



NEU



Das große Lexikon der Speisen

**Neuerscheinung 2011:
Umfassendes und
modernes Nachschlage-
werk für die Küche**

.....Stark in Bildung



PFANNEBERG

Das große Lexikon der Speisen

Autor
F. Jürgen Herrmann

Mitarbeit an der 1. Auflage:
Reinhard Müller-Jansen

1. Auflage 2011

ca. 1090 Seiten, zahlr. Abb.,
4-farbig, 17,5 x 24,5 cm,
gebunden

Mit CD

Europa-Nr. 05131
ISBN 978-3-8085-0513-4

Preis: € 55,00



Inhalt

Einführung/Vorwort 3

Leseprobe:

Auszüge aus dem
großen Lexikon
der Speisen 4–19

DAS UMFASSENDE LEXIKON DER SPEISEN UND ZUTATEN

- Über 17.000 Stichworteinträge
- Reich bebildert, mit vielen Rezepturen
- CD mit Volltextsuche über alle Stichwörter
- Zusätzliche Rezepte-Software mit Nährwertberechnung

AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ZU

- Zutaten
- Rezepturen
- Speisen
- Verzehr
- Spezialitäten
- Ernährung

Schicken Sie uns Ihre eigenen Rezepte (auch mit Foto) – nach Prüfung übernehmen wir sie mit Quellenangabe gern in die nächsten Auflagen!

© 2011 by
Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
42781 Haan-Gruiten

www.pfanneberg.de

Das große Lexikon der Speisen ist ein umfassendes und modernes Nachschlagewerk für die Küche, das das gesammelte kulinarische Wissen der deutschen und internationalen Küche abbildet.

- Es ist alphabetisch aufgebaut und enthält über **17.000 Einträge** und etwa **1.100 farbige Abbildungen**.
- Aufgenommen wurden **Zutaten und Speisen** von den klassischen Garnituren bis zur Herstellung von Trendspeisen und etablierten ausländischen Speisen.

Es wendet sich an alle **Küchenprofis** – Köche und Küchenmeister in Ausbildung und Beruf, Mitarbeiter der Gastronomie, der Hauswirtschaft und des Lebensmittelhandels – sowie an alle, die gerne kochen und sich der Kochkunst zugetan fühlen.

Das Buch spiegelt die gegenwärtige Fachpraxis wider. Dem Ernährungstrend in der Gesellschaft folgend, finden neben traditionellen Verfahren der deutschen und der regionalen Küche auch europäische Zubereitungen, insbesondere aus der mediterranen Küche, sowie internationale, speziell asiatische, Gerichte ihren Niederschlag. Hinweise zu den Verfahren der Speisenerbeitung und Informationen zu Rechtsbestimmungen runden die Einträge ab. Über das Buch verteilt werden besonders hervorzuhebende Zubereitungen als kalkulierbare Rezepte präsentiert.

Die beiliegende CD enthält

- alle Einträge des Buches im Volltext, eingebettet in eine Recherche-Software, die den schnellen Zugang zu den Informationen gewährleistet
- eine Rezept-Software mit den kalkulierbaren Rezepten des Buches – inkl. Nährwertberechnung, Umrechnungsfunktion für die Portionen sowie der Möglichkeit, eigene Rezepte einzugeben und so eine persönliche Rezept-Datenbank aufzubauen.

So kann dieses umfangreiche Werk nicht nur als Buch im Bücherschrank oder zum Nachschlagen in Ihrer Küche, sondern auch als Software in vielerlei Hinsicht zum **unentbehrlichen, praktikablen Küchenbegleiter** werden.

Niemand ist unfehlbar – und ein Nachschlagewerk lebt auch vom Dialog mit seinen Nutzern. Für Hinweise und Kritik, Anregungen und Ergänzungen sind Autor und Verlag dankbar.

Arbeiten Sie aktiv am großen Lexikon der Speisen mit: Schicken Sie uns Ihre eigenen Rezepte – nach Prüfung übernehmen wir sie mit Quellenangabe gern in die folgenden Auflagen!

Weitere Informationen: www.speisenlexikon.de oder www.pfanneberg.de

Möge **Das große Lexikon der Speisen** im Interesse der Kochkunst für alle Nutzer zum unentbehrlichen Ratgeber beim Kochen, bei der Rezepturgestaltung und bei der beruflichen Aus- und Weiterbildung sein.

Im Frühjahr 2011

F. Jürgen Herrmann
Fachbuchverlag Pfanneberg

AUSBUND Rissbildung an der Oberfläche von Gebäck, führt zur verstärkten Krustenbildung. Durch Einschnelden oder durch Flechten von → *Flechtgebäck* entstanden. Schrippen werden vor dem Backen gedreht.

AUSBUNDGEBÄCK Auch als Formgebäck bezeichnet. Das Gebäck zeigt typische Rissbildungen nach dem Backen in der Kruste. Dadurch entsteht ein höherer Krustenanteil als bei Rundbrötchen. Das Gebäck ist dadurch röcher und aromatischer. **AUSLEGETEIG** Umgangssprachliche Bezeichnung für einen zuckerfreien Mürbeteig mit hohem Fettanteil zum Auslegen von Blechen und Formen.

Das Mehl mit dem Salz, der Butter und dem Wasser verarbeiten, zu einer Kugel zusammenschlagen, in eine Folie wickeln, bis zum Gebrauch kühl lagern. Verwendet u. a. für Timbals, Pasteten.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

0,75 kg	Butter, Margarine, auch Schmalz oder Kokosfett
1,5 kg	Weizenmehl
0,02 kg	Salz
0,16 kg	Eigelb (10 St.)
n. G.	Milch, Wasser

AUSTERN Meeressmuschel: zu den Weichtieren gezählt. Sie leben in warmen Küstenregionen der gemäßigten Klimazone. Es gibt viele verschiedene Austernarten, die nach der Herkunft eingeteilt werden. Bekannt sind die europäische Auster (→ *Austern*, europäische), die amerikanische Auster (→ *Austern*, amerikanische), die Pazifikauster (→ *Austern*, pazifische) und die → *Felsenauster* (→ *Austern*, portugiesische). Austern werden weltweit auf Felsenbänken in Aquakultur gezüchtet.

Die Hauptlieferanten der europäischen Austern sind Frankreich, Großbritannien, Dänemark und Holland.

Austern erreichen nach 3-4 Jahren die Verkaufsgröße von etwa 7-12 cm.

Handelsbezeichnungen sind:

Deutschland: Ostseeperle, → *Austern Sylter*

Holland: *Imperial*

Dänemark: *Limfjord*

Großbritannien: *Whitestables*, → *Colchesters*

Frankreich: → *Belon*, → *Claire de Marenne*

Zusammensetzung je 100 g:

Eiweiß	9 g
Fett	1 g
Niacin	2,2 mg
Vitamin A	93 mg
Natrium	289 mg
Eisen	5,8 mg
Cholesterin	260 mg
Energie	276 kJ

AUSTERN ARTEN Zu unterscheiden sind rauschalige und flachschalige Austern.

Rauschalige Austern: Portugaise (Atlantikküste) und Gigas (Atlantikküste).

Flachschalige Austern: Imperial (Niederlande), Natives (England), Fine de clair (Frankreich), Belon (Frankreich), Limfjord (Dänemark) und Sylter Royal (Deutschland).

AUSTERN EINKAUF Lebende frische Austern als Gebinde nur in verschlossenen Originalkörben, lose Frischware nur mit fest verschlossener Schale kaufen.

Beim Lagern von Austern diese mit der gewölbteren Schale mit dem Seewasser stets nach unten in Gefäße einschichten, mit Seetang oder feuchtem Tuch bedecken; nicht unter Wasser setzen. Bei fachgerechter Kühlungsdauer nicht über 5-7 Tage haltbar. Auch schwach geöffnete Austern gelten als verdorben und sind zu entsorgen.

AUSTERN ENTBARTEN Austern werden wie → *Miesmuscheln* entbartet. Bei Miesmuscheln zunächst den faserigen Bewuchs entfernen. Dazu werden die Ausscheidungen der Byssdrüse (als »Bart« bezeichnet), die zum Festhalten dienen, entferrt.

AUSTERN MÄUSESTEST In der EU anerkannter Test an Austern auf giftige Mikroalgen. Dabei werden Versuchsmäusen Austernpräparate eingespritzt, um die Verkehrsfähigkeit von frischen Austern zu prüfen. Inzwischen, beispielsweise in Frankreich, durch chemische Prüfungen ersetzt.

AUSTERN ÖFFNEN

- Mit einem Tuch die Auster festhalten und mit einem etwas elastischen Küchenmesser rechts kurz über dem Gelenk einstechen und zur Öffnung der oberen Schale entlangführen. Splitter von der Auster entfernen. Die Oberschale entfernen. Das Austernwasser auffangen.



- Austernöffner mit der flachen Spitze in die rückwärtige Nahtstelle bohren, bis sich die Schalenhälften teilen lassen.



- Auster in eine mehrfach gefaltete Serviette mit der gewölbten Seite nach unten in die Hand nehmen, wobei der Steg nach innen zeigt. Mit dem Austernmesser die Schale an der rückwärtigen Nahtstelle trennen. Dabei wird die Messerschneide auf Gelenkhöhe zwischen die Austernhälften gesteckt. Möglichst ohne große Kraftanwendung in die Auster eindringen. Das Muskelband, das die geschlossene Auster zusammenhält, muss nun durchtrennt werden, wobei die Messerschneide seitlich und unter Druck zu bewegen ist, jedoch nicht angehoben werden darf. Das Messer an der gesamten oberen Austernhälfte entlangzuführen, um diese von der unteren Hälfte abzulösen.



Die Auster ist stets waagrecht zu halten, da sich in der Schale neben dem Fleisch Meerwasser befindet. Dieses soll aufgefangen werden. Kleinere Splitter der Muschelschale sind mit der Messerspitze zu entfernen.

TIPP
Arbeitshandschuhe verwenden. Öffnen mit Austermesser oder Austernöffner.

AUSTERN STEIF MACHEN Konsistenzveränderung durch Eiweißgewinnung infolge Erhitzung.

Austern einen Moment nach dem Herausnehmen aus den Schalen im eigenen Saft oder mit einigen Tropfen Zitronensaft oder nur im Wasser erhitzen, aber nicht gar machen. Sie sind schwer verdaulich.

AUSTERN VERARBEITUNG Durch moderne Transport- und Kühlverfahren stehen → *Austern* ganzjährig im Angebot. Eingeschränkte Verarbeitungsmöglichkeiten bestehen ab August während der Abblanchzeit. Die Austern werden dann wässrig-milchig.

Die Schalen der lebenden Austern sollten fest verschlossen sein.

AUSTERN, AM SPIESS Amerikanische Spezialität: Austern in dünne Scheibchen von Frühstücksspeck hüllen, abwechselnd mit Champignons auf Spießchen stecken, panieren, durch flüssige Butter ziehen, auf dem Rost garen. → *Kräuterbutter* extra reichen. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, AMERIKANISCHE Eastern oyster: größer und weniger wertvoll als die → *europäische* Auster.

AUSTERN, AMERIKANISCHE ART Austern im eigenen Saft pochieren, wieder in die Schalen füllen, mit → *amerikanischer* Sauce überziehen. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, AUF BLATTSPINAT Austern steif machen, in der Schale auf Blattspinat anrichten, mit → *Mornaysauce* überziehen, mit Reibkäse bestreuen, fetten, gratinieren.

AUSTERN, ENGLISCHE ART Austern »Reitender Engel«: mit dünner Frühstücksspeckscheibe umhüllen, auf Spießchen stecken, auf dem Rost garen, auf Toast legen. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, EUROPÄISCHE Flach, glatt und rund mit mildem Geschmack. Sie werden unabhängig der biologischen Art nach der Herkunft gehandelt. Angeboten werden → *Austern* aus Frankreich (Belon, Marennes), Holland (Imperial), England (Colchester, Whitstable), Dänemark (Limfjord) und Deutschland (Ostseeperle, Sylter Royal).

AUSTERN, FRITTIERT → *Austern, gebacken*

AUSTERN, GEBACKEN Zur Zubereitung von gebackenen Austern werden abgesteifte und entbartete Austern verwendet.

- In Ei und Panierbrot panieren, frittieren, mit Zitronenspalten und frittiertes Petersilie anrichten; → *Tatarsauce* extra reichen.
- Durch Backteig ziehen, frittieren, mit Zitronenspalten und frittiertes Petersilie anrichten.

Je drei Stück auf geschälter Zitronenscheibe anrichten, mit frittiertes Petersilie garnieren. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, GEBEIT

- Austern entbarten und roh in Essig, Öl, Salz und Pfeffer mit gehackten Kräutern beizen. Als Vorspeise geeignet.
- Englische Spezialität: Vorgekochter Sud von → *Weißwein*, wenig Weinessig, Zwiebel- und Möhrenscheibchen, Knollensellerie, Pfefferkörnern und Kräuterbündeln, heiß über die Austern seihen; erkalten lassen. Zum Anrichten mit etwas Sud übergießen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, GRATINIERT

- Austern entbarten, absteifen, in die Schale füllen, mit → *Mornaysauce* überziehen, mit geriebenem Parmesan bestreuen, fetten, gratinieren.
- Austern öffnen, aus der Schale nehmen und entbarten. Austernwasser auffangen, dahinein geschnittene Schallotten und → *Weißwein* geben, fast vollständig einkochen. Eigelb zugeben und so lange schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht. Bei mittlerer Hitze Butterstücken zugeben, weiterhin Mandelblättchen. Danach die Austern wieder in die Schale legen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Mit der Sauce überziehen und etwa 5 min bei starker Oberhitze gratinieren.

AUSTERN, HÄNDLERART Garnitur für Haarwild: gefüllt mit Wildfarce, vermischt mit Geflügelleder, gewürfeltem Rauchspeck und Austern; garniert mit glasierten Zwiebelchen; gebundene Wildjus.

AUSTERN, HOLLÄNDISCHE ART Gebutterte Backschüssel, gefüllt mit geschnittenen grünen Spargelspitzen und blanchierten Scheiben Rindermark, bedecken mit abgesteiften, entbarteten → *Austern*, gewürzt mit Zitronensaft und Chili, bestreuen mit Panierbrot, fetten, gratinieren.

AUSTERN, IN DER SCHALE Amerikanische Spezialität: ganz frische, geöffnete Austern in der Schale auf gestoßenem Eis anrichten. Mit dünnen, mit Butter bestrichenen Scheiben Graham-, Roggenbrot oder Crackers sowie → *Vinaigrette*-, Pfeffersauce (Tabasco) oder geriebenem Meerrettich servieren. Als Vorspeise geeignet.

AUSTERN, JAPANISCHE Ersetzen Angebote europäischer Austernarten, die von Seuchen dezimiert wurden.

AUSTERN, MIT BROT Geöffnete Austern auf gestoßenem Eis mit Zitronenspalten und mit Butter bestrichenem Grau-, Grahambrot oder Toast anrichten. Als Zugabe eignet sich weiterhin frische, auch gesalzene Butter. Als Vorspeise besonders geeignet.



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

BANDNUDELN, MIT AUSTERNSEITLINGEN Geputzte → *Austernseitlinge* in Streifen schneiden und in Butter anbraten, Tomatenfleischwürfel, gehackte Kräuter und gehackten Knoblauch dazugeben. Mit Weißwein und → *Noilly Prat* ablöschen, etwas einkochen lassen. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden und einrühren, Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bissfest gekochte Nudeln mit der Sauce vermischen und heiß anrichten.

BANDNUDELN, MIT WALNUSSESTO Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt 60 min ruhen lassen. Den Nudelteil ausrollen und in 1 cm breite Nudeln schneiden. In siedendem Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

Für Walnusspesto die Walnüsse, Käse und Öl zusammen pürieren. Danach langsam den Rahm unterarbeiten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.



Zum Anrichten Teil der Tomatenwürfel mit der vorbereiteten gepulften Rauke vermengen; mit den Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Pesto auf die Nudeln geben und mit den restlichen Tomatenwürfeln bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Nudelteig:

0,2	kg	Weizenmehl (oder 0,15 kg Weizenmehl und 0,05 kg Grieß)
3		Eier (150 g Vollei)
0,015	l	Öl
		Salz

Walnusspesto:

0,1	kg	Walnusskerne
0,05	kg	Parmesankäse, gerieben
0,075	l	Olivenöl (5 EL)
0,2	l	Rahm
0,2	kg	Rauke
0,1	kg	Tomaten, getrocknet und in Würfel geschnitten
		Salz, Pfeffer

BANICA Baniza, Banitza; bulgarisch-serbische Spezialität: → *Blätterteiggebäck* in unterschiedlicher Größe und Form, stets mit Schafskäsefüllung. Geeignet für Frühstücksspeisen, als Imbiss oder Zwischenmahlzeit. Siehe auch → *bulgarische Spezialitäten*.

BANKETT Festbankett: festliches Essen mit exquisiter Speisenfolge zu besonderen Anlässen. Räume und Tische werden dem Anlass entsprechend festlich geschmückt.

In großen Häusern gibt es besondere Bankettabteilungen, die auf alle Brigaden des Hauses zurückgreifen können. Die Speisen des Bankettes können als Büfett oder als Menü dargereicht werden.

Heute ist es auch möglich, ein sogenanntes Tellerbankett durchzuführen. Hierzu werden die Speisen zubereitet, rasch gekühlt und auf Tellern fertig angerichtet. Bei Service werden dann die Teller regeneriert, evtl. noch nachgarniert und gereicht



BANKIERART Garnitur:

- Für Geflügel, Kalbsbries und als Pastetenfüllung: mit Champignons und Trüffeln zubereitete Geflügelklößchen in → *Geflügelrahmsauce* mit Trüffeln.
- Für Lammnüsschen, Kalbsmedaillons, Tournedos auf Weißbrotcroûton: mit Trüffeln zubereitete Geflügelklößchen in → *Madeirasauce*.

BANKVIEH Schweizerischer Fachaussdruck für → *Schlachtvieh*.

BANNOCK Schottische Spezialität:

- Ungesäuertes rundes flaches Brot, kann anstelle von Toast verwendet werden.
- Runde Gebäckstücke aus Hafer-, Erbs-, Weizen- oder Gerstenmehl, Hefe, Butter, Wasser, Zucker und Prise Salz. Je nach der Gegend unterschiedlich zubereitet.

BANON Französische Käsespezialität: kleiner französischer Frischkäse aus der Provence. Früher wurde reiner Ziegenkäse, heute wird auch Kuhmilchkäse in Blättern eingeschlagen. Es werden alkoholgetränkte Blätter von Kastanien, Walnüssen oder in Bohnenkraut verwendet. Die Käse haben einen Durchmesser von 7-8 cm und sind 3 cm hoch. Außen haben die Käse eine klebrige, gelbe Kruste mit Edelschimmelflecken; diese Flecken sind vor dem Verzehr abzutrennen. Im Geschmack ist der Käseteig mild-nussartig; Fettgehalt 45 % F. i. Tr. Der Käse kann auch mit Kräutern und anderen Würzmitteln in Speiseöl oder Wein eingelegt werden. Siehe auch → *Ziegenkäse*.

BAOBAB → *Affenbrötchenbaum*

BAQLAVA → *Baklava*

BÄR Der zum Hochwild gehörende europäische Braunbär, der dunkle amerikanische und der weiße Polar-Bär sind essbar. In Russland, Finnland, den USA und Kanada wird der Braunbär gelegentlich gejagt. Bärenfleisch wird nur noch in Russland und Finnland gehandelt. In Finnland gibt es ein Zertifikat, dass den legalen Erwerb von Bärenfleisch bestätigen muss. In den USA und Kanada darf kein Bärenfleisch gehandelt und aus eigener Jagd Gästen angeboten werden. Erlaubt ist die Verarbeitung zum Eigenbedarf.

Verwendet werden Schinken und Rücken. Das dunkle Fleisch mit typischer Fettabdeckung ist schmackhaft. Schinken und Tatzen gelten als Delikatessen. Das Fleisch von älteren Tieren wird mariniert und meist geschmort. Fleisch ist trichinenschaupflichtig. Siehe auch → **Bären**.

BARBARAKRAUT → *Winterkresse*

BARANKA Russische und baltische Spezialität: Kringle, aus → *Nudelteig* hergestellt.

BARBACOA Süd- und mittelamerikanische Spezialität: Wörtlich übersetzt ist darunter ein Holzgitter über einem Erdloch zum Garen von Fleisch zu verstehen. Im übertragenen Sinne wird so ein Eintopf bezeichnet, der aus Lamm, Reis, Kartoffeln, Erbsen und Möhren besteht und auf glühender Holzkohle langsam gegart wird. Als Würzmittel dienen Salz, Pfeffer und Koriander. Siehe auch → *Barbecue*.

BARBADOSKIRSCH → *Acerola*

BARBARIE-ENTE Canard de Barbarie: Die Flugentart ist eine halb wilde Entenrasse, eine Kreuzung von weiblichen Enten mit männlichen Wildenten. Durch diese Kreuzung erhält das Fleisch einen leichten Wildgeschmack.

Vornehmlich in Süd- und Südostfrankreich in 6-8 Wochen Mast gezüchtet. Sie hat einen geringeren Fettansatz als → *Pekingenten* und eine kräftigere Flugmuskulatur, also einen deutlich höheren Brustfleischanteil. Der Eiweißgehalt in Brust und Keule ist hoch, der Fettanteil relativ gering.

BARBE Flussbarbe, Barbel: Süßwasserfisch aus der Familie der → *Karpfen*, in den klaren Flüssen Mitteleuropas weit verbreitet.



Hat schlanken Körper, wird bis zu 90 cm lang und bis zu 6 kg schwer. Am Oberlippenrand 4 Barteln. Lebt in klarem Flusswasser mit hoher Fließgeschwindigkeit und mit Kiesgrund. Das Fleisch ist wohlschmeckend, aber grätenreich.

TIPP
Den Laich gut entfernen, da Vergiftungen, verbunden mit Erbrechen, möglich sind.

BARBE HOFMEISTERART Vorbereitete Barbe in Stücke schneiden, grillen; mit → *Haushofmeisterbutter* anrichten.

BARBE MÜLLERINART

① Vorbereitete Barbe mehlen, in Butter braten; mit gehackter Petersilie bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln, mit brauner Butter übergießen.

② Zitronenscheiben auf den fertigen Fisch geben, gehackte Petersilie in heißer Butter aufschäumen und die Zitronenscheiben damit übergießen.

BARBE, BURGUNDER ART Vorbereitete Barbe pochieren in rotem → *Burgunder* mit Kräuterbündel, feinen Schalottenwürfeln und Champignonabschnitten; Fond passieren, mit Mehlbutter binden und den Fisch damit überziehen.

BARBE, GEBACKEN Vorbereitete Barbe in Stücke schneiden, panieren, frittieren; → *Tatarensauce* extra reichen.

BARBE, GEGRILLT Vorbereitete Barbe auf beiden Seiten einschneiden, würzen, ölen, auf dem Rost garen; mit → *Kräuterbutter* anrichten.

BARBE, GRATINIERT Barbenfilets in Backplatte anordnen; mit → *italienischer Sauce* nappieren, mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter betropfen; im Ofen gar machen und gleichzeitig gratinieren.

BARBE, HOLLÄNDISCHE ART Barbe im → *Fischsud* pochieren; → *Holländische Sauce* und → *Fischkartoffeln* extra reichen.

BARBE, IN ROTWEIN → *Barbe, Burgunder Art*

BARBE, IN WEISSWEINSAUCE Barbenfilets oder kleine Fische, in → *Weißwein* und Fischsud pochieren; überziehen mit → *Weißweinsauce*.

BARBE, MIT MEERRETTICHSAUCE Vorbereitete Barbe auf beiden Seiten ziselieren, panieren und in Butter braten; → *Meerrettichsauce* extra reichen.

BARBE, NIZZAER ART Vorbereitete Barbe auf beiden Seiten ziselieren, mit Öl im Ofen braten, dressieren auf geschmolzenen Tomaten vermischt mit Spur Knoblauch und gehacktem Estragon; garnieren mit gehackten Karpfen, Sardellenfilets, Zitronenscheiben und schwarzen Oliven; übergießen mit leicht gebräunter Butter.

BARBE, RUSSISCHE ART Barbe pochieren in → *Weißwein* und Fischbrühe zusammen mit Butter und Scheibchen von Knollensellerie. Beim Anrichten überziehen mit → *Weißweinsauce*, vermischt mit gehacktem Kerbel.

BARBECUE

① Indianische Bezeichnung für Holzrost (→ *Barbacoa*). Heute ist darunter ein Essen im Freien zu verstehen.

② Amerikanisches Gartenfest, bei dem Tiere spektakulär im Ganzen auf dem Rost oder am Spieß über dem Feuer gegart werden.

③ Allgemein verwendet für am Rost oder am Spieß gegartes Fleisch.

BARBECUE RELISHES Nordamerikanische Spezialität; siehe auch → *Würzsauce*.

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

BAUMSTAMM Biskuitroulade, gefüllt mit unterschiedlichen Cremes. In Frankreich unter der Bezeichnung *bûche* als traditionelles Weihnachtsgebäck bekannt. Siehe auch → *Bismarckeiche*.

BAUMTOMATE → *Tamarillo*

BAUMWOLLNER Fränkische Spezialität: großer Kloß aus Kartoffelmasse von gekochten Kartoffeln mit gerösteten Weißbrotwürfeln in der Mitte. Massenzubereitung: gekochte, fein geriebene Kartoffeln, Mehl, Stärke, Eier, etwas Milch, Salz, Majoran rasch zusammenarbeiten.

BAUMWOLLSAATEIWEISS Aus den Rückständen bei der Herstellung von Baumwollsaatöl gewonnen. Verwendet zur Herstellung von Milchimitaten und Milchersatzstoffen. Hat hohe biologische Wertigkeit.

BAUMWOLLSAATÖL → *Baumwollsamennöl*

BAUMWOLLSAMEN Gewonnen aus Baumwollsorten; aus den Samen wird Öl gepresst und extrahiert. Bei der Verarbeitung der geschälten Samen bleibt hochwertiges Eiweiß als Rückstand zurück. Siehe auch → *Baumwollsaateiweiß*.

BAUMWOLLSAMENÖL Cottonöl, Baumwollsaatöl: entsteht durch Pressen der Baumwollsamens. Das im frischen Zustand milde Öl wird leicht ranzig. Erst nach Entgiftung durch Raffination für den menschlichen Verzehr geeignet. Verarbeitung zu Speiseöl, Margarine und Pflanzenfett.

BAUNZERL Österreichische Spezialität: längliches Milchbrötchen mit mürber Krume.

BAVARIA BLUE Bayerischer Blauschimmelkäse: in Deutschland hergestellter cremefarbiger fettreicher Schnittkäse mit blaugrüner, ins Violette gehender Edelschimmelbildung von pikantem, aber mildem Geschmack. Zylinderförmig mit etwa 20 cm Durchmesser, 10 cm Höhe, Gewicht 2,75-3,25 kg, auch in Ecken angeboten. Erreicht ausgereift den höchsten Genusswert.

BAVAROIS → *Bayerische Creme*

BAYARD Garnitur für kleine Fleisch- und Geflügelgerichte: runde ausgehöhlte Croûtons, mit Gänseleberpüree gefüllt, Scheibchen von Champignons, Trüffeln, Artischockenböden und Ochsenzunge, mit Madeirasauce gebunden; dazu → *Madeirasauce* reichen.

BAYERISCHE CREME Bavarois, Crème bavaroise: eine warm zur → *Rose* aufgeschlagene Sahnecreme aus Eigelb, Zucker, Milch, Vanille und aufgelöster Gelatine. Nach dem Kaltschlagen, die Gelatine zieht bei 20-25 °C fast an, geschlagene Sahne unterheben. In Formen oder Förmchen füllen, nach dem Erstarren stürzen.

Kann unter Zugabe von Früchten, Spirituosen, Kaffee, Schokolade hergestellt werden.

BAYERISCHE CREME KAISERINART Form mit Weingelee chemisieren, Boden mit Kirschen dekorieren, füllen mit → *Bayerischer Creme* (Vanillecreme), vermischt mit gehackten Pistazien.

BAYERISCHE CREME, MIT ANANAS → *Bayerische Creme* unter Zugabe von Ananasfrucht.

BAYERISCHE FLECKERLSUPPE Bayerische Spezialität: aus Mehl, Ei, wenig Wasser und Salz einen Nudelteig herstellen, dünn ausrollen. Die Nudelplatten in kleine Rechteckstücke oder in kleine Rauten schneiden. In separater siedender Brühe garen, dann in für das Service bestimmter Brühe anrichten, Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN Die bayerische Küche ist durch die kulturelle und regionale Nähe verwandt mit der böhmischen und der österreichischen Küche in Österreich. Eine reiche Palette an Mehlspeisen und Knödelgerichten wie beispielsweise → *Dampfnudel*, Germ-, Zwetschgen-, Semmel- und → *Leberknödel* sind Beispiele dafür. Typisch sind auch Fleischgerichte wie der Bayerische Schweinsbraten mit Kruste, Reiberknödel (Kartoffelknödel) und Krautsalat oder das Boeuf à la mode.



Kennzeichnend für die bayerischen Essgewohnheiten ist auch das zweite Frühstück, zu dem traditionell → *Weißwürste*, Leberkäse oder Kronfleisch gegessen wird. Weißwurst und Leberkäse werden mit süßem Senf und Brezeln gereicht, zum Kronfleisch wird geriebener Kren (Meerrettich) und kräftiges Brot serviert. Oft trinkt man dazu ein Helles oder ein Weißbier.

BAYERISCHES KRAUT → *Bayrisch Kraut*

BAYOL Garnitur für Schlachtfleisch: Schwarzwurzelstückchen in Butter mit Knoblauch gedünstet, gebratene Kartoffelwürfel.

BAYONNER ART Garnitur für Schlachtfleisch:

- ① Makkaroni in → *Rahmsauce*, vermischt mit Streifen von Bayonner Schinken.
- ② Makkaronikroketten mit gehacktem Bayonner Schinken; dazu tomatierte → *Madeirasauce*.

BAYRISCH KRAUT

- Speck- und Zwiebelwürfel in Butter dünsten, das streifen geschnittene Weißkraut zugeben, mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Zucker und Essig würzen, Flüssigkeit angießen, dünsten; ggf. mit hellbrauner Mehlschwitze oder mit roh geriebener Kartoffel binden.



- Bauchspeckwürfelchen auslassen, Zwiebelwürfelchen dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen, Weißkohlstreifen dazugeben, Brühe oder Wasser angießen. Apfelstückchen zu dem Weißkraut geben. Weitere Zubereitung wie unter 1 beschrieben.

BAYRISCH MALZ → *Malzbonbon*

BÉARNAISE → *Bearner Sauce*

BÉARNAISE, REDUKTION

- Gehacktes Estragon, Estragonessig und Weißwein fast vollständig reduzieren. Reduktion unter die passierte holländische Sauce rühren. Siehe auch → *Bearner Sauce*.
- Schalottenwürfelchen, zerdrückte Pfefferkörner, Estragonessig, → *Weißwein*, Wasser und Zweig Estragon zusammen in eine Kasserolle geben und einkochen, passieren. Siehe auch → *Bearner Sauce*.
- Heute industriell hergestellt zur Zubereitung von → *Bearner Sauce*, bestehend aus Zitrone, Weißwein, Estragonkraut und/oder-essig.

BEARNER SAUCE Aufgeschlagene Buttersauce:

- Ableitung der → *Hollandaise*: Estragonessig, Weißwein zusammen mit frischem Estragon in eine Kasserolle geben und die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren. Die Reduktion passieren und unter die Hollandaise ziehen. Gehackten Kerbel zugeben und abschmecken. Es ist auch möglich, gehackten Estragon mit in die Sauce zu geben.
- Eigenständige Sauce: Schalottenwürfelchen, zerdrückte Pfefferkörner, Estragonessig, → *Weißwein*, wenig Wasser und Estragonzweig zusammen in eine Kasserolle geben und auf etwas einkochen. Die Reduktion passieren. Eigelb in einen kleinen Schlagkessel geben, die Reduktion zugeben und im Wasserbad zur → *Rose* aufschlagen. In die Masse geklärte Butter einschlagen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Säure (z. B. → *Weißwein*, Estragonessig, Zitronensaft) abschmecken. Zur Vollendung fh TL gehackten Kerbel und 1 TL gehackten frischen Estragon in die Sauce geben.

Verwendung: Als eigenständige Sauce zu kurz gebratenem Rindfleisch, zu pochierten oder frittierten Eiern sowie als Grundsauce für weitere Saucen.

ZUTATEN FÜR 1 L (ABLEITUNG DER HOLLANDAISE)

0,05 l	Estragonessig
0,03 l	Weißwein
0,02 kg	Estragon, frisch
1 l	Hollandaise
0,01 kg	Kerbel, gehackt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN (EIGENSTÄNDIGE SAUCE)

0,01 kg	Schalotten
4	Pfefferkörner
0,03 l	Estragonessig
0,06 l	Weißwein
0,03 l	Wasser
	Estragonzweig
0,06 kg	Eigelb (etwa 3 St.)
0,2 kg	Butter, geklärt
	Salz, Pfeffer, Chili, Genusssäure, Kerbel, Estragon

BEATRICE Garnitur für Schlachtfleisch, benannt nach der Geliebten Dantes:

- Morcheln in Butter geschwenkt, geviertelte Artischockenböden, junge glasierte Möhren, neue Schmelzkartoffeln; dazu → *Sherryssauce*.
- Weißer Geflügelsalat mit Kartoffeln, Spargelköpfen und Trüffeln, angemacht in einer → *Senfmayonnaise*.

BEAUCAIRE Garnitur, benannt nach der gleichnamigen südfranzösischen Gemeinde an der Rhone:

- Für kleine Fleischstücke: gedünsteter Kopfsalat, Kartoffelkroketten.
- Gemüsesuppe mit Perlgrauen. Als Einlage Kohl-, Lauch-, Selleriestreifen und Hühnerleberwürfel. Darüber Reibkäse.
- Mit Fischfarce gefüllter Aal im Weißweinsud garen. Entstehende Sauce mit → *Cognac* abschmecken. Anrichten auf Champignons und Zwiebeln oder Schalotten.

- Gemischter Salat aus Chicorée- und Sellerie-, Apfel-, Hühnerbrust-, Kochschinkenstreifen. Anmachen in → *Senfmayonnaise*. Bestreuen mit gehackten Kräutern wie Petersilie, Kerbel, Estragon. Garnieren mit runden Scheiben von Roten Beten und Kartoffeln.

BEAUFORT Garnitur für Fisch: Champignonköpfe, entartete Austern, Hummerwürfel; dazu → *Hummersauce* reichen.

BEAUFORTKÄSE Gruyère de Beaufort: Schnittkäse aus den französischen Hochalpen, benannt nach einem Dorf in Savoyen. Bester französischer Hartkäse aus Vollmilch nach Art des Schweizer Käses, geschmeidig, rahmig und duftreich zugleich, mit einer einheitlichen lochfreien Schnittfläche, der in runden Blöcken von 30-60 kg in den Handel kommt.

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

BERNER SAUCE, REDUKTION → *Béarnaise, Reduktion*

BERNER ZÖPFE Geflochtene Hefezöpfe aus Hefeteig mit Butter, Milch und Eiern hergestellt. Meist als Doppelstrang geflochten. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

BERNSTEINSÄURE E 363: Säuerungsmittel, synthetisch erzeugt. Natürlich im Stoffwechsel vorkommend. Verwendet für Süßspeisen und Getränkepulver.

BERNY Garnitur, benannt nach dem gleichnamigen französischen Staatsmann (1715-1794):

● → *Berny-Kartoffeln*

● Torteletts, mit Linsenspüree gefüllt und Trüffelscheibe oben auf; dazu Berny-Kartoffeln und → *Trüffel-* oder *Pfeffersauce*.



BERNY-KARTOFFELN Mandelbällchen mit Trüffeln, benannt nach einem französischen Staatsmann (1715-1794): Masse für Kartoffelkroketten mit gehackten Trüffeln vermischt, daraus Kugeln (von 2,5 cm Durchmesser) formen, umhüllen mit Mandelsplittern in der → *Panierung*, Frittieren im Fettbad.



BERRY-CHERRY-PIE Zucker und Speisestärke mischen und über die Johannisbeeren und Himbeeren sowie ggf.

entsteinte Kirschen stäuben. Einige Stunden Saft ziehen lassen. Dann auf den Piecrust-Teigboden mit 24-26 cm Durchmesser geben und mit einem Teiggitter abdecken. Mit etwas Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 200 °C das Ganze 10 min backen lassen, bei 175 °C weitere 40-50 min.

BERRYER ART Garnitur für geschmortes Schlachtfleisch, benannt nach einer historischen mittelfranzösischen Landschaft mit Landwirtschaft: kleine, braisierte Kohlköpfchen oder braisierter geschnittener Grünkohl, glasierte Zwiebelchen, glasierte Maronen, gebratene Mager-speckscheiben; dazu → *Demiglace*.

BERTRAMKRAUT → *Estragon*

BERYX → *Alfonso*

BESAN Indische Bezeichnung für → *Kichererbsenmehl*.

BESENKRAUT → *Beifuß*

BETA-APO-8-CAROTINAL E 160 e: Orange-Farbstoff, natürlich vorkommend in Orangen, Gras oder Leber. Für die Verwendung in der Lebensmittelproduktion synthetisch erzeugt.

BETACAROTIN E 160 a, siehe auch → *Carotin*.

BETANIN Betenrot, E 162: roter Farbstoff, natürlich aus → *Roten Beten* erzeugt. Verwendet zum Färben von Gelees, Konfitüren, Kunstspeiseeis, Shrimps u. a.

BETELNUSS Früchte der asiatischen Betelpalme. Fett- und kohlenhydratreiche Samen werden geröstet. Sie wirken gekaut berauschend. Keine Verwendung in der Küche.

BETHMÄNNCHEN → *Frankfurter Spezialität*: pralinen-großes Marzipangebäck mit Mandelhälften.

BETTE → *Mangold*

BETTELHÄNDCHEN Auflauf aus Reibebrot, Eiern, Apfelmus, Rosinen, Mandeln u. a.

BETTELHÄNDCHEN Bettelmatt; Tessiner und norditalienische Bergkäsespezialität: ähnlich dem → *Tilsiter* hergestellter fetter oder halbfetter Käse aus Kuhmilch.

BEUGEL Österreichische Spezialität: Kleingebäck wie Hörnchen oder Hefeteigkipfel, auch mit Nuss- oder Mohnfüllung. Siehe auch → *Mohnbeugel*.

BEURRE MANIÉ → *Mehlbutter*

BEUSCHEL Süddeutsch für → *Lunge*, auch für Herz, Leber und Milz verwendet, auch für Haschees daraus.

BEUTEL

● Entleerte Körperhöhle von Tintenfischen.

● Verwendet für geschmorte, frittierte Speisen, Suppen und Salate.

BEUTELWURST Traditionelle pommersche, schlesische, westfälische Spezialität: Hausmacher Blutwurst aus klein gewürfelmtem Speck, gewolftem Schweinefleisch, auch Lunge, gekochter Schwarte oder Roggenschrot sowie Blut.

Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Piment und Nelken. Anstatt einem Darm wird ein Leinenbeutel als Wursthülle verwendet. Die Säckchen werden zunächst in wallendem Wasser, dann bei 85 °C für 2,5 h gar gezogen, anschließend ausgekühlt. Nach etwa 25 min kommen sie noch mal in lauwarmes Wasser und werden etwas bewegt, damit sich die Wurst von dem Leinensäcken lösen kann. Die herausgelöste Blutwurst soll erkalten.

Die Blutwurst kann kalt verzehrt oder in etwa 1 cm dicken Scheiben in der Pfanne angebraten werden. Dazu schmeckt Bauernbrot.

BHA E 320, Butylhydroxyanisol: Antioxidationsmittel und Konservierungsmittel. Synthetisch erzeugt, kann allergische Reaktionen auslösen.

BHATOORA Frittierte Brotfladen; indische Spezialität: Mehl, Backpulver oder Hefe, Salz, Schwarzkümmel und Joghurt in einer Schüssel mischen, sodass eine krümelige Masse entsteht. Wasser und Öl vermengen und allmählich dem Mehl zugeben. Vermengen bis ein weicher Teig entsteht, der nicht anhängt.

Mit eingeölte Hände den Teig etwa 8 min kneten, bis er elastisch wird. Zudeckt etwa 2 h gehen lassen, dann in Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die gemehlten Teigkugeln zu runden Platten von 10 cm Durchmesser und 0,25 cm Dicke austrollen. Die Fladen einzeln in auf etwa auf 190 °C erhitztes Frittierfett gleiten lassen. Etwa 0,5-1 min frittieren. Sobald das Teigstück schwimmt und souffliert, wenden. Die andere Seite nochmals etwa 0,5 min entfetten und anrichten.

BHT E 321, Butylhydroxytoluol: verwendet als Antioxidationsmittel. Wirkung wie → BHA (E 320).

BIBBELSCHESBOHNESUPP Saarländische Spezialität: Suppe aus Brühe, Busch- oder Stangenbohnen, Kartoffeln, Suppengrün, Petersilie und Bohnenkraut; abschmecken mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat; mit Rahm vollenden. Die Suppe wird oft mit einer Mehlschwitze leicht gebunden. Als Beigabe warmer Zwetschgengucken (Quetschekuche) aus Hefeteig.

BIBELSKÄSE Alemannische, auch saarländische Spezialität: Rahmquark mit Schnittlauchröllchen. Zusammen mit Brot und Pellkartoffeln anrichten.

BIBER Castor: zur Familie der Nagetiere gehörendes Wassertier mit breitem, schuppigem Schwanz, das früher wie Wild zubereitet wurde. Biberfleisch war eine Nahrungsquelle der Indianer. Biber stehen in Deutschland unter Artenschutz. Biberfleisch ist fettarm, dunkel und schmackhaft. Zu beachten ist bei der Fleischvorbereitung die Entfernung der Moschusdrüse, die den Geschmack unangenehm verändern würde. Es wird gebraten und gedünstet. → *Biberschwanz* gilt als Leckerbissen.

BIBERFLADEN Schweizerische Spezialität: im Holzmodel gebackenes, aromatisches Honiggebäck mit Anis, Koriander, Gewürznelken, Muskat. Danach mit unterschiedlichen Füllungen verfeinert. Der Name kommt vom lateinischen Wort *piper*, übersetzt mit »Pfeffer«. Das ist ver-

gleichbar mit der Bezeichnung Pfefferkuchen, da das Wort Pfeffer ursprünglich für die ganze Palette exotischer Gewürze verwendet wurde.

BIBERNELLE → *Pimpinelle*

BIBERSCHWANZ

• Besonders geschätzt als Fastenspeise, da er nicht als Fleisch, sondern als der »fischige« Teil des → *Bibers* betrachtet wurde.

• Beavertail (»Biberschwanz«) nennt sich eine kanadische Süßigkeit. Es ist ein mit Zimtucker bestreutes, warmes Fettgebäck in Form eines Biberschwanzes, ähnlich den Krapfen.

BIBIMBAB Koreanische Spezialität: Rindfleischstreifen, → *Sojabohnensprossen* und Spinat getrennt mit Sesamöl braten und mit → *Sojasauce*, Zucker, Knoblauch, Chili und Sesamkörnern würzen. Auf gekochtem Reis in mit Salz, Sojasauce, Zucker, Knoblauch und Sesamöl marinierten Streifen von Möhre, Rettich oder Gurke anrichten.

BIEN CUIT Garstufe bei Kurzbratfleisch: Portionsstücke gut durchgebraten, das Fleisch ist innen grau. Die Innentemperatur liegt bei 70 °C.

BIENHONIG → *Honig*

BIENSTICH Deutsche Spezialität: ein ungefüllter oder gefüllter Hefekuchen mit einem Belag aus Fett, karamellisiertem Zucker, Honig, Mandeln, aber auch Wal- und Haselnüssen und ggf. Milch. Die Belagmenge muss mindestens 20 % des Teiggewichtes, der Anteil der Ölsaaten beim Belag mindestens 30 % betragen. Werden nicht Mandeln, Wal- oder Haselnüsse zur Belagherstellung verwendet, so muss das deklariert werden. Mandelbienestich enthält im Belag nur Mandeln. Gefüllter Bienestich erhält i. d. R. eine Füllung aus mit Eiklarschnee gelockter Vanillecreme mit leichter Gelatinebindung oder aus Buttercreme.

BIENENWACHS E 901: Trenn- und Überzugsmittel. Natürlich erzeugt. Unverdaulich und gesundheitlich unbedenklich.

BIER Deutschland gilt als Bierland, etwa 5000 verschiedene Biermarken sind hier bekannt. Grundbestandteile des deutschen Bieres sind Brauwasser, Brauergerste, Hopfen und Bierhefe.



Brauwasser wird vielfach aus brauereieigenen Quellen gewonnen; es muss mindestens Trinkwasserqualität aufweisen. Art und Menge der Mineralstoffe, insbesondere die

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

BÛCHE Französisch für → *Baumstamm*.

BÛCHE DE NOËL Französische Spezialität: Biskuitrolle, ein mit Butter- oder anderer Creme gefüllter Baumstamm, außen mit Kakao bestäubt. Als Weihnachtsgebäck beliebt.

BUHECKER Kleine dreikantige, braune Früchte der Rotbuche: fettreiche, süßlich-nussartig schmeckende Nüsse, die geröstet wie Mandeln für Gebäck verwendet oder auch zu Öl gepresst werden können. Siehe auch → *Buchweizen*.

BÛCHELSTEINER → *Pichelsteiner*

BUCHSTABEN Format von → *Suppennudeln*.

BUCHTELN Süddeutsche Spezialität: süßes Hefeteiggebäck. Kloßförmige Stücke mit Konfitüre, Pflaumenmus, Mohn- oder Quarkfüllung, auch ungefüllt, mit Butter in der Pfanne backen.



BUCHTELN, MIT NÜSSEN Hefeteig zubereiten aus lauwärmer Milch, darin Hefe lösen, Zucker, Mehl, Zitronenschale, Butter, Eigelbe, ausgeschabte Vanillinstange, grob gehackte Nüsse. Buchtehn formen, durch flüssige Butter ziehen, in Pfanne einsetzen, mit flüssiger Butter oder Sahne bestreichen, im auf 180 °C vorgeheizten Ofen etwa 20 min backen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN (12 St.)

0,3 kg	Weizenmehl
0,1 l	Milch
0,025 kg	Hefe
0,04 kg	Butter
2	Eigelb
	Zitronenschale, Vanille

BUCHTERLN Wuchteln; österreichische Spezialität: Butterhefeteig kleinfingerdick ausrollen, in längliche Vierecke schneiden, mit Häufchen von Aprikosenkonfitüre, Pflaumenmus, Mohn- oder Nussfülle belegen, die Enden übereinanderschlagen. In gebutterte Pfanne dicht nebeneinanderlegen, nach dem Aufgehen mit Eiklar bestreichen, backen. Mit Zucker bestreuen; kalt oder warm anrichten. Vergleichbar mit → *Dampfnudeln*.

BUCHWEIZEN Der Name setzt sich aus → *Buecker* und Weizen zusammen. Biologisch betrachtet ist Buchweizen

kein Getreide (Pseudogetreide), sondern ein Knöterichgewächs mit dreieckiger Frucht. Buchweizen wird in China, Japan, Polen, der Ukraine, Holland, Frankreich, Deutschland und Österreich angebaut. Die 5 mm langen, glänzend braunen und dreieckigen Buchweizenfrüchte haben eine harte Schale, einen mild-herben nussartigen Geschmack. Sie sind reich an Stärke und Eiweiß. Buchweizen enthält kein Gluten, verfügt deshalb über keine guten Backeigenschaften und ist zur Ernährung bei → *Zöliakie* geeignet.

Buchweizen wird wie Getreide verwendet und als Schrot, Grieß, → *Grütze* oder Mehl (Sarrasin) gehandelt. Buchweizen kann allein, aber auch mit Weizen- und/oder Roggenmehl vermischt verwendet werden.

Buchweizenbrot enthält 20 % Buchweizenmehl.

Ganzen Buchweizen ähnlich dem Risotto zubereiten. Buchweizenflocken eignen sich für Suppen, Desserts, Saucen, Pfannkuchen oder Müsli.

TIPP

Verkochen mit der 2- bis 3-fachen Flüssigkeitsmenge, dann etwa 20 min ausquellen lassen. Zur Erhaltung der Inhaltsstoffe möglichst nicht länger als 20 min garen.

BUCHWEIZENAUF LAUF, MIT KÄSEKRUSTE Feine Zwiebelwürfel, Möhren- und Lauchscheiben in Butter dünsten. Mit kaltem Wasser übergossene und dann gut abgetropfte → *Buchweizengrütze* zum Gemüse zugeben und Gemüsebrühe zugeießen. Würzen mit Salz und Pfeffer, verfeinern mit Sauerrahm.

Gehackte Petersilie mit Eigelb verrühren, ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Danach geschlagenes Eiklar behutsam unterziehen. Eimasse mit der Gemüse-Buchweizengrütze-Mischung vermengen. Diese Auflaufmasse in gefettete Auflaufform füllen, mit Reibkäse bestreuen und etwa 15-20 min bei 200 °C überbacken.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

0,2 kg	Buchweizengrütze
0,1 kg	Zwiebel
0,25 kg	Möhren
0,1 kg	Lauch
0,1 kg	Butter
1 l	Gemüsebrühe
0,2 kg	Sauerrahm (1 Becher)
3	Eier
0,1 kg	Emmentaler Reibkäse
	Salz, Pfeffer, Petersilie

BUCHWEIZENBROT → *Brot*, bei dem der Anteil von → *Buchweizenmehl* mindestens 20 % beträgt.

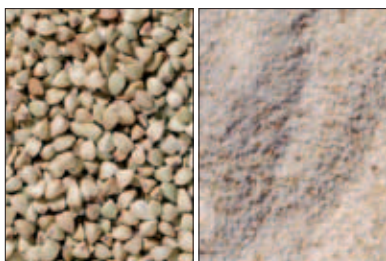
BUCHWEIZENFLOCKEN Flocken von → *Buchweizen* sind glutenfrei. Sie eignen sich für Suppen, Desserts, Saucen, Pfannkuchen oder Müsli. Siehe auch → *Getreideflocken*.

BUCHWEIZENGRÛTZE Kascha: geschälte und zerschnittene Körner des → *Buchweizens*. Typisch sind Farbutterschiede.

BUCHWEIZENGRÜTZE MIT OBST Buchweizengrütze in Milch mit einer Prise Salz aufkochen, dann mit geringer Energiezufuhr etwa 20 min behutsam quellen und dabei umrühren, da die Gefahr des Anhängens besteht. Mit Zucker oder Honig leicht süßen. Dazu Aprikosen, Erdbeeren oder anderes Obst reichen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	
0,2 kg	Buchweizengrütze
1 l	Milch
	Prise Salz, Honig n. G.

BUCHWEIZENGRÜTZE, RUSSISCHE ART Russische Spezialität: Buchweizengrütze vermischen mit Eiern, ganz langsam im Ofen trocknen, mit heißer Milch anfeuchten, würzen, etwas Butter zugeben, zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr im Ofen garen. Frische Butter extra reichen.



BUCHWEIZENHONIG Brauner → Honig für Gebäck, insbesondere für Lebkuchen verwendet.

BUCHWEIZENKLÖßE In Wasser aufgequollene feine Buchweizengrütze vermischen mit Mehl und Eigelb, würzen, Eiklarschnee darunterziehen, zu Klößen formen, in Salzwasser pochieren.

BUCHWEIZENMEHL Heidemehl: Mehl aus → Buchweizen. Findet zur Herstellung von Breien, Aufläufen, Klößen, pikante → Crêpes, → Blini, Gnocchi, Waffeln, Suppen, Saucen, Pfannkuchen, Brot und Torten Verwendung.

BUCHWEIZENPFANNKUCHEN, AMERIKANISCHE ART Griddled Buckwheat Cakes: Buchweizenmehl mit Eiern, Milch, geschmolzener Butter, Backpulver und Salz zu dickflüssigem Teig verrühren. Auf gefetteter Eisenplatte löffelförmig beiderseits backen; Ahornsirup (Maple Syrup) oder → Melasse (Molasses) extra reichen.

BUCHWEIZENPFANNKUCHEN, EMSLÄNDER ART Niedersächsische Spezialität: Buchweizenmehl, Kaffeetrunk, Eier, Salz zu dickflüssigem Teig verarbeiten, dann zum Ausquellen einige Stunden ruhen lassen. Im Schmalz dünne Speckstreifen ausbraten, darauf den Buchweizenteig kellenweise geben und beidseitig braun backen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	
0,5 kg	Buchweizenmehl
4	Eier
0,75 l	Kaffee oder Milchkafee
	Speck, Schmalz, Salz

BUCHWEIZENRISOTTO Butter erhitzen, darin Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen glasig dünsten. Lauchscheiben, geputzte Pfefferlinge und Blumenkohlröschen zugeben und unter Rühren hellbraun dünsten. Buchweizenkörner und grüne Erbsen darüberstreuen, mit wenig Chilifrucht, Safran, Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe aufgießen. Kurz aufkochen und dann zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 min ausquellen lassen. Zum Schluss frisch gehackte Kräuter und Reibkäse untermengen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN	
0,1 kg	Lauch (1 kleine Lauchstange)
0,1 kg	Pfefferlinge, klein
0,2 kg	Blumenkohl
0,02 kg	Butter
0,04 kg	Zwiebel (1 kleine Zwiebel)
0,015 kg	Knoblauchzehe (1 kleine Zehe)
0,08 kg	Buchweizenkörner
0,1 kg	Erbsen, junge
0,5 l	Gemüsebrühe
	Chilifrucht, Safran, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Basilikum, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Reibkäse

BUCK Amerikanische Würzbissen: verlorenes Ei auf Toast in Backplatte setzen. Überziehen mit einer Masse aus Cheddarkäse, mit Bier geschmolzen und mit Speiseseif und Pfeffer gewürzt, dann gratinieren. Siehe auch → Rarebit.

BUCKELLACHS Kleine → Lachsart, die auch in Aquakulturen gezüchtet wird.

BÜCKLING Räucherfisch: aus → Vollheringen durch Heißräuchern hergestellt; im Handel ausgenommen und un- ausgenommen mit Kopf erhältlich.

BÜCKLING, MÄNDISCHE ART Bücklingsstreifen vermischen mit kalten, gekochten Kartoffelscheiben und Apfelscheiben, anmachen mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, gehacktem Fenchel und Estragon.

BÜCKLING, RUSSISCHE ART

• Bücklingsfilets abwechselnd mit kalten gekochten Kartoffelscheiben anrichten, mit Essig und Öl marinieren, mit feinwürfeligen Schalotten, gehackter Petersilie und gehacktem Estragon bestreuen.

• Bücklingsfilets umlegen mit Roter Bete und Eischeiben, bestreuen mit gehackter Petersilie und Kapern.

BÜCKLINGSFILETS Ausgelöste, grätenfreie Bücklingsfilets, meist mit Haut. Diese überziehen mit → Mayonnaise, vermischt mit Heringsmilchen, feinstwürfeligen Zwiebeln, gehackter Petersilie, Estragon und Kerbel, feinen Schnittlauchröllchen und gehacktem Sellerie. Als Vorspeise geeignet.

- 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

gnonscheiben und gehackter Petersilie; überziehen mit → *Weißweinsauce*, evtl. gratinieren.

BUTTE, RUSSISCHE ART Pochieren in Fischfond und → *Weißwein*, mit groben Streifen von Möhren, Zwiebeln und Petersilie. Fond einkochen, mit Butter aufschlagen, mit Zitronensaft würzen; Fisch mit Sauce übergießen; die Sauce sollte etwas dünn sein.

BUTTE, TIROLER ART Pochierte Filets garnieren mit gewürfelten Tomaten, pochierten Zwiebelchen und gehackter Petersilie; überziehen mit → *Weißweinsauce*.

BUTTEFILET, GEBRATEN Filet mehlen, panieren in flüssiger Butter und Weißbrotkrume; in Butter braten, mit Nusskartoffeln garnieren; → *Beurner Sauce* extra reichen.

BUTTEFILET, GEFÜLLT Filet füllen mit Fischfarce, falten, pochieren in → *Weißwein*, mit Champignonscheiben; dressieren in gebackemem Rand von Herzoginkartoffelmasse, überziehen mit → *Italienischer Sauce*.

BÜTTENKÄSE → *Magerkäse*

BUTTER Butter ist ein Streichfett aus Kuhmilch, aus der daraus gewonnener Sahne (Rahm) oder Molkensahne(rahm). Butter mit entsprechender Qualität kann in Handelsklassen angeboten werden. Eine solche Butter darf nur aus pasteurisierter Milch, Sahne oder → *Molkensahne* unter Verwendung von Wasser, Speisesalz oder jodiertem Speisesalz hergestellt werden.



Es gibt folgende Buttersorten: → *Süßrahmbutter*, → *Mild-gesäuerte Butter*, → *Sauerrahmbutter*.

Die Handelsklassen lauten → *Deutsche Markenbutter* und → *Deutsche Molkereibutter*. Sie werden in einer der drei Buttersorten erzeugt.

Butter muss mindestens 80 und weniger als 90 % Milchfett sowie höchstens 16 % Wasser enthalten. Der Höchstgehalt an fettfreier Milchtrockenmasse (Eiweiß, Milchzucker, Mineralstoffe) beträgt höchstens 2 %. Aussehen, Konsistenz (Streichfähigkeit) und Geschmack der Butter unterliegen jahreszeitlichen Schwankungen. Um dem Verbraucher eine gleichbleibende Qualität zu bieten, ist das Mischen von Sommer- und Winterbutter sowie der Zusatz von Betacarotin (Provitamin A) zulässig.

Butter aus anderen EU-Ländern darf in Deutschland unter der Bezeichnung »Markenbutter« auch in Verbindung mit

dem Herstellungsland - nur in Verkehr gebracht werden, wenn die Butter den Anforderungen der deutschen Butterverordnung entspricht. Siehe auch → *Dreiviertelfettbutter*.

BUTTER COLBERT Schaumig gerührte Butter vermischen mit Kräutern (Petersilie, Estragon). Abschmecken mit Fleisch- oder Geflügelglace, mit Zitronensaft würzen, vermischen mit gehackter Petersilie und Estragon. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Gereicht zu gegrilltem Fleisch, pochierten und frittierten Fisch- sowie Eierspeisen.

BUTTER KLÄREN Butter langsam erhitzen; schmelzen lassen, ohne Farbe nehmen zu lassen, bis sie klar ist. Vom Bodensatz mit Wasser- und Eiweißbestandteilen abtrennen.

BUTTER MILD GESÄUERT Mild gesäuerte Butter hat einen Säuregrad von mehr als 5,1 pH und weniger als 6,4 pH. Die Herstellung erfolgt aus süßer Milch, Sahne oder Molkensahne. Nach der Butterung werden spezifische Milchsäurebakterien, auch Milchsäurekonzentrat zugegeben und eingearbeitet. Mild gesäuerte Butter liegt geschmacklich zwischen Süßrahmbutter und Sauerrahmbutter. Sie kann aber auch geschmacklich wie Sauerrahmbutter hergestellt werden.

BUTTER MÜLLERINART Wie → *Nussbutter*, zusätzlich mit gehackter Petersilie vermischen. Mit Zitrone abschmecken. Schäumend anrichten.

BUTTER ZERLASSEN Butter vorsichtig erhitzen, bis ein zerlassenes Butterfett, ungebräunt und unpassiert, entsteht. Wasser- und Eiweißanteil sind nicht getrennt.

BUTTER, BRAUNE Zerlassene Butter hell bis dunkel bräunen. Ggf. auch mit wenig Zitrone oder Essig abschmecken.

BUTTER, BRÖSEL- Semmelbrösel/ Panierbrot in Butter bräunen, salzen.

BUTTER, CAFÉ-DE-PARIS- Schaumig gerührte Butter vermischen mit Püree von Tomaten, Sardellen, Kapern, Senf, Kräutern, Paprika, → *Cognac*, → *Madeira*, ggf. abrunden mit → *Worcestershire-Sauce* und Zitrone. Üblich ist es auch, Schalotten, Knoblauch, etwas Curry und Paprika mitzuverwenden.

BUTTER, CURRY- Cremige Butter vermischen mit Curry, abschmecken mit Salz und Zitrone, dann gut kühlen.

BUTTER, DILL- Cremige Butter vermischen mit gehacktem Dill. Abschmecken mit Salz, Zitrone und Pfeffer.

BUTTER, DUNKELBRAUN Zerlassene Butter dunkel bräunen, mit Essig ablöschen; evtl. mit Petersilie und Kapern vervollständigen.

BUTTER, EIGENSCHAFTEN Butter beginnt bei 45 °C zu schmelzen, bräunt bei etwa 120 °C. Der Rauchpunkt liegt bei etwa 150 °C.

Butter nimmt leicht Fremdgerüche auf und bietet aufgrund des Wasser- und Eiweißgehaltes einen guten Nährboden für Mikroorganismen. Sie ist deshalb stets kühl und dunkel zu lagern.

BUTTER, ENGLISCHE ART Butter schaumig rühren, vermengen mit englischem Senf, fein gehacktem Kerbel, Pe-

tersilie und Estragon. Abschmecken mit → *Worcestershire-Sauce* und Zitrone, danach kühlen.

BUTTER, GEKLÄRT → *Butter* langsam schmelzen. Abschäumen und vom Bodensatz, der aus Eiweiß, Salz und Wasser besteht, trennen.

BUTTER, GEMÜSE- Gemüsebuttermischungen: geeignet, um Suppen und Saucen zu vollenden. Cremige Butter mit gleicher Menge Gemüsepüree vermischen.

BUTTER, GESALZEN → *Butter* mit 0,1–2 % Kochsalz.

BUTTER, GESCHLAGEN Schaumige Butter würzen mit Zitrone, Salz, Chili oder Tabasco.

BUTTER, GRÜN Vermischen mit → *Spinatmatte*, würzen mit Zitrone, → *Worcestershire-Sauce* und Salz.

BUTTER, HASELNUSS-

- Haselnussblättchen ohne Fett in der Pfanne hellbraun rösten, geschmolzene Butter damit vermengen. Für Spargel Speisen geeignet.
- Gemahlene Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, dabei rühren, abkühlen lassen. Cremig gerührte Butter unterarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken.

BUTTER, HAUSHOFMEISTER- → *Haushofmeisterbutter*

BUTTER, HUMMER-

- Fein gestoßene Hummerschalen (Krusten) mit gleicher Menge Butter unter ständigem Rühren erhitzen. Rötlich gefärbte klare Butter passieren. Gekühlt lagern.
- Saubere Hummerschalen in Öl sautieren, feine Würfeln von Möhren, Staudensellerie, Lauch sowie etwas Knoblauch und Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten, mit → *Cognac* flambieren, die Hälfte der Butter in Würfeln dazugeben, unter Schwenken schmelzen lassen, Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen, zweite Butterhälfte dazugeben, 1 h am Siedepunkt halten, gut kühlen, festes Butterfett abheben, erneut schmelzen und passieren, fest werden lassen.

BUTTER, KAVIAR-

- Cremige Butter würzen mit Zitrone, *Worcestershire-Sauce* und Salz. Auf Pergament oder Folie gleichmäßig auftragen und erstarren lassen. Danach gleichmäßig dünn Kaviar aufstreichen. Zur Roulade formen und in Scheiben portionieren.
- Cremige Butter würzen mit Zitrone und Salz. Kaviar vorsichtig und gleichmäßig unterheben.

BUTTER, KLAR → *Butter, zerlassene*

BUTTER, KNOBLAUCH- Cremige Butter vermischen mit Knoblauchpüree oder Knoblauchpulver. Würzen mit Zitrone, → *Worcestershire-Sauce* und Salz. Dient vorzugsweise zur Vollendung von Speisen.

BUTTER, KRÄUTER- Cremige Butter vermischen mit fein gehackten Kräutern wie Petersilie, Dill, Estragon, Kerbel, Kres-

se, Schnittlauchröllchen (einzeln oder als Mischung). Würzen mit Zitrone, → *Worcestershire-Sauce*, dann passieren. Geschmacksvariationen durch blanchierte Schalottenwürfelchen, gehackte Kapern oder abgeriebene Zitronenschale.



BUTTER, KREBS-

- Gestoßene Krebschalen (Krusten) mit gleicher Menge Butter unter ständigem Rühren erhitzen. Rötlich gefärbte klare Butter passieren. Gekühlt lagern.
- Vermischen mit Krebspüree. Würzen mit Chili, Zitrone und Salz; evtl. wenig Tomatenmark zur Färbung zugeben.
- → *Butter*, Hummer-

BUTTER, MANDEL-

- Abgezogene süße Mandeln mit wenig Wasser zerstoßen und zum Teig verreiben. Mit Butter vermischen und passieren.
- Cremige Butter vermischen mit fein gemahlene süßen Mandeln. Mit → *Weinbrand* und Salz würzen, passieren.

BUTTER, MEERRETTICH- Cremige Butter vermengen mit geriebenem Meerrettich, dem zuvor etwas Zitrone zugesetzt wurde. Würzen mit weiterer Zitrone, Salz und evtl. einer Prise Zucker.

BUTTER, MIT ESTRAGON Butter vermischen mit blanchierten, pürierten Estragonblättern. Würzen mit Zitrone und Salz.

BUTTER, NUSS- Zerlassene Butter hell bräunen und passieren.

BUTTER, ORANGEN- Cremige Butter vermischen mit Orangensaft und abgeriebener Orangenschale.

BUTTER, PAPRIKA-

- Cremige Butter vermischen mit edelsüßem Paprikapulver und/oder rotem Paprikapüree. Würzen mit Zitrone und Salz.
- Butter zerlassen, klären, vermischen mit Paprika, würzen mit wenig Zitrone, passieren.
- Scharfen roten Gemüsepaprika pürieren, mit Butter verarbeiten, passieren.

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

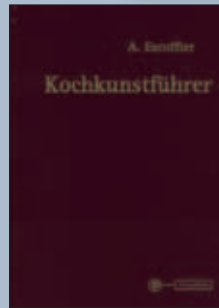
NEU



Das große Lexikon der Speisen

1. Auflage 2011
ca. 1090 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 17,5 x 24,5 cm.,
geb., mit CD

Best.-Nr. 05131
€ 55,00

 Anzahl
Bestellung

Kochkunstführer

15. deutsche Auflage 1993
726 S., 18 x 25 cm, geb.

Best.-Nr. 03848
€ 63,00

 Anzahl
Bestellung

Herings Lexikon der Küche

24. Auflage 2009
1020 S., mit Daumen-
register, 13 x 21,5 cm,
geb., mit CD

Best.-Nr. 04283
€ 59,80

 Anzahl
Bestellung

Die Kalte Küche

10. Auflage 2005
408 S., zahlr. Abb., 4-fbg.,
22 x 28 cm, geb., mit CD

Best.-Nr. 04879
€ 88,00

 Anzahl
Bestellung

Absender

Ausführliche Informationen finden Sie unter www.pfanneberg.de.
Bestellungen über unseren Online-Shop liefern wir portofrei aus.

Name, Vorname:

Schule:

Straße:

PLZ, Ort:

Datum/Unterschrift:

Preise gültig vom 01.04.2011 bis 31.03.2012. Prüfstücke ausschließlich an Lehrkräfte, nur als Einzelexemplar,
mit 8 Wochen Rückgaberecht. Lieferung zzgl. Versandkosten. Die Bestellung geschieht in Anerkennung unserer
AGB. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten

Telefon: 02104 6916-0
Telefax: 02104 6916-27
E-Mail: info@pfanneberg.de
www.pfanneberg.de