

# Das Kochlexikon von K bis Z zum Sammeln

**Karamellisieren** Zucker zu hellbrauner Farbe schmelzen.

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

**Lardieren** Fleisch wird in der Faserrichtung mit Speckstreifen gespickt.

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

**Marinade** Eine zum Marinieren dienende Flüssigkeit.

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

**Mehlbutter** Mit Mehl verknetete Butter.

**Mijotieren** Schmoren, kaum merkbar kochen lassen.

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

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

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

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

**Passieren** Das Kochgut durch ein feines Sieb streichen.

**Pastete** In einen Teigmantel gewickeltes Kochgut.

**Paysanne** Feinblättrig und viereckig geschnittenes Gemüse.



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

**Pökeln** Einsalzen. Rondieren Das Fleisch mit Sauce umkränzen.

**Reduzieren** Eine Flüssigkeit durch Einkochen auf ein gewisses Mass vermindern.

**Sabayon** Eine schmackhafte Weinschaumsauce.

**Saucière** Auch Saucenkanne genannt.

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

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

**Sorbet** Zitronensaft mit Schaumwein, halbgefrorene Fruchtsäfte.

**Soufflée** Ein leichter Auflauf, beispielsweise mit Eischnee.

**Sud** Einkochte Flüssigkeit aus Lebensmitteln und Gewürzen.

**Stürzen** Aus einer Form nehmen, stürzen oder auch umdrehen.

**Tartelette** Dies sind kleine Törtchen.

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

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

**Tranchieren** In Scheiben schneiden.

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

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

**Ziehen lassen** Garziehen unter dem Siedepunkt.