltige Pflanzen, von denen bestimmte Meeresalgen in Japan, China und Korea als Gemüse oder Salat verzehrt werden. Neuerdings kommen Meeresalgen aus Japan oder aus der Bretagne auch bei uns getrocknet, zum Teil auch frisch, in den Handel. Wegen ihres Gehalts an hochwertigem Eiweiß, Kalzium, Eisen, Jod und Vitaminen zählen Algen zu den besonders wertvollen Nahrungsmitteln.

algerische Art, à l'algérienne: Batarenkroketten (ersatzweise Kartoffelkroketten), in Öl gedünstete kleine To-

maten sowie leichte Tomatensauce mit Streifen von roter Paprikaschote zu gebratenem oder geschmortem Fleisch.

Alhambrasalat: Streifen von Chicorée, Würfelchen von gekochter roter Rübe, Knollensellerie und Artischockenböden mit leichter Mayonnaise binden. – Alhambra, die »rote Burg« der maurischen Könige von Granada, gilt als eines der großartigsten Werke islamischer Baukunst.

Alicesalat: Ananas- und Grapefruitwürfel sowie Apfelscheibchen mit Essig-Öl-Marinade anmachen, mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Alisier (Ebereschenbrand), Spezialität der Vogesen. Die im September geernteten Beeren liegen bis zum Ende des Jahres auf der Maische und werden dann destilliert. Das Herzstück des Brandes (Vor- und Nachlauf werden abgetrennt) reift sodann zwei bis drei Jahre der Wärme und der Kälte ausgesetzt auf dem Dachboden. 40 Vol. %. Typisches Mandelaroma.

Alkohol (Äthylalkohol, Weingeist), wesentlicher Bestandteil aller Branntweine und Liköre und auch in Wein, Bier und ähnlichen Getränken enthalten. – Alkohol entsteht durch Gärung von Zucker. Der Zucker spaltet sich dabei in Alkohol und Kohlensäure. In kleinen Mengen genossen wirkt Alkohol anregend, in größeren Mengen berauschend. Dieser Wirkung ist es zuzuschreiben, daß alkoholische Getränke (Wein, Bier) wahrscheinlich so alt sind wie der Mensch. Aber erst die Araber verstanden es, Alkohol zu destillieren und so den Alkoholgehalt ihrer Getränke zu erhöhen. Böse Zungen behaupten, daß Mohammed an dieser Entdeckung schuld sei, denn er hatte den Genuß von Wein verboten, nicht aber den Genuß von Schnaps.

Allasch, Kümmellikör, der aus Korn oder Kartoffeln unter Verwendung von Kümmeldestillat gebrannt wird. Er ist sehr süß und besitzt ein starkes, reines Kümmelaroma. Sein Alkoholgehalt beträgt mindestens 40 Vol. % – Allasch war der Name eines Gutes bei Riga, auf dem der Likör 1823 zum ersten Male hergestellt wurde.

Allemande, → deutsche Sauce.

allemande, à l' -: → deutsche Art.

Allgewürz, → Piment.

Alligator, Cocktail: 3 cl Crème de Menthe, 4 cl Wodka, Saft einer Limette, Eiswürfel, schütteln; mit Zitronenscheibe am Glasrand dekorieren, Strohalm beigegeben.

Alligator Pear, → Avocado.

Allumettes (frz.: Zündhölzer), Vorspeise, → Blätterteigstäbe.

Aloyau (Sirloin of beef), das delikate Lendenstück des Rindes, → Rinderlendenstück.

alsacienne, à l' -: → Elsässer Art.

Alse (Maifisch, Finte), Heringsfisch der atlantischen Küstengewässer. Er steigt im Frühjahr zum Laichen in die Flüsse auf und wird dann wegen seines zarten und wohlschmeckenden Fleisches gefangen. Durch die Verschmutzung der Gewässer ist der bis 75 cm lange Fisch heute recht selten geworden.

Alse auf Bäcker-Art: gewürfelten mageren Speck und gehackte Zwiebel in Butter anrösten, den Fisch daraufsetzen, mit Weißwein auffüllen, feinstreifig geschnittenen Sauerampfer dazugeben, garziehen.

Alsterwasser, in Norddeutschland beliebtes Erfrischungsgetränk aus Bier und (Zitronen-)Limonade. → Radler.

Altbier, obergäriges Bier aus dem Rheinland.

alte Art, à l'ancienne: weißgedünste-

te kleine Zwiebeln und Champignons zu gekochtem Fisch, gebratenem Geflügel und Fleisch; zu Fisch wird meist noch Weißweinsauce gereicht.

alte Eier, → chinesische Eier.

Alt-Wiener Apfelstrudel wird wie → Apfelstrudel bereitet, nur kommt noch wenig saure Sahne auf die Äpfel, so daß dieser Strudel etwas »molliger« schmeckt.

Alufolie (Aluminiumfolie), hitze- und feuchtigkeitsbeständige Folie, in die Fleisch, Geflügel, Fisch usw. einschließlich Butter und würender Zutaten eingewickelt und im eigenen Saft gedünstet werden. Die in Alufolie gegarten Speisen sind besonders zart, saftig und aromatisch.

Amaranth, Getreidesorte aus Mittelamerika, deren Samen einen hohen Gehalt an Lysin (lebensnotwendige Aminosäure) aufweisen und für Backwaren sowie Getreidegerichte verwendet werden. Die Blätter der Pflanze können wie Spinat zubereitet und verzehrt werden.

Amarellen (Amorellen), festfleischige Sauerkirschenart.

Amaretti, kleine italienische Mandelmakronen, die gern zum Espresso gereicht werden.

Amaretto (ital. amaro = bitter), norditalienischer Mandellikör mit feinem Vanillegeschmack. 20–21 Vol. %. Stets kühl servieren. Wird gern mit Kaffee oder Orangensaft gemischt.

Amaro, italienischer bitterer Kräuterkör, der vor allem als Digestif dient. Die bekanntesten Marken sind Fernet-Branca und Ramazotti.

Amazonenmandeln, → Paranüsse.

ambassadeur, à l' -: → Botschafter-Art.

Ambrosia, Obstsalat: dünn geschnittene Apfelsinen- und Ananasscheib-

chen mit Zucker bestreuen, mit Sherry begießen, mit gehobelten Mandeln bestreuen, eiskalt servieren. – Ambrosia war die Lieblingsspeise der griechischen Götter, die ihnen Unsterblichkeit verlieh.

Ameisensäure, sauer riechende und brennend schmeckende Flüssigkeit, die vor allem in Ameisen und Brennnesseln enthalten ist, heute aber synthetisch hergestellt und als Konservierungsmittel verwendet wird.

amerikanische Art, à l'américaine: Hummerscheiben und amerikanische Sauce zu gedünstem Fisch (ursprünglich: armorikanische Art; bretonisch: armor = Meer). – Maiskroketten und gebratene Batatenscheiben zu Geflügel. – Geröstete Scheibchen von Frühstücksspeck, Bananenstückchen in Backteig, Ananasecken, gedünstete Tomaten, Maiskörner und Strohkartoffeln zu gebratenem Fleisch.

amerikanische Salate, Bezeichnung für pikant angemachte Obstsalate.

amerikanische Sauce (Sauce américaine): kleingeschnittenes Wurzelwerk und gestoßene Hummerschalen kräftig anrösten, mit Weinbrand flambieren, mit Weißwein ablöschen, mit Tomatenmark durchkochen, passieren, etwas weiße Fischgrundsauce hinzufügen, gut würzen und mit Butter aufschlagen. Zu Fisch und Krustentieren.

amerikanischer Salat: Scheiben von gekochten Kartoffeln und enthäuteten Tomaten, Bleichselleriestreifen und Zwiebelringe mit Essig-Öl-Marina anmachen, mit Eivierteln garnieren.

amiral, à l'-: → Admirals-Art.

Ammerländer Salat: Scheibchen von gebratener Putenbrust, rohen Champignons und Tomaten mit Zitronen-Öl-Marina anmachen, mit

leichter Mayonnaise binden, Estragon, Kerbel und gehackte Haselnüsse darüberstreuen, mit Eischeiben garnieren. – Das Ammerland ist eine norddeutsche Landschaft, das Kerngebiet Oldenburgs.

Ammonium, Ammoniumkarbonat, Baktreibmittel, → Hirschhornsalz.

Amorellen, → Amarellen.

Amourettes (frz: Liebeleien), kleine köstliche Gerichte aus dem Rückenmark von Kalb, Rind oder Hammel.

Amourettes auf französische Art: vorgekochte Markscheiben, gedünstete Champignons und – wenn möglich – Trüffeln in winzige Würfel schneiden und mit deutscher Sauce binden, kleine Rollen formen, in Backteig hüllen und in Fett schwimmend backen; dazu Ravigote.

Amuse-gueules (frz: Gaumenfreude), kleine appetitanregende Happen, die vor dem Essen zum Aperitif gereicht werden. Vgl. → Antipasti, → Sushi, → Tapas.

Ananas (Pineapple), hocharomatische, saftreiche Südfrucht, die »Königin der Tropenfrüchte«, ursprünglich in Westindien und Mittelamerika beheimatet. 1493 lernte Kolumbus auf Guadeloupe als erster Europäer die Ananas kennen. 1886 brachte der Engländer Kidwell 1000 Pflanzen nach Hawaii und begründete damit den Ruf des Inselstaates als größtes und idealstes Anbaugebiet für Ananas. Heute wird die Frucht auch in Brasilien, Australien, Südafrika, an der Elfenbeinküste, auf Formosa und auf den Azoren kultiviert. Ananasfrüchte können bis 10 kg schwer werden, meist liegt ihr Gewicht aber zwischen 1 und 4 kg. Ananas kommt frisch oder in Dosen konserviert in den Handel. Dosenananas wird in Scheiben, in

Stücken oder geschnitzelt angeboten. Die Ananasfrucht wird erst in Scheiben geschnitten, dann geschält und vom harten Kernfleisch befreit. Die Scheiben oder Scheibenstücke bestreut man nach Belieben mit Zucker, träufelt etwas Zitronensaft darüber und aromatisiert mit Weinbrand, Rum oder Curaçao bzw. einem wenig süßen Fruchtaromalikör, Schlagsahne ist eine willkommene Ergänzung. Frische Ananasscheiben kann man auch mit heißer Schokolade oder erhitztem Himbeermark überziehen.

Ananas Condé, warme Süßspeise: dünne, in Vanilleläuterzucker gedünstete Ananasscheiben auf Reis Condé anrichten, mit Konfitkirschen und Angelika dekorieren und mit heißer Aprikosensauce mit Rum bedecken.

Ananas, flambiert: Ananasringe (am besten frisch) auf Biskuitböden setzen, die mit Maraschino getränkt wurden, mit Kirschwasser flambieren.

Ananas auf Prinzessin-Art: Scheiben von frischer Ananas mit Maraschino und Zucker aromatisieren, jede Scheibe auf einen gleichgroßen Biskuitboden setzen, je eine Kugel Erdbeereis in die Mitte setzen, mit Schlagsahne verzieren und mit Walderdbeeren dekorieren.

Ananasbeilage: rohe Ananasscheiben in Butter dünsten, pfeffern, leicht mit Mango-Chutney begießen; Beilage zu Braten aller Art.

Ananasbowle: 250 g Ananaswürfel mit 2 Flaschen Rheinwein auffüllen, etwa 30 Minuten ziehen lassen, zuletzt 1 Flasche Sekt dazugießen, eiskalt servieren. Oder: 250 g Ananaswürfel mit 0,3 l Weinbrand begießen, 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, 2 Flaschen Sekt dazugießen, eiskalt servieren.

Ananas Cobbler: 1 Glas Weißwein, 1 BL Zitronensaft, 3 BL Ananassaft, 1 BL Zucker, umrühren, etwas Mineralwasser und kleine Ananaswürfel hinzufügen.

Ananasgelee: frische Ananas feinhacken und entsaften, den Saft filtrieren, mit stockendem Geleestand mischen, in Gläser oder Schalen füllen, im Kühlschrank erstarren lassen.

Ananaskaltschale: gedünstete Ananas feinhacken, mit dem Fruchtsaft und mit Weißwein verrühren, Ananasscheiben in Zucker und Zitronensaft hineingeben, eiskalt auftragen.

Ananas-Karotten-Salat: Ananaswürfel mit Apfelsinensaft und Sahne-Mayonnaise anmachen, auf Kopfsalatblättern anrichten, mit Karottenstreifen in Zitronensaft und Öl garnieren.

Ananaskirsche, → Kapstachelbeere.

Ananaskonfitüre, Zubereitung aus frischen Ananasstücken und Zucker, kann mit Rum aromatisiert werden.

Ananaskrapfen: halbierte frische Ananasscheiben mit Kirschwasser und Vanillezucker aromatisieren, durch Backteig ziehen, in Fett schwimmend backen, mit Puderzucker bestäuben.

Ananaskraut: gehackte Zwiebeln in Gänseschmalz anschwitzen, mit Kräuterbündel und Rauchspeck in Weißwein dünsten, Würfel von frischer Ananas und Ananassaft hinzufügen und kurz fertigdünsten. Beilage zu gebratenem Wild. Die Bezeichnung »Kraut« rührt von der krautartigen Beschaffenheit dieser Zubereitung her.

Ananaslikör, Fruchtsaftlikör aus reifer Ananasfrucht. Er enthält mindestens 25 Vol. % Alkohol.

Ananasmelonen, → Melonen.

Ananaspunsch: in jedes Punschglas 1–2 TL Zucker, 2 TL Zitronensaft, einige Ananaswürfel und etwa 5 cl Arrak geben, mit kochendem Wasser auffüllen.

Ananassalat auf indische Art: Würfel von Ananas, Äpfeln und gekochten Kartoffeln sowie Bleichselleriestreifen mit Mayonnaise, die mit Currypulver, Tomatenketchup und gehacktem Mango-Chutney gewürzt wurde, binden.

Ananassaucе, warme Süßspeisensauce: Ananassaft (aus der Dose) erhitzen, leicht mit Stärkemehl binden und mit Kirschwasser abschmecken, Ananasscheibchen als Einlage.

Ananastörtchen Geisha: Mürbeteigtorteleets mit Apfelsineneis füllen, mit je einer kleinen Scheibe frischer Ananas bedecken, die mit Zucker und Maraschino aromatisiert wurde, mit gebundenem Ananassaft überziehen.

Ananastorte: eine Tortenspringform mit Mürbeteig auslegen; Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Eiweiß mit Zucker steif schlagen, unter die Eigelbcreme ziehen, gehackte Ananas ebenfalls darunterziehen, alles auf dem Teigboden verteilen und im Ofen abbacken, mit passierter Aprikosenmarmelade überziehen, mit Fondant übergänzen und mit kandierter Ananas dekorieren.

anbraten, Fleischstücke starker Hitze (300–350°C) aussetzen, damit sich die Poren blitzschnell schließen und der wertvolle Fleischsaft nicht mehr austreten kann. Das Äußere des Fleisches wird beim Anbraten mehr oder weniger stark gebräunt.

anbrennen, durch zu starkes oder langes Erhitzen bzw. durch fehlende Flüssigkeit kann es geschehen, daß Speisen am Boden des Kochgeschirrs

anbacken, verkohlen und somit – zumindest teilweise – ungenießbar werden. Um wenigstens den unverdorbenen Teil der Speise zu retten, setzt man diesen sofort in ein neues Geschirr um.

Anchovis (Anschovis), kleiner Heringsfisch Süd- und Westeuropas, der durch Salzen eß- und zugleich haltbar gemacht wird und als → Sardelle in den Handel kommt.

ancienne, à l'': → alte Art.

andalusische Art, à l'andalouse: mit Reis gefüllte Paprikaschoten, mit gedünsteten Tomaten gefüllte Auberginenscheiben, Chipolatas und gebundener Bratensaft zu Fleisch oder Geflügel.

andalusische Rahmsuppe: Zwiebelscheiben in Butter anschwitzen, kleingeschnittene Tomaten dazugeben und kurz dünsten, mit Reismehl bestäuben, Fleischbrühe aufgießen, salzen und pfeffern, langsam durchkochen, passieren, mit Sahne durchfeinern, gekochten Reis, gewürfelte Tomaten und streifig geschnittene, in Butter gedünstete rote Paprikaschoten in die Suppe geben.

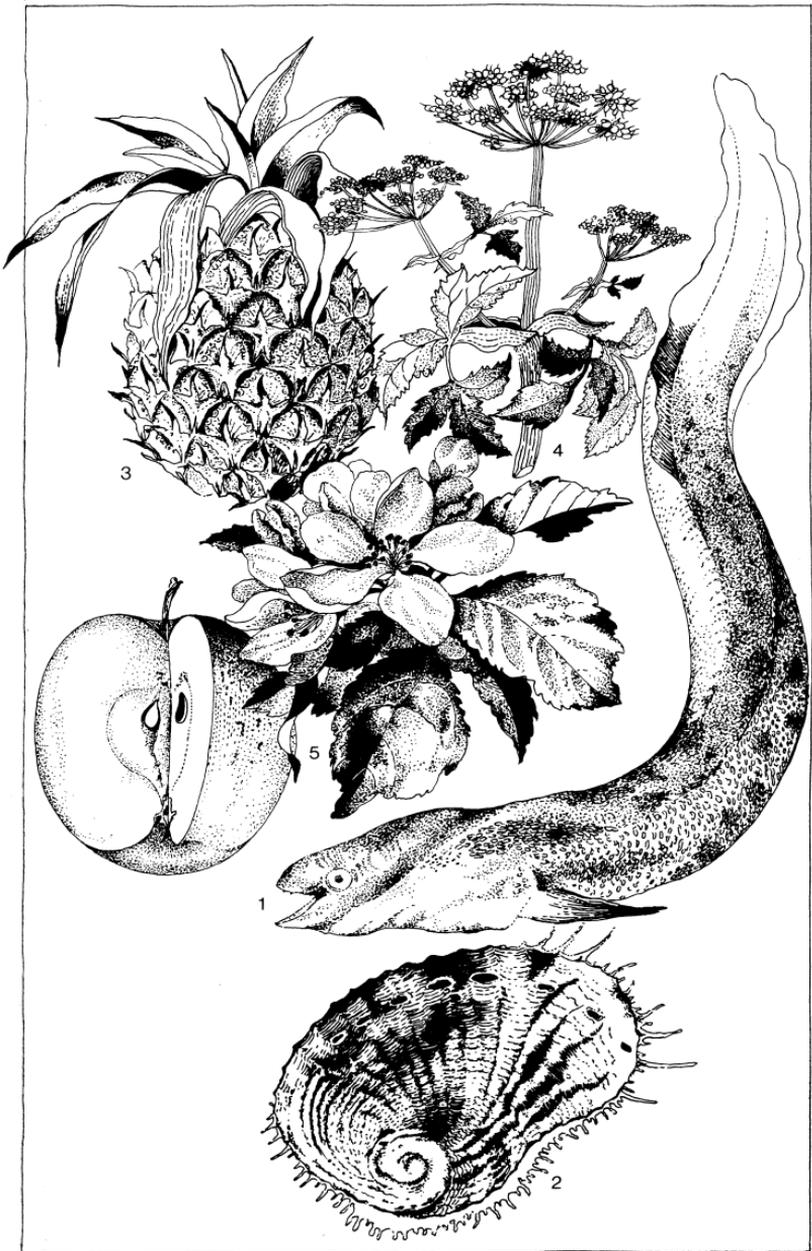
andalusische Sauce (Sauce andalouse): Mayonnaise mit etwas Tomatenpüree und gewürfelten roten Pfefferschoten abwandeln.

andalusischer Salat: körnig gekochter Reis, Streifen von grünen Paprikaschoten, gehackte Zwiebeln und Petersilie mit Essig-Öl-Marinade anmachen, mit Knoblauch würzen, mit Tomatenvierteln garnieren.

Andarini, italienische Nudelart in Form großer Linsen.

Andivi, → Endivie.

Andorrasalat: Garnelen mit Mayonnaise binden (Krabben in Mayonnaise)



1 Aal 2 Abalone 3 Ananas 4 Angelika 5 Apfel

naise) und mit feinen Streifen von grünen Paprikaschoten bestreuen, unmittelbar vor dem Anrichten mit Gurkenscheiben garnieren, die mit Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Dill an gemacht wurden.

Andouille, berühmte französische Wurst aus Kalbsgekröse, Schweinemagen und Schweinebauch, pikant gewürzt und gekocht.

Anellini, italienische Teigwaren, in dünne Ringe geschnittene Makkaroni.

Angelika (Engelwurz), Doldengewächs, Heil- und Aromapflanze. Das ätherische Öl der Wurzel wird zum Würzen von Likören und Branntweinen verwendet. Die kandierte dicken Blattstiele dienen als Dekoration von Süßspeisen.

Angel's Kiss: 2/3 Apricot Brandy, 1/3 frische Sahne, nicht umrühren.

Angels on horseback (engl: Engel zu Pferde), englische Spezialität: frische Austern in Wasser erhitzen, bis sie steif sind, gut abtropfen, jede Auster in eine hauchdünne Scheibe Frühstücksspeck wickeln, je vier Austern auf ein Spießchen stecken, grillen, auf gebuttertem Röstbrot anrichten, leicht mit Cayennepfeffer bestreuen.

anglais (frz: englisch), Garstufe beim Fleischbraten: das Fleisch ist innen durchgehend rosa.

anglaise, à l'-' : → englische Art.

Angler, → Lotte.

Angostura Bitter, Würzbranntwein, der unter Verwendung von Extrakten aus der Rinde des Cuspa- oder Angosturabaumes und aus anderen aromatischen Kräutern und Gewürzen, wie Angelika, Galgant, Enzian, Chinarinde, Pomeranzenschale, Gewürznelke, Kardamom usw., hergestellt wird. Einige Spritzer Angostura Bitter vollenden den Geschmack vieler Cocktails.

Anguilotti, in Gelee eingelegte junge Aale.

Angurien, → Melonen.

Angusrinder, in der mittelschottischen Grafschaft Angus gezüchtete Rinderrasse, deren Mastochsen für ihr qualitativvolles Fleisch berühmt sind; heute kommt Angusvieh vor allem aus Argentinien.

Anis, die reifen, 3–5 mm langen Samenkörner (Doppelfrüchte) der im Mittelmeerbereich heimischen Anispflanze. Die würzig-süß schmeckenden, hocharomatischen Anissamen werden in Gebäck, Süßspeisen und Saucen verwendet; sie dienen auch zum Aromatisieren von Likören (Anisette), Branntweinen (Ouzo, Raki) und Aperitifs (Pernod, Ricard). Anis wird zum Würzen fein zerstoßen, verliert dann aber schnell an Würzkraft. – Der wertvollste Anis kommt aus Apulien, einer süditalienischen Landschaft.

Anisette, Gewürzlikör mit kräftigem Anisgeschmack. Weitere würzende Bestandteile sind Fenchel, Koriander und Veilchen. Anisette hat einen Alkoholgehalt von mindestens 30 Vol. %.

Anisgueteli, schweizerisches Gebäck: 80 g Mehl, 250 g Zucker, 10 g gestoßener Anis, etwas abgeriebene Zitronenschale und 3 steifgeschlagene Eiweiße zu einem Teig verrühren, etwa bleistift dick ausrollen, viereckig ausstechen, bei schwacher Hitze abbacken.

Anisplätzchen: 2 Eigelb mit 125 g Zucker schaumig rühren, je 65 g Weizen- und Stärkemehl sowie 1 TL Anis zugeben und zu einem Teig verarbeiten, zuletzt 2 steifgeschlagene Eiweiße unter den Teig ziehen, in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen, einige Stunden ruhen lassen, hell backen.

Anitasalat: Streifen von gekochtem