

HERINGS LEXIKON DER KÜCHE

International anerkanntes Nachschlagewerk
für die moderne und klassische Küche
mit eingelegter CD-ROM

Kurze Kochanleitungen
unter Einbeziehung regionaler und
internationaler Verzehrgewohnheiten

Ernährungswissenschaftliche Grundlagen
Wichtige Fachbegriffe
Vegetarische Kost, Vollwertkost

Asiatische Küche

Ausführliche Nährwerttabellen
Verzeichnis der Zusatzstoffe

Wein, Spirituosen, Mischgetränke
Aufgussgetränke mit Rezepturen

Fachwortverzeichnis in Deutsch, Französisch,
Englisch, Italienisch und Spanisch

25., durchgesehene Auflage
herausgegeben von

Studiendirektor
F. JÜRGEN HERRMANN



PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 04283

25. Auflage 2012

Druck 5 4 3 2 1

ISBN 978-3-8057-0663-6

Alle Rechte vorbehalten
einschließlich des Rechtes der Übersetzung

Nachdruck und sonstige Wiedergabe,
auch auszugsweise, verboten

© 2012 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlaggestaltung: Michael M. Kappenstein, 60594 Frankfurt a. M.
Satz: Reemers Publishing Services GmbH, 47799 Krefeld (www.reemers.de)
Druck: B.O.S.S Druck und Medien GmbH, 47574 Goch

Vorwort

Das Küchenlexikon trägt den Namen von *Richard Hering* (1873–1936), der als Küchendirektor im Wiener Hotel Bristol und ab den Goldenen Zwanzigern im Hotel Metropol tätig war. Seit über 100 Jahren findet das Nachschlagewerk in der deutschen und internationalen Fachwelt eine positive Resonanz.



Die 1. Auflage veröffentlichte Richard Hering im Selbstverlag. Sie umfasste 356 Seiten und hatte bereits ein Griffregister. Seit 1937 erscheint der „Hering“ im Killinger-Verlag, aus dem nach dem 2. Weltkrieg der Fachbuchverlag Pfanneberg hervorging. Die vorliegende Ausgabe ist auf über 1.000 Seiten mit weit mehr als 30.000 Rezept- und Fachwort-Erklärungen angewachsen. Englische und japanische Ausgaben liegen vor. Mit mehreren hunderttausend verkauften Exemplaren ist Herings Lexikon der Küche das umfangreichste, bekannteste und meist verwendete Küchenlexikon der Welt.

Kochkunst und Esskultur haben sich in hundert Jahren entwickelt. Trends in der Kochkunst, Zubereitungsverfahren und die Zutatenpalette veränderten sich. Kreatives Kochen basierte jedoch zu jeder Zeit auf fundiertem Wissen und Können. So gehörte und gehört es zur Intention der Herausgeber, mit dem Lexikon einerseits auch weiterhin eine umfassende Darstellung klassischer Rezepte, regionaler Hausmannskost und der Landesküchen zu bieten, andererseits das Lexikon um die daraus entstandenen modernen Speisezubereitungen zu erweitern oder diese zu aktualisieren. In der Erkenntnis, dass auch klassische Zubereitungsvorschriften die Kreativität für Neues anregen können, stehen im Nachschlagewerk die klassischen neben modernen Herstellungsbeschreibungen. Die Auswahl der Zubereitungsvarianten möge der Fachmann nach seinen Praxisanforderungen vornehmen.

Die 25. Auflage wurde durchgesehen und aktualisiert, Anpassungen fanden vor allem in den Kapiteln „Asiatische Küche“ und „Wein“ statt.

Die beiliegende **CD-ROM** ermöglicht, den Erfordernissen einer modernen Küchenorganisation folgend, den schnellen Zugriff auf den gesamten Lexikoninhalt. Durch die moderne Volltextsuche und die detaillierte Trefferliste findet man Gesuchtes schnell, kann Vergleiche zwischen Rezepten anstellen und alternative Zubereitungen finden.

Dank gilt an dieser Stelle zahlreichen Fachleuten, die durch Hinweise und Vorschläge zur Aktualisierung dieses Standardwerkes beitrugen. Besonders gedankt sei dem Deutschen Weininstitut für seine Mithilfe bei der Überarbeitung des Weinkapitels und dem Henriette-Davidis-Museum für Informationen aus dem umfangreichen Kochbuch-Archiv.

Herings Lexikon der Küche bleibt in dieser modernen Form für Generationen von Köchen ein unentbehrlicher und zuverlässiger Ratgeber, von den ersten Tagen an während der Ausbildung, und erst recht beim meisterlichen Schaffen.

Im Interesse der Kochkunst auf in das nächste Jahrhundert des Bestehens!

Dresden 2012

F. Jürgen Herrmann

So benutzt man das Lexikon der Küche:

1. Dem Werk ist keines der sonst üblichen Inhaltsverzeichnisse vorangestellt, dafür enthält es aber zur Erleichterung beim Nachschlagen nach Seite 678 einen **Registerkarton** mit den 20 Abschnitten.
2. Jede **Speisegruppe**, wie
Vorspeisen,
Saucen,
Suppen usw.
ist mit Hilfe des am Buchrand eingestanzten **Daumenregisters** leicht zu finden.
3. Die Stichworte (Rezepturen) sind innerhalb der Abschnitte alphabetisch geordnet. Wer z.B. etwas über „Kasseler Rippenspeer“ nachlesen möchte, sucht im Registerkarton den Abschnitt Schlachtfleisch-, Wild- und Geflügelspeisen, geht mit dem Daumenregister an den Kapitelanfang, sucht dann das Stichwort Schwein und hie runter schließlich „Kasseler“.
4. Sofern ein Abschnitt (eine Speisegruppe) in mehrere **Unterabschnitte** eingeteilt ist, finden Sie jeweils auf der 1. Seite eines Kapitels eine Inhaltsübersicht mit Angabe der Seitenzahlen.
Beispiel: Abschnitt 2: Saucen

| | |
|-------------------------|----------|
| Fonds | Seite 45 |
| Grundsaucen | Seite 46 |
| Einzelrezepturen Saucen | Seite 49 |
| Buttermischungen | Seite 79 |
5. Sie können sich aber auch des **alphabetischen Stichwortverzeichnisses** am Ende des Buches bedienen. Es enthält zwar nicht alle Suchbegriffe, aber doch zumindest alle Stichworte der ersten Stufe.
Beispiel: Gesucht wird „Omelett Zigeunerart“
Zu finden ist 1. Omelett: Seite 154 bis 161 (deutsche Schreibweise) bzw.
2. Omelettes: Seite 154 bis 161 (französische Schreibweise).
Es empfiehlt sich, zunächst immer erst einmal in diesem Stichwortverzeichnis nachzuschlagen; falls der Begriff enthalten ist, kommen Sie so am schnellsten zu der gewünschten Rezeptur bzw. Erklärung.
6. **Kalte Speisen** sind bei der Beschreibung der Einzelrezepte besonders gekennzeichnet.
7. **Regional- und Nationalspeisen** sind bei den Einzelrezepturen besonders gekennzeichnet.
Beispiel: (spanisch).
Ferner wurden sie in einem eigenen **Regional- und Nationalspeisenverzeichnis** zusammengefasst.

So benutzt man die CD-ROM:

Nach dem Einlegen der CD startet bei entsprechender Einstellung Ihres Rechners der Startbildschirm (manuell auch über einen Doppelklick auf „start.exe“ aufrufbar). Hier können Sie entscheiden, ob Sie die Software auf Ihrem Rechner installieren oder direkt von der CD starten möchten.

Nach dem Start der Software (von der CD oder nach erfolgter Installation von Ihrem Rechner) erscheint das Hauptmenü.

Sie können über den Knopf „Hilfe“ Informationen zum Umgang mit der Software abrufen.

Im Feld „*Volltextsuche*“ können Sie Begriffe eingeben, die im gesamten Text des Lexikons gesucht werden.

Links stehen Ihnen drei Registerkarten zur Verfügung:

In der „*Erweiterten Suche*“ stehen Ihnen viele Möglichkeiten offen, Begriffe für eine Suche miteinander zu verknüpfen (siehe Informationen unter „Hilfe“ oder auf der Registerkarte).

Unter „*Treffer*“ werden Ihnen bei allen Suchen die gefundenen Stellen angezeigt, die Sie nun einzeln anklicken können. Im rechten *Hauptfenster* wird der entsprechende Text inkl. übergeordneter Einträge angezeigt.

Über „*Gliederung*“ können Sie in den Texten wie in einem Buch blättern. Klicken Sie durch die Gliederung, um bestimmte Stellen aufzufinden und klicken Sie im Hauptfenster auf „*zurück*“ und „*weiter*“.

Viel Erfolg bei der Arbeit mit der CD!

Aufmerksamkeiten aus der Küche

Amuse bouche – Amuse gueule

Grundsätze
Einzelrezepturen

S. 5
S. 5

Grundsätze

Bei der Bestellung von Speisenfolgen oder Hauptmahlzeiten ist es üblich geworden, die Gäste mit Aufmerksamkeiten aus der Küche, die vom Gast nicht bestellt wurden, zu überraschen. Die Aufmerksamkeiten werden ohne Aufforderung serviert, während die Speisen à la carte ausgesucht werden bzw. der erste Gang erwartet wird. Die Gäste schätzen solche kulinarischen Überraschungen als willkommene Geste des Hauses.

Serviert werden Appetithäppchen oder andere klein portionierte Speisen. Sie dienen zur kulinarischen Einstimmung auf die Bestellungen, auch passend zum Aperitif.

Französisch werden die Appetithäppchen oder ‚Gaumenkitzler‘ als amuse bouche oder amuse gueule bezeichnet. Als ‚Gaumenkitzler‘ eignen sich kalte oder warme Mundbissen, die man auch als Vorspeisen im Kleinformat bezeichnen könnte.

In Gourmetrestaurants ist es üblich, mehrere unterschiedliche Appetithäppchen zu servieren, wobei die Palette nach bestimmten Zutaten zusammengestellt sein kann, wie beispielsweise Variationen vom Hummer oder Waldpilzen.

In bürgerlichen Speisegaststätten bleibt die Aufmerksamkeit aus der Küche meist auf eine Zubereitung beschränkt.

Einzelrezepturen

Aal

Kartoffel-Aal-Chip auf Gurkensalat: Kartoffeln geschält, dünn aufgeschnitten und mit Räucheraalstreifen gespickt; kurz in Öl ausgebacken; auf Gurkensalat gesetzt.

Rauchaalgelee mit Wachtelspiegelei: Räucheraalkarkassen mit Schalotten, Fenchel in Butter gedünstet; mit Noilly Prat und Weißwein abgelöscht, Geflügelfond aufgefüllt und 15 min ziehen gelassen; passiert, mit Agar-Agar gebunden, abgeschmeckt und warm mit einem Wachtelspiegelei angerichtet.

Terrine mit Aal und Paprika: Rote und gelbe Paprikafrüchte geschält, geschmort und in Streifen geschnitten; Aalfilet und Tomatengelee in Terrine abwechselnd eingeschichtet.

Gänseleber

Gänselebermousse mit Steinpilzgelee: Gänseleber pariert; mit Salz, weißem Pfeffer, Pökelsalz und reduziertem weißen Portwein mariniert; in eine Terrinenform gepresst und pochiert; Gänseleberfarce auf dem Wasserbad glatt gerührt, mit etwas reduziertem Likörwein, speziell mit Madeira abgeschmeckt; Sahne untergehoben; kühl gestellt; auf das gekühlte Mousse Steinpilzgelee gegossen und nochmals kalt gestellt.

Gebratene Leber auf Zwetschgenkompott: Zwetschgen halbiert, entkernt, in Butter mit etwas Zucker karamellisiert, mit rotem Portwein abgelöscht; mit etwas Rosmarin und einer Prise Salz abgeschmeckt und sämig eingekocht; gebratene Leber aufgelegt.

Rohes Leberrollchen mit Sellerie-Apfelsalat gefüllt: Knollensellerie und Apfel in dünne Streifen geschnitten, mit Crème fraîche vermischt und mit Salz, Chili und etwas Zitronensaft abgeschmeckt; rohe Gänseleber in feine Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt; mit Salat gefüllt und eingerollt.

Hummer

Carpaccio mit Champagnervinaigrette, Ananas-Mango-Chutney: Ananas und Mango in feine Würfel geschnitten; mit weißem Balsamico, Butter und braunem Zucker eingekocht; Hummerschwanzfleisch dünn aufgeschnitten und aufgelegt.

Ravioli auf Gewürzweibeln: Hummerscherenfleisch etwas klein geschnitten, mit Kerbel, Estragon und Salz abgeschmeckt; in Ravioliteig eingepackt; aus kleinen italienischen, weißen Zwiebeln ein Zwiebelkompott hergestellt; mit Salz und Crème fraîche abgeschmeckt; gekochte Hummerravioli aufgesetzt.

Thai-Spargel-Chartreuse gefüllt mit Hummer auf Melonengelee: Hummer gekocht, abgeschreckt; ausgebrochen; Spargel blanchiert, mit Tomatengelee gebunden und im Ring eingesetzt; Hummergelenke klein gewürfelt, mit Kerbel und Salz abgeschmeckt und ebenfalls in den Ring eingesetzt; mit Tomatengelee gebunden; Melonenfleisch gemixt, mit weißem Portwein und Zitronensaft abgeschmeckt und mit Gelatine gebunden; dünn ausgegossen und ausgestochen.

Jakobsmuscheln

Kleine gebratene Jakobsmuscheln mit Parmaschinken: Ausgelöste und gewässerte Jakobsmuscheln mit Pfeffer und Salbei gewürzt; mit dünn geschnittenem Parmaschinken ummantelt und gebraten.

Tatar gemischt mit Saiblingskaviar in Kartoffelvinaigrette: Geschälte Kartoffeln in feine Würfel geschnitten, in Olivenöl angebraten; mit Brühe angegossen und weich geschmort; mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas weißem Balsamico abgeschmeckt und ausgekühlt; mit Schnittlauchrollchen und Saiblingskaviar verfeinert; Tatar aufgesetzt.

Terrine mit leicht gegarten Muschelscheiben, Rote Paprika: Fein geschnittene Jakobsmuschelscheiben in Olivenöl mit etwas Limonensaft kurz konfiert; Scheiben mit geschmorten, geschälten, konfierten Gemüsepaprika in eine Terrinenform eingeschichtet und mit etwas Tomatengelee gebunden.

Kalb

Filoteigröllchen gefüllt mit Tatar auf mariniertes rotes Beet, Thunfischsauce: Filoteig in Streifen geschnitten, auf einen Stab aufgewickelt, gebacken, gesalzen und mit Tatar aus Kalbfleisch gefüllt; die gekochten roten Beete in dünne Scheiben geschnitten, ausgestochen und mit weißem Balsamico, etwas Traubenkernöl, Salz und Pfeffer abgeschmeckt; mit Thunfischsauce angerichtet.

Gebackenes Kalbskopfbällchen auf Bohnen-Pesto-Salat: Kalbsmaske mit Wurzelgemüse weich gekocht, geputzt und in kleine Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt; in eine Terrinenform gepresst und ausgekühlt; Kalbskopfterrine in Würfel geschnitten, paniert und ausgebacken; auf Pesto-Bohnen-Salat angerichtet.

Kalbsbriesmousse mit Kapernsauce: Kalbsbries in Weißwein mit Wurzelgemüse blanchiert; Kalbsbriesröschen geputzt, den Rest mit Brühe und Sahne verkocht; mit Gelatine gebunden, Kalbsbriesröschen zugegeben und Sahne untergezogen; kalt gestellt.

Lachs

Carpaccio und Tatar vom Lachs: Carpaccio und Lachstatar aus frischem Lachs fein geschnitten; mit Olivenöl und Limonensaft, Salz, etwas Pfeffer abgeschmeckt und mit feinen Schnittlauchrollchen garniert.

Gebackenes Rauchlachsballchen auf Tomatensalat: Räucherlachswürfel in etwas Mayonnaise mit Kapern, Schnittlauch und geriebenes Weißbrot zu Kugeln geformt und ausgebacken; auf Tomatensalat angerichtet.

Perlhuhn

Galantine aus der Brust: Perlhuhnbrust der Länge nach halbiert, plattiert, mit Perlhuhnfarce bestrichen, gewürzt, Mangold als Matte aufgelegt, zur Schnecke eingerollt, pochiert.

Rosmarinspieß mit Leber und Shiitake-Pilzen: Rosmarin, Perlhuhnleber, Perlhuhnbrust, Shiitake-Pilze als Viertel oder Ecken abwechselnd aufgespießt, gewürzen mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch. In Olivenöl und Butter gebraten.

Strudel mit Oliven: Geschmorte Perlhuhnkeulen gewürfelt; mit Knoblauch, Petersilie, getrockneten Tomaten, Oliven und gerösteten Pinienkernen abgeschmeckt; mit Farce gebunden; eingestrudelt; gebacken.

Sülze aus der geschmorten Keule: Perlhuhnkeule mit Aromaten geschmort; aus den Knochen Madeira-Gelee zubereitet. Keulenfleisch und Gemüse in Würfel geschnitten, eingesetzt in Form. Gelee aufgefüllt.

Poularde

Galantine: Poulardenbrust der Länge nach halbiert, plattiert, um einen Stab gewickelt und mit Klarsicht und Alufolie umhüllt, pochiert und auskühlen gelassen; Stab herausgenommen, mit Pilzwürfeln gefüllt und nochmals kühl gestellt.

Kleines Schnitzel mit Petersilienpanade auf Kartoffelsalat: Blattpetersilie mit geriebenen Weißbrot fein gemixt und die kleinen Poulardenschnitzelchen aus der Brust darin paniert und angebraten; Kartoffeln gekocht, gepellt und in kleine Scheiben geschnitten; Brühe mit Senf, Essig, Salz, Pfeffer kräftig abgeschmeckt und über die noch heißen Kartoffelscheiben gegossen; gut durchziehen gelassen; mehrmals vorsichtig gemischt; zum Schluss etwas Sonnenblumenöl angegossen; mit Salz und edelsüßem Paprika abgeschmeckt.

Mousse von der Poulardenleber: Angebratene Poulardenleber mit Sahne, Rosmarin und grünem Pfeffer leicht rosa gekocht; püriert, passiert und mit Gelatine abgebunden; mit Salz, Chili und Madeira abgeschmeckt; Sahne untergehoben; kühl gestellt.

Reh

Ravioli von geschmorter Schulter auf Selleriepüree: Geschmorte Rehschulter in feine Würfel geschnitten; mit etwas Gänseleberterrine gemischt; mit geriebenem Parmesan, Salz, Knoblauch und Petersilie abgeschmeckt und zu Ravioli verarbeitet; Knollensellerie geschält, in Stücke geschnitten; in Salzwasser blanchiert und in Sahne weich gekocht, gemixt, mit Salz und Chili abgeschmeckt.

Reh-Croustillant auf Preiselbeer-Sabayon: Raviolimasse in fein geschnittene Filoteigstreifen eingerollt und in Öl ausgebacken; auf Preiselbeer-Sabayon angerichtet.

Rosa gebratener Rehrücken mit Pfifferlingen: Rehrücken mit Salz, Pfeffer gewürzt; in Öl mit Butter, Wacholder, Lorbeer und Rosmarin langsam rosa gebraten; etwas ruhen gelassen; dünn aufschneiden und auf sautierten Pfifferlingen angerichtet.

Rind

Gebackenes Wachtelei auf Ochenschwanzragout: Wachtelei pochiert, paniert und gebacken; den ausgebrochenen, geschmorten Ochenschwanz mit Gemüsewürfeln in etwas Jus eingekocht; mit Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Rinderfiletröllchen gefüllt mit Tatar dazu Zitronen-Crème fraîche: Rinderfilet dünn aufgeschnitten, mit Tatar gefüllt und eingerollt; mit abgeschmeckter Crème fraîche garniert.

Rinderzungenterrine im Lauchmantel mit Trüffelmayonnaise: Terrine mit blanchiertem Lauch ausgelegt; gekochte Rinderzunge in Scheiben geschnitten und mit Ochenschwanzessenz-Gelee eingeschichtet; aus Eigelb, Öl, Senf und

etwas weißem Balsamico Mayonnaise gerührt; mit gehacktem Trüffel, Salz, Madeira und etwas Knoblauch abgeschmeckt.

Sardine

Gazpacho mit Spieß von der Sardine: Tomaten, Salatgurke, rote Gemüsepaprika, Knoblauch, Geflügelfond fein gemixt; mit Tabasco, Salz und etwas weißem Balsamico abgeschmeckt; filetierte Sardinenfilets kurz gewässert und in Olivenöl mit Blatt Petersilie und Knoblauch 1 h eingelegt; Sardinenfilets abgetropft, auf einen Spieß gesteckt angerichtet.

Mille-feuille von Sardine und Lauch, Kapernaoli: Sardinenfilets wie oben vorbereitet und mit blanchiertem Lauch abwechselnd in eine Terrinenform geschichtet; mit Tomatengelee gebunden; Mayonnaise hergestellt, etwas Crème fraîche zugegeben; gehackte Kapern, Knoblauch und Petersilie untergerührt, mit Salz und Chili abgeschmeckt.

Sardinenfiletchip auf Tomatenkompott: Sardinenfilet in eine fein geschnittenen Kartoffelscheibe eingefädelt, ausbacken und auf Tomatenkompott angerichtet.

Schwarzwurzel und Kaninchen

Kaninchenschnecke auf Schwarzwurzelgemüse: Schwarzwurzelscheiben à la crème zubereitet. Kaninchenrücken halbiert, plattiert; Strudelteig und Mangold als Matte aufgeschichtet, zur Schnecke gerollt. In etwa 1 cm dicke Scheiben geschnitten, kurz im Ofen gegart.

Schwarzwurzel-Kaninchen-Salat: Schwarzwurzelstifte blanchiert; mit Kerbel, weißer Balsamico, Olivenöl, Trüffelsaft mariniert; Kaninchenrücken gebraten und in dünne Scheiben geschnitten; mit marinierten Schwarzwurzelstiften gemischt. Mit Crème fraîche abgeschmeckt.

Schwarzwurzelpüree mit gebackener Kaninchenpraline: Schwarzwurzel geschält, gekocht, gemixt; abgeschmeckt. Geschmorte Kaninchenkeulen und Gemüse gewürfelt; mit Farce gebunden; frische Weißbrotkrume mit Blatt Petersilie gemixt, darin Praline gewälzt und ausgebacken.

Schwarzwurzelsuppe mit mildem Speck: Schwarzwurzeln geschält; mit Schalotten in Butter gedünstet; mit Weißwein, und Noilly Prat abgelöscht, reduziert; Geflügelbrühe aufgefüllt; reduziert; Sahne aufgefüllt, 10 min am Siedepunkt gehalten; mit Salz, Chili abgeschmeckt; passiert. Speck gewürfelt, blanchiert und leicht gebräunt.

Schwein

Croustillant vom Schweinskopf auf warmen Linsenragout: Schweinskopfsülze fein gewürfelt; mit etwas Farce gebunden und in Katafiteig gewickelt und gebacken; Berglinsen mit Gemüsewürfeln und Schalotten gedünstet; leicht tomatisiert, mit Mehl bestäubt und mit Rotwein abgelöscht; Geflügelfond nach und nach aufgefüllt; mit Salz und gehackter Petersilie abgeschmeckt.

Galantine vom Filet mit Backpflaumen-Walnussfüllung und Speck: Schweinefilet der Länge nach aufgeschnitten und plattiert; Farce mit fein geschnittenen Backpflaumen, Walnuskernen und kross gebratenen Speckwürfeln abgeschmeckt; das ganze zu einer Schnecke eingerollt, in Klarsicht- und Alufolie eingepackt, pochiert.

Tarte mit Pesto, getrockneten Tomaten, Chorizo, Parmesan: Quicheteig ausgerollt und blind gebacken; getrocknete Tomaten, Chorizo und Parmesan fein gewürfelt; das ganze mit Pesto abgeschmeckt, mit Eiermasse gebunden und gebacken.

Seeteufel

Carpaccio, Limonenvinaigrette, Friséesalat, Zuckerschoten: Seeteufel in hauchdünne Scheiben geschnitten, mit Limonensaft und Olivenöl mariniert; mit Salz abgeschmeckt und mit blanchierten Zuckerschotenstreifen und Friséesalat garniert.

Konfierter Seeteufel auf Gurkensalat: Seeteufel in Würfel geschnitten und in Olivenöl konfiert; auf Gurkensalat gesetzt.

Terrine, Seeteufelstreifen mit konfierten Tomaten gespickt: Konfierten Seeteufel und konfierte Tomatenfilets mit Tomatengelee abwechselnd in eine Terrine eingeschichtet und kalt gestellt.

Spargel

Grüner Spargel mit Schinken und Hollandaise gratiniert: Den geschälten grünen Spargel kurz blanchiert; mit gekochtem Rosmarinschinken umwickelt, mit etwas Hollandaise bestrichen und gratiniert.

Spargelmousse auf marinierten Pfifferlingen, Kerbel, Kaviar: Spargelstücke mit Schalottenscheiben in Butter gedünstet, mit Spargelfond aufgefüllt, weich gekocht, gemixt und püriert; Spargelmousse mit Salz, Chili und einem Spritzer Himbeeressig abgeschmeckt, Sahne untergezogen und kalt gestellt; Pfifferlinge geputzt, gewaschen und mit Schalottenwürfeln gedünstet; mit gereiftem Balsamicoessig und Olivenöl mariniert und auskühlen gelassen; Spargelmousse auf Pfifferlingen angerichtet; mit Kaviar und Kerbel garniert.

Spargelquiche: Kleine Backform mit Quicheteig ausgelegt und blind gebacken; geschälten, gekochten und kurz blanchierten grünen und weißen Spargel in Würfel geschnitten; mit Crème fraîche und Eigelb gebunden; mit Salz, Chili und Muskatnuss abgeschmeckt; etwas gehackten Kerbel und getrocknete Tomaten hinzugeben und im Backofen goldgelb gebacken.

Thunfisch

Tatar und Carpaccio mit Limonenmarinade und Schnittlauch: Vorbereiteten roten Thunfisch (Sushi-Qualität) in feine Würfel und hauchdünne Scheiben geschnitten. Mit einer Marinade aus Olivenöl, Limonensaft, Salz und Schnittlauchröllchen übergossen.

Terrine mit geschmortem Gemüse und gegrilltem Thunfisch im Tomatengelee: In Form einschichten: Vorbereitete rohe Thunfischscheiben, geschmorte Paprikafrüchte gelb und rot ohne Haut. Zucchini-Schale 3 mm dick sowie Tomatenfond roh gemixt. Mit Gelee gebunden.

Thunfisch im Pfeffermantel: Vorbereiteten rohen Thunfisch in 2x2x10 cm Streifen geschnitten. In Eiklar und dann in 3erlei Pfeffer gewälzt, ringsherum kurz angebraten.

Thunfisch im Tempurateig gebacken mit Avocado-Mango-Püree: Vorbereiteten rohen Thunfisch in 2x2 cm Würfel geschnitten mit Ingwer und Sojasauce mariniert. In Tempurateig gehüllt, frittiert. Avocado und Mango (Verhältnis 2:1), Blatt Petersilie, frischen Chili, Salz sowie Pfeffer gemixt.

Tomaten

Gelbes Tomatenkompott, Mozzarellawürfel, Pesto: Tomaten blanchiert, geschält, entkernt, fein gewürfelt, mit Schalotten gedünstet und eingekocht; mit Chili, Salz und Zucker abgeschmeckt; Mozzarella gewürfelt, aufgesetzt und mit Pesto garniert.

Kirschtomate mit Pulpo gefüllt: Pulpo in Wasser mit Wurzelgemüse und Weißwein gekocht; in kleine Stücke geschnitten, mit Majoran, Schnittlauch, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt, die Kirschtomaten damit gefüllt.

Tomatenmousse: Tomaten mit Schalotten gedünstet, mit Basilikum, Knoblauch, Salz, Zucker, Chili eingekocht, gemixt und passiert; das ganze mit Gelatine gebunden; zum Schluss etwas geschlagene Sahne und geschlagenes Eiklar untergehoben.

Wachtel

Cremespinat mit pochiertem Wachtelei: Geputzten und gewaschenen Spinat in Butter mit Schalottenwürfeln gedünstet und mit etwas Sahne eingekocht; mit Salz und Muskat abgeschmeckt, gemixt, pochiertes Wachtelei aufgesetzt.

Keule mit Gänseleber gefüllt in Portweingelee: Wachtelkeulen ausgelöst und von der Haut entfernt, mit Farce bestrichen und mit Gänseleberwürfeln gefüllt, zu einer Kirsche geformt, etwa 7 min pochiert; Portwein reduziert, mit Ochsenchwanzessenz aufgefüllt, mit Gelatine abgebunden und Keulen damit glasiert.

Mille-Feuille von konfierter Wachtelbrust und Sesamchip: Wachtelbrust in Olivenöl mit Aromaten konfiert und in Scheiben geschnitten; Filoteig mit geklärter Butter eingestrichen, mit Sesam bestreut, rund ausgestochen und im Backofen unter Gewicht goldgelb gebacken; die Chips abwechselnd mit den Wachtelbrustscheiben geschichtet.

Waldpilze

Carpaccio von Steinpilzen mit Nadelbohnen: Marinade aus Balsamico, Walnuss-, Oliven-, Distelöl zubereitet. Bohnen und Schalottenwürfel blanchiert; mit Marinade angemacht. Vorbereitete Steinpilze in hauchdünne Scheiben geschnitten; Bohnen auf Steinpilzscheiben gesetzt.

Kartoffelravioli mit Waldpilzen und Rahmspinat: Aus Kartoffelteig Ravioli hergestellt; auf Rahmspinat gesetzt.

Kräutercrêpe mit Waldpilzragout: Crêpes gebacken und 5cm Durchmesser ausgestochen. Mit Waldpilzwürfeln gefüllt und mit Schnittlauch zugebunden.

Sülze mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen: Waldpilze geputzt, gewürfelt und gedünstet. Mit getrockneten Tomaten und Gemüsewürfeln in Form eingesetzt; mit Kerbel abgeschmeckt, mit Gelee aufgegossen.

Vorspeisen

Kalte, Warme, Würzbissen, Snacks, Frühstücksspeisen

| | Vorspeisen | Würzbissen |
|--------------|-------------------------|---------------------|
| Französisch: | Hors-d'œuvre | Savouries |
| Englisch: | Appetizers, Side dishes | Savouries, Savories |
| Italienisch: | Antipasti | Saporitos |
| Spanisch: | Entradas | Bocado-saproso |

| | |
|-------------------------|--------------|
| Grundsätze | S. 11 |
| Einzelrezepturen | S. 11 |

Grundsätze

Vorspeisen erfordern zu ihrer Herstellung ein hohes fachliches Können. Sie spiegeln demzufolge das Leistungsvermögen einer Küche wider und sollten in diesem Sinne die Empfehlungskarte des Hauses sein.

Ursprünglich war es üblich, innerhalb eines Menüs Vorspeisen nur dann anzubieten, wenn keine Suppe gereicht wurde. Diese Auffassung ist aber nicht mehr allgemein gültig. Es hat sich eingebürgert, gemischte Vorspeisen zum Mittagessen (Déjeuner) und üppige Vorspeisen, wie Hummer, Kaviar, Austern, Gänseleber usw., zum festlichen Diner zu reichen. In diesem Falle muss natürlich darauf geachtet werden, dass diese Delikatessen nicht noch einmal in anderer Form innerhalb des Menüs erscheinen. Als allgemeine Regel gilt, dass Kalte Vorspeisen auf jeden Fall vor und Warme Vorspeisen, auch kleine Entrées genannt, nach der Suppe serviert werden.

Vorspeisen zeichnen sich durch eine zarte Anrichteweise, leichte Verdaulichkeit und ausgewählten Geschmack aus. Sie sind klein zu portionieren, haben demzufolge einen geringen Sättigungswert und werden stets aus hochwertigen Edelmetallen gefertigt. Bevorzugt finden eiweißreiche, aber fettarme Speisen Verwendung.

Vorspeisen sollen Augen und Gaumen gleichermaßen erfreuen, daher ist auf ihre Garnierung und Anrichteweise besonders zu achten. Die Anrichteweise regelt sich nach den Gepflogenheiten des Betriebes. Vorspeisen werden oft in den speziellen Vorspeisenschüsseln (Raviers) aus Porzellan oder Glas, aber auch in kleinen ovalen Backplatten – Plats russes – angerichtet, die ihren Platz wiederum auf einer Silberplatte finden. Für das Restauranterservice sind die Platten meistens so geformt, dass man sie nebeneinander in den gekühlten Vorspeisenwagen stellen kann. Aus hygienischen Gründen sollte man nur solche Wagen wählen, die mit einem aufklappbaren durchsichtigen Deckel versehen sind.

Würzbissen sind hauptsächlich in England und Amerika beheimatet. Sie werden am Ende der Mahlzeit gereicht, und zwar anstelle des Käses. Da sie stark gewürzt sind, regen sie zum Trinken an. Verschiedene dieser Würzbissen werden auch als Vorspeise serviert.

Einzelrezepturen

Aal: Anguille [āgij]:

- ▶ **geräuchert, Spickaal:** fumée [fyme]: Im Handel erhältlich, aufgeschnitten, enthäutet, mit Zitronenspalten und gewürfeltem Gelee oder Petersilie garniert.
- ▶ **mariniert:** marinée [marine]: Im Handel erhältlich; in kleine Stückchen geschnitten.
- ▶ **in Weißwein:** au vin blanc: Stücke, in Weißwein mit Aromaten pochiert, mit Paprika gewürzt, im geklärten Fond eingesetzt und ausgekühlt.

Aceto-dolce [atʃeto doltʃe]: Süß-saure Früchte: In Essig, mit Most, Senfkörnern und Honig eingelegte Früchte und Gemüse. Zu gemischten Vorspeisen serviert. Als Konserve gehandelt (italienisch).

Achards [aʃar]: Ostindische Gemüsekonserven, bestehend aus Bambussprossen, Melonenstückchen, Knollensellerie, Nusskernen, Rettich, Gurken, kleinen unreifen Maiskölbchen und Pilzen in Essig und Senf; im Handel erhältlich.

Agoursi: Siehe Ogurzi.

Allumettes: Siehe Blätterteigstäbe.

American Breakfast Dishes: Siehe Frühstücksspeisen, amerikanische.

American Eggs [amerikan egz]: Amerikanische Eier: Halbe ausgehöhlte Tomaten, gefüllt mit Salat von Garnelen und Stangensellerie, ein weich gekochtes, mit Estragonblättern verziertes, kaltes Ei darauf gelegt (amerikanisch).

Amerikanische Eier: Siehe American Eggs.

Amerikanische Frühstücksspeisen: Siehe Frühstücksspeisen, amerikanische.

Amuse-bouche: Kleine Happen oder Mundbissen, mitunter auch als amuse gueules bezeichnet, kalt oder warm, aus unterschiedlichen edlen Rohstoffen. Zur Einstimmung ins Menü, als Geste des Hauses ungefragt gereicht, während der Gast Speisen auswählt. S. Aufmerksamkeiten aus der Küche.

Anchois: Siehe Sardellen.

Anguille: Siehe Aal.

Apfel, gefüllt: Gondola à la Duse [gondola a la dyz]: In Form einer Gondel zugeschnittene und ausgehöhlte Äpfel, pochiert, ausgekühlt, gefüllt mit Julienne von Räucherlachs, Stangensellerie und grünen Paprikafrüchten, gebunden mit Mayonnaise.

- ▶ **kalifornisch:** Californian Apple: Deckel abgeschnitten, Frucht ausgehöhlt, gefüllt mit Salat von Hühnerfleisch und Stangensellerie, Deckel aufgesetzt, Blätter aus grüner Butter imitiert.

Appetitschnittchen: Siehe Canapés.

Artichaut: Siehe Artischocke.

Artischocken, gewürzt: à la diable [diabl]: Kleine geputzte Artischocken, geviertelt, vorgekocht, mit Chili gewürzt, durch Backteig gezogen, frittiert.

- ▶ **griechische Art:** à la grecque [gɾɛk]: Kleine geviertelte Artischocken, im Salzwasser blanchiert, in Beize aus Öl, Weißwein, Wasser, Zitronensaft oder Essig, Zwiebelscheibchen, Fenchel, Sellerie, Pfefferkörnern, Thymian und Lorbeerblatt gekocht; kalt in der Beize aufgetragen.
- ▶ **orientalisch:** à l'orientale [orjɔ̃tal]: Kleine Artischocken, die inneren Blätter und Heu entfernt, mit Mischung von Panierbrot, gehackter frischer Pfefferminze, Salz, Pfeffer, Spur Knoblauch und Ei; gedünstet mit Öl und Zitronensaft; kalt aufgetragen.

Artischockenböden, gebeizt: Fonds d'artichauts à l'huile [fɔ̃ dɑrtiʃo]: In Öl und Zitronensaft mit gehackten Zwiebeln gedünstet; im Sud kalt serviert.

- ▶ **Diepper Art:** à la dieppoise: Vorgekocht, gefüllt mit Garnelen und kleinen Muscheln, gebunden mit pikanter Mayonnaise.
- ▶ **Dubarry:** Kalte, in Essig und Öl marinierte Böden, gefüllt mit marinierten Blumenkohlröschen, maskiert mit Mayonnaise.
- ▶ **gefüllt:** farcis: Vorgekocht, mit Öl und Essig mariniert, gefüllt mit Salat von Thunfisch, Spargel, feinem Gemüse usw.
- ▶ **griechische Art:** Wie Artischocken zubereitet.
- ▶ **Präsidentenart:** à la présidente: Gefüllt mit Hühnermus, gebunden mit Mayonnaise, dekoriert mit Eier- und Trüffelscheibe, glasiert mit Gelee.
- ▶ **russische Art:** à la russe [RYS]: Vorgekocht, mariniert, gefüllt mit Kaviar, belegt mit kleiner entkernter und geschälter Zitronenscheibe.

Artischockensalat: Salade de fonds d'artichauts: Gekochte oder gedünstete Artischockenböden in Viertel oder Scheiben geschnitten. Mit Essig-Öl-Kräutersauce, französischer Sauce oder Eiersauce vermischt. Beim Anrichten mit Schnittlauchröllchen, bunten Paprikawürfeln und gehacktem Kerbel bestreut.

Aspik: Sulzgericht: Aspik: Speise, bei der die Bestandteile in mit Gelee ausgegossen und dekorierten Formen eingesetzt, mit Gelee zugegossen, nach dem Erstarren gestürzt, zuweilen noch garniert werden.

- ▶ **Carnot:** Mit Trüffelscheiben dekoriert, mit Weißweingelee chemisiert. Mit Trüffelscheiben gefüllt; gestürzt, garniert mit Torteletts, mit Salat von Hummer- und grünen Paprikawürfeln gefüllt, Remouladensauce und geriebenem Meerrettich vermischt separat.
- ▶ **Geflügel-, italienische Art:** Aspik de volaille à l'italienne [də volaj a litaljen]: Form mit Trüffelscheiben dekoriert, gefüllt mit Streifen von Huhn und Pökeltzunge, mit Gelee zugegossen; Remouladensauce und italienischer Salat à part.
- ▶ **modern:** à la moderne: Glasschale oder Timbale mit leichtem Schaumbrot beliebiger Art angefüllt, mit dünnen Scheibchen Fisch, Geflügel, Wild o.a. der

gleichen Art belegt, beliebig dekoriert, mit feinem, leichtem Gelee vollgegossen. Bezeichnung je nach Art: Aspik von Lachs moderne Art usw.

- ▶ **von Gänseleber:** de foie gras: Gänsemafleber mit Trüffeln bespickt, in Scheibchen von fettem Speck eingehüllt, in Portwein oder Madeira pochiert, ausgekühlt; ovale Form mit Portwein- oder Madeiragelee chemisiert, mit Trüffelscheiben dekoriert, vom Speck befreite Leber eingesetzt, mit Gelee zugegossen.
- ▶ **von Garnelen:** de crevettes: Form mit ausgebrochenen Schwänzen von Felsengarnelen ausgelegt, Mitte mit Garnelenschraubrot gefüllt, mit Gelee zugegossen.
- ▶ **von Hummern:** de homard [də homar]: Form mit Trüffelscheiben und hart gekochtem Eiklar dekoriert, mit Hummerscheiben gefüllt, mit Weißweingelee zugegossen; leichte Mayonnaise à part.
- ▶ **von Krebsen:** d'écrevisses: Wie Garnelenaspik zubereitet.

- ▶ **von Rebhuhn:** de perdreau [də pɛrdro]: Saftig gebratene, halbierte Brüstchen, erkaltet, mit brauner Decksauce maskiert, beliebig dekoriert, in Form mit Madeiragelee eingesetzt, gestürzt, mit Madeiragelee garniert.

Auberginen, griechische Art: Aubergines à la grecque [oberzɪn ala grɛk]: Kleine Auberginen (Eierfrüchte), eingeschnitten, mit Knoblauch besteckt, in Sud aus Öl, Wasser, Weißwein, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Fenchel, Pfefferkörner und Prise Salz gedünstet; erkaltet, mit etwas durchgeseihtem Sud angerichtet.

- ▶ **Nimeser Art:** à la nimoise [nimwaz]: Halbiert, eingekerbt, gesalzen, angebacken in Öl, mit klein gewürfelten Tomaten und grünen Paprikafrüchten, gehackten Kräutern und Knoblauch in Öl gar gedünstet; mit Zitronensaft gewürzt und kalt angerichtet.

Auflauf: Soufflé [sufle]: Vorspeisen-Aufläufe werden in kleinen, individuellen, zuvor mit Butter ausgestrichenen Auflaufförmchen, Kokotten oder Kasoletten in der Röhre gebacken.

- ▶ **Artischocken-:** soufflé d'artichauts: Frische Artischockenböden, gedünstet, püriert, mit dicker Béchamel und Eigelb gebunden, gewürzt, mit Eischnee aufgezogen, in Auflaufförmchen gebacken.
- ▶ **Hummer-:** de homard [də homar]: Hummerfarce, vermischt mit dicker Béchamel, Hummerbutter und Eigelb, gewürzt, Eischnee unterzogen, in Porzellan-schälchen gefüllt, in der Röhre gebacken.
- ▶ **russischer Herings-:** de hareng à la russe: Gewässerte, entgrätete Heringsfilets, gehackt, vermischt mit gekochten, durchgestrichenen Kartoffeln, Eigelb und Butter, mit Eischnee aufgezogen, in die Förmchen gefüllt, gebacken.
- ▶ **Thunfisch-:** de thon [də tɔ̃]: Püree von konserviertem Thunfisch, vermischt mit dicker Béchamel, Butter, Sahne und Eigelb, gewürzt, mit Eischnee aufgezogen, in gebutterte Backförmchen gefüllt, in der Röhre gebacken.

Aufschnitt: Assiette anglaise: Verschiedene Wurstsorten in Scheiben geschnitten, garniert mit gewürfeltem Gelee, Petersilie, Tomatenecken, Eiachteln u.a. Mit Butter und Brot à part.

Austern: F.: Huîtres; E.: Oysters: Es gibt viele verschiedene Sorten, die beliebtesten sind: Whitestables, Colchesters, Holländer, Limfjords, Marennes, Cancalers und Virginias. Gigas-Austern werden weltweit gezüchtet. Austern werden mit einem Spezialmesser oder mit Austernöffnern geöffnet, auf gestoßenem Eis angerichtet und mit Zitronenspalten und mit Butter bestrichenem Grau-, Grauhambrot oder Toast angerichtet.

- ▶ **amerikanische Art:** à l'américaine [ameriken]: Im eigenen Saft pochiert, wieder in die Schalen gefüllt, mit amerikanischer Sauce nappiert.
- ▶ **Angels on Horseback:** Siehe Austern englische Art (englisch).
- ▶ **Auflauf:** Soufflé d'huîtres: Abgesteifte, entbartete Austern lagenweise in gebutterte Auflaufform mit Hecht- und Austernfarce mit Eigelb und festgeschlagenem Eiklar, scharf gewürzt, gefüllt und gebacken.
- ▶ **Baltimore:** In die gefettete Schale gelegt, mit einer Mischung von Panierbrot, geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie bestreut, gefettet, gratiniert.
- ▶ **Belleclair:** Gewürzt, gemahlen, in Butter rasch gebraten, auf gebutterten Toast mit kleiner gebratener Schinkenscheibe und Scheiben von gebratenen Champignons gelegt.
- ▶ **Bercy:** Abgesteift, in die Schale gelegt, mit Bercysauce nappiert, glasiert.
- ▶ **Blätterteigpastete mit:** Vol-au-vent d'huîtres [vɔl o vɑ̃ d'itʁ]: Blätterteigpastete, gefüllt mit Austern, Garnelen, Fischklößchen und Edelpilzen, gebunden mit Krebsauce; Austern müssen den Hauptteil bilden.
- ▶ **Borchardt:** Entbartet, umlegt mit einem Streifen Kaviar, belegt mit mariniertem Tomatenscheibchen.

- ▶ **Broiled Oysters and Bacon:** In dünne Speckscheibchen gehüllt, abwechselnd mit Champignons auf Spießchen gesteckt, paniert, durch flüssige Butter gezogen, am Rost gegart, à part Kräuterbutter (amerikanisch).
- ▶ **Burgunder Art:** à la bourguignonne [burgɔ̃nɔ̃]: In der Schale, bestreut mit Panierbrot, betropft mit Schneckenbutter, gratiniert.
- ▶ **Cocktail:** Entbartet, in Gläser gefüllt, mit Cocktailsauce für Austern nappiert. Zitronenspalte ans Glas gesteckt.
Amerikanisches System: In der Schale auf gestoßenes Eis gesetzt, à part Cocktailsauce für Austern, Tabasco und Crackers.
- ▶ **Delmonico:** Abgesteift, in der Schale angerichtet, nappiert mit Rahmsauce, mit Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft gewürzt.
- ▶ **Devils on Horseback:** Wie englische Art, aber mit Chili scharf gewürzt (englisch).
- ▶ **Dubarry:** Im eigenen Saft abgesteift, gefüllt in ausgehöhlte, gebackene Kartoffeln, mit Rahmsauce nappiert, mit geriebenem Parmesan bestreut, gratiniert.
- ▶ **englische Art:** à l'anglaise [ɑ̃glez]: Reitender Engel: Mit dünner Speckscheibe umhüllt, auf Spießchen gesteckt, am Rost gegart, auf Toast gelegt.
- ▶ **Excelsior:** Fünf verschiedene Zubereitungen von pochierten Austern in der Schale auf einer Platte heiß angerichtet, z.B. mit grüner Kräuter-, mit Weißwein-, mit Rotwein- und mit Krebsauce bedeckt, und gebackene Austern.
- ▶ **florentinische Art:** à la florentine: Steif gemacht, in der Schale auf Blattspinat angerichtet, mit Käsesauce nappiert, mit Reibkäse bestreut, gefettet, gratiniert.
- ▶ **Frikassee von:** en fricassée: Pochierte Austern, vermischt mit kleinen Champignonköpfen, Kalbsklößchen und gewürfeltem Kalbsbries, gebunden mit Velouté, vervollständigt mit Eigelb, Sahne und dem Austernwasser.
- ▶ **gebacken:** 1. frites: In Ei und Panierbrot paniert, frittiert, mit Zitronenspalten und frittiertes Petersilie angerichtet; Tatarensauce à part. 2. Beignets d'huîtres: Durch Backteig gezogen, frittiert, mit Zitronenspalten und frittiertes Petersilie angerichtet.
- ▶ **gebeizt:** marinées [marine]: Entbartet und roh in Essig, Öl, Salz und Pfeffer mit gehackten Kräutern gebeizt.
- ▶ **gratiniert:** au gratin [o gratɛ̃]: Entbartet, abgesteift, in die Schale gefüllt, mit Käsesauce nappiert, mit geriebenem Parmesan bestreut, gefettet, gratiniert.
- ▶ **holländische Art:** à la hollandaise: Gebutterte Backschüssel, gefüllt mit geschnittenen grünen Spargelspitzen und blanchierten Scheiben Rindermark, bedeckt mit abgesteiften, entbarteten Austern, gewürzt mit Zitronensaft und Chili, bestreut mit Panierbrot, gefettet, gratiniert.
- ▶ **in Kästchen:** en caisses: Im eigenen Saft mit Weißwein abgesteift, Saft reduziert, vermischt mit Rahmsauce und Eigelb, gewürzt mit Chili, mit Eischnee aufgezogen; die Austern mit dieser Masse in kleine Porzellan- oder Glasförmchen gefüllt, im Ofen gebacken.
- ▶ **in Poulettesauce:** à la poulette: Im eigenen Saft abgesteift, vermischt mit Champignonköpfen, gebunden mit Poulettesauce, mit dem Austernsaft vervollständigt.
- ▶ **kalifornische Art:** In Mehl gewälzt, leicht in Butter gebraten, bedeckt mit gewürfelten Paprikafrüchten und Tomaten, in Butter gedünstet und mit wenig Demiglace gebunden.
- ▶ **Kreolenart:** à la créole: Entbartet, gewürzt, in Crackermehl gewälzt, in Butter gebraten, auf Toast, mit Kreolensauce nappiert.
- ▶ **Louis:** In der Schale angerichtet, bestreut mit Panierbrot, vermischt mit Paprika und fein gewürfelte Schalotten, mit zerlassener Butter gefettet, im Ofen gebacken.
- ▶ **Louisiana:** Gefettete Backschüssel abwechselnd mit kleinen Crackers, gewürfelte grüne Paprikafrucht, Okra und Austern gefüllt, mit Reibkäse bestreut, gefettet, im Ofen gebacken (amerikanisch).
- ▶ **Manhattan:** In die Schale gelegt, bedeckt mit fein gehackten roten und grünen Paprikafrüchten, Champignons, Kräutern, Speck und Zwiebeln, im Ofen gebacken (amerikanisch).
- ▶ **Marschallsart:** à la maréchale: Abgesteift, durch Backteig gezogen, frittiert, je drei Stück auf geschälter Zitronenscheibe angerichtet, mit frittiertes Petersilie garniert.
- ▶ **Metropole:** Entbartet, gewürzt, leicht mit heißem Rahm nappiert, mit geriebenem Parmesan bestreut, mit Butter gefettet, gratiniert.
- ▶ **mit Bratwürstchen:** Auf Eis angerichtet, dazu gleichzeitig kleine Bratwürstchen. Sehr heiß angerichtet.

- ▶ **mit Kaviar:** Kleines Tortelett aus Halbblätterteig oder ungesüßtem Mürbeteig, mit Kaviar gefüllt, belegt mit gewürzter Auster, mit Gelee glasiert.
 - ▶ **mit Schmelzkäse:** Oyster rarebit: Toast, belegt mit pochierten Austern, nappiert mit Cheddarkäse, geschmolzen mit dem Austernwasser, vermischt mit Eigelb, scharf gewürzt (amerikanisch).
 - ▶ **Mornay:** Wie gratiniert zubereitet.
 - ▶ **Newburgh:** In Newburghsauce pochiert, in Silberschale mit Toast angerichtet (amerikanisch).
 - ▶ **on Half Shell:** in der Schale: In der Schale auf gestoßenem Eis angerichtet und mit dünnen, mit Butter bestrichenen Scheiben Graham-, Roggenbrot oder Crackers, Vinaigrette-, Pfeffersauce (Tabasco) oder geriebenem Meerrettich angerichtet (amerikanisch).
 - ▶ **Oyster Shell Roast** [ɔjstə ʃel rost]: Ungeöffnete Austern auf die heiße Ofenplatte gelegt, sobald sie sich öffnen, die obere Schale abgenommen; das Seewasser muss in der Auster bleiben, mit Butter betropft, heiß angerichtet (amerikanisch).
 - ▶ **Pan Roast:** Auf die heiße Platte zum Öffnen gestellt, herausgenommen, in Butter mit fein gehackten roten und grünen Paprikafrüchten und feinen Kräutern sautiert, auf Toast angerichtet (amerikanisch).
 - ▶ **Pastetchen:** Pochiert, mit Rahm oder Poulettesauce gebunden, in kleine Blätterteigpastetchen gefüllt.
 - ▶ **Pickled:** gebeizt: Vorgekochter Sud von Weißwein, wenig Weinessig, Zwiebel- und Möhrenscheibchen, Knollensellerie, Pfefferkörnern und Kräuterbündeln, heiß über die Austern geseiht; erkaltet, mit etwas Sud übergossen und mit gehackter Petersilie bestreut (englisch).
 - ▶ **Scalloped Oysters** [skelopt ɔistəz]: Gratiniert, amerikanische Art: Rohe Austern auf Crackermehl in feuerfeste Backschüssel gefüllt, bedeckt mit Eiermilch, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Chili, vermischt mit etwas Crackermehl, mit Butter betropft, im Ofen gebacken (amerikanisch).
 - ▶ **Teufelsart:** à la diable: Wie auf Spießchen, das Panierbrot vermischt mit Senfpulver und einer Prise Chili; Teufelsauce à part.
 - ▶ **überkrustet:** Siehe gratiniert.
 - ▶ **Valparaiso:** Rohe Austern in Backschüssel mit gedünsteten, gehackten Champignons und Sellerie gefüllt, mit Rahmsauce nappiert, gratiniert.
 - ▶ **Victor:** In der Schale, bedeckt mit Mischung von fein gehackten frischen Nüssen, Champignons und Butter, gewürzt, im Ofen gebacken.
 - ▶ **Villeroi:** Pochiert, erkaltet, in Villeroisauce getaucht, paniert, frittiert; Tomatensauce à part.
 - ▶ **Virginia:** In hauchdünne Schinkenscheibe gehüllt, paniert, frittiert.
- Avocado:** Avocat: Birnenförmige, dunkelgrüne Frucht eines Tropenbaumes aus der Familie der Lorbeergewächse. Innen hellgrün mit süßlich-nussartigem, fettreichem Fruchtfleisch und großem Kern. Reich an ungesättigten Fettsäuren. Süß oder würzig zubereitet, insbes. mit Schinken, Käse, Garnelen oder Früchten. Gefüllt oder als Salat. Ganzjähriger Import aus Israel und den USA. Siehe auch Abschnitt „Gemüse und Sättigungsbeilagen“.
- ▶ **-cocktail:** Fleisch der Avocado in Würfel geschnitten, vermischt mit Sauce aus süßem Rahm, gewürzt mit Ketchup, Worcestershire Sauce, Salz, Paprika und Zitronensaft; in Cocktailglas auf Salatbett (Chiffonade) angerichtet.
 - ▶ **-fruchtsalat:** Avocado Fruit Salad: Reife Avocado der Länge nach geteilt, in dünne Scheiben geschnitten, abwechselnd mit Grapefruit- oder Orangenscheibchen auf Salatblätter dressiert, mit Vinaigrette übergossen (amerikanisch).
 - ▶ **mit Garnelen:** Avocado stuffed with Shrimps: Zarte, aber nicht überreife Früchte der Länge nach halbiert, der Kern entfernt, geschält, auf Salatblättern dressiert. Mit einer Mischung von gehackten Garnelen, hart gekochtem Ei und etwas gehacktem Bleichsellerie, mit Mayonnaise gebunden, gefüllt, leicht mit Mayonnaise bedeckt. Mit Eischeiben, Zitronenvierteln und gefüllten Oliven garniert (amerikanisch).
 - ▶ **mit Meeresfrüchten:** Der Länge nach halbiert, Kern entfernt, Fruchtfleisch ausgelöst, gewürfelt, vermischt mit kleinen entbarteten Miesmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln u.a., mit Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer mariniert. In die Halbschalen gefüllt, mit wenig kalter Chantillysauce nappiert, mit roher, entbarteter Auster garniert.
 - ▶ **mit Schildkrötengelee:** Avocado with Turtle Jelly: Doppelte Kraftbrühe mit Schildkrötenkräutern passiert, erhitzt, leicht mit eingeweichter, ausgedrückter Gelatine gebunden, mit Madeira gewürzt, erstarrt. Avocado der Länge nach hal-

biert, Kerne entfernt, das Innere mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft mariniert, abgetropft, mit dem gewürfelten Gelee gefüllt (australisch).

Ballotines de volaille: Siehe Geflügelkeulen, gefüllt.

Bamia: Siehe Okra in diesem Abschnitt und im Abschnitt „Gemüse und Sättigungsbeilagen“.

Bananen Cumberland: Bananes à la Cumberland: In dünne Scheiben geschnitten, mit Cumberland sauce angerichtet, bestreut mit gehackten Pistazien; kalt.

- ▶ **gebeizt:** Pickled bananas: Vorgekochter Fond aus Weinessig, Zucker, Wasser und Pfefferkörnern, passiert, aufgekocht mit gehackten, grünen Paprikafrüchten, heiß über kleine geschälte Bananen gegossen, einige Tage gekühlt mariniert (amerikanisch).

Barbrötchen: Sehr kleine viereckige, ovale, runde oder dreieckige Schnittchen von Weiß-, Grau-, Graham- oder Knäckebrötchen, bestrichen mit einer Buttermischung oder Creme, verschiedenartig belegt und garniert.

Barquettes: Siehe Schiffchen.

Becherpastete: Dariole [dɑRIɔl]:

- ▶ **gallische Art:** à la gauloise [ala golwaz]: Kleine Becherform, mit Gelee chemisiert, gefüllt mit gewürfelten Hahnenkämmen, Hahnennieren, Champignons und Trüffeln, mit Mayonnaise gebunden, mit Gelee geschlossen, gestockt, gestürzt.
- ▶ **Regina:** Becherform gefettet, mit Fischfarce ausgestrichen, gefüllt mit Ragout von Fischmilchern und Krebschwänzen in Fischsamtsauce, mit Fischfarce bedeckt, im Wasserbad pochiert; gestürzt, mit Krebsauce nappiert.

Beignets: Siehe Krapfen.

Bengalines de bécasse: Siehe Schnepfentörtchen unter „Schnepfe“ (Fleischspeisen).

Blätterteigpastetchen: Siehe Mundbissen.

Blätterteigstäbe: Allumettes [alymet]: Blätterteig, 5 mm dick ausgerollt, mit Farce bestrichen, in Stäbe von 7 bis 8 cm Länge und 2 cm Breite geschnitten, im Ofen gebacken (Würzbissen).

- ▶ **Caprice:** Mit Hühnerfarce, vermischt mit gehackter Pökeltzunge und gehackter Trüffel bestrichen; gebacken.
- ▶ **mit Bückling:** de hareng fumé: Mit Heringfarce bestrichen, mit Bücklingfilets belegt; gebacken.
- ▶ **mit Garnelen:** aux crevettes: Mit Garnelenfarce vermischt, mit gewürfelten Garnelen bestrichen; gebacken.
- ▶ **mit Krebsmus:** d'écrevisses [dekrøvis]: Bestrichen mit Krebsfarce, vermischt mit gewürfelten Garnelen und gehackten Pistazien; gebacken.
- ▶ **mit Lachs:** de saumon [də somɔ̃]: Mit Lachsfarce bestrichen, verziert mit Streifen von Räucherlachs; gebacken.
- ▶ **mit Sardellen:** d'anchois [dɑ̃ʃwa]: Bestrichen mit Fischfarce, vermischt mit Sardellenpüree, verziert mit Sardellenstreifen; gebacken.

Blini, Blinis: Russische Plinsen: Untertassengroße, dünne Pfannkuchen, aus halb Weizen- und halb Buchweizenmehl mit Hefe, Butter, Milch und Eischnee; mit geschmolzener Butter und saurer Sahne, meistens zum Kaviar angerichtet (russisch).

- ▶ **russische Art:** Siehe Kaviar mit Blini.

Blitzkuchen: Eclairs [eklɛʁ]: Kleine Stangen aus Brandmasse, ausgehöhlt, mit beliebigem Püree gefüllt, mit Chaudfroidsauce maskiert, mit Gelee glasiert.

- ▶ **Karoly:** Gefüllt mit Püree von Schnepfenabgängen, mit Weinbrand gewürzt, mit brauner Chaudfroidsauce überzogen, mit Gelee glasiert.
- ▶ **mit Kaviar:** au caviar: Mit Kaviar gefüllt, mit Gelee glasiert.
- ▶ **mit Sardellen:** aux anchois [o zɑ̃ʃwa]: Mit Fischpüree, vermischt mit Sardellenpüree, gefüllt, mit Gelee glasiert.
- ▶ **Rossini:** Gefüllt mit getrüffeltem Gänseleberpüree, mit brauner Chaudfroidsauce überzogen, mit Madeiragelee glasiert.

Bologneser Cervelatwurst: Mortadella: Italienische Brühwurst: Fein gekutterte Grundmasse aus Rindfleisch und Speck mit groben Speckwürfeln als Einlage, umrötet, abgefüllt in großkalibrigen Därmen. In dünne Scheiben geschnitten.

Bückling: Unausgenommener oder ausgenommener mild gesalzener, heiß geräucherter Hering ganz mit Kopf. Zum Braten oder Grillen geeignet.

Bücklingsfilets: Filets de hareng saur [file də harɑ̃ sɔʁ]: Ausgelöste, grätenfreie Filets, nappiert mit Mayonnaise, vermischt mit Heringsmilchern, fein gehackter Petersilie, Estragon, Kerbel, feinen Zwiebel- und Selleriewürfeln und Schnittlauchröllchen.

Bündnerfleisch: Viande séchée des Grisons: Graubündner Spezialität: Gepökeltes, ursprünglich luftgetrocknetes, sehnenfreies Muskelfleisch aus der Rinderkeule. Wird hauchdünn geschnitten oder gehobelt, mit Pfeffer, Schwarzbrot und Butter angerichtet. Beliebte Beilage für gekühlte Melone, zu frischen Feigen, für Bündner Teller und zu anderen Schweizer Spezialitäten.

Caisses: Siehe Kästchen.

Canapés: Appetitschnittchen [kanape]: Zierliche Weißbrot-, seltener Schwarzbrot-schnittchen von runder, quadratischer, dreieckiger, ovaler oder rechteckiger Form, geröstet oder ungeröstet, mit Butter oder einer Buttermischung bestrichen. Phantasievoll belegt und ansprechend garniert. Kalt oder warm, auch als Cocktailbissen serviert.

- ▶ **Admiral:** à l'amiral: Ovale Form, mit Garnelenbutter bestrichen, mit Garnelen belegt, mit Hummereiern bestreut.
- ▶ **Alberta:** Viereckige Form, bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit Kreuz aus Räucherlachs, Ecken garniert mit Roten Beten und Kräuterbutter.
- ▶ **andalusische:** à l'andalouse [ʔdaluz]: Mit Butter bestrichen, belegt mit Garnelen, Sardellenfilets und gehackten grünen Paprikafrüchten, nappiert mit Mayonnaise, bestreut mit gehackten Trüffeln.
- ▶ **Bagration** [bagrasjɔ]: Bedeckt mit gehacktem Kopfsalat, Hummerfleisch, Oliven und Roten Beten, gebunden mit Mayonnaise.
- ▶ **Basler:** à la bâloise [balwaz]: Viereckig, bestrichen mit weißem Zwiebelmus, belegt mit Scheibchen Emmentaler, maskiert mit Zwiebelmus, gratiniert, heiß serviert.
- ▶ **Bayonner:** à la bayonnaise [bajonez]: Viereckig, geröstet, bedeckt mit gehacktem Schinken, gebunden in dicker Madeirasauce, gewürzt mit Chili, bestreut mit geriebenem Parmesan, gratiniert, heiß serviert.
- ▶ **Berner:** à la bernoise [bɛrnwaz]: Viereckig, gebraten, bedeckt mit gehacktem Schinken in dicker weißer Rahmsauce, belegt mit dünner Scheibe Emmentaler, gratiniert, heiß angerichtet.
- ▶ **Bresser:** à la bressane [brɛsan]: Viereckig, geröstet, belegt mit gebratener Schinkenscheibe, darauf gebratene Champignons und Hühnerleber; mit zerlassener Butter betropft, heiß angerichtet.
- ▶ **Bristol:** Viereckig, belegt mit gebratener Schinkenscheibe, obenauf Scheiben von pochiertem Rindermark und ein gebratener Champignon; mit gehackter Petersilie bestreut, heiß angerichtet.
- ▶ **Coquelin:** Weißbrot, beliebige Form, bestrichen mit Sardellenpaste, vermischt mit Butter und geriebenem Parmesan; verziert mit Sardellenbutter, Kapern und Scheibchen von Cornichons.
- ▶ **dänische:** à la danoise [danwaz]: Schwarzbrot, viereckig, bestrichen mit Meerrettichbutter, belegt mit Räucherlachs und Heringsfilet, garniert mit Kaviar.
- ▶ **Derby:** Weißbrotscheiben, bestrichen mit Schinkenmus, vermischt mit gehackten, evtl. eingelegten Walnüssen.
- ▶ **Diana:** à la diane [dian]: Geröstete Rechtecke belegt mit kleinen gebratenen Rauchspeckscheibchen, darauf gebratene Geflügelteile; heiß angerichtet (Würzbissen).
- ▶ **Direktor:** Weißbrot, viereckig oder oval bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit Garnelen, glasiert mit Gelee.
- ▶ **elsässische:** à l'alsacienne [alzasjɛn]: Rund, bestrichen mit Butter, belegt mit runder Scheibe Gänseleberparfait, darauf Trüffelscheibe, glasiert mit Madeiragelee.
- ▶ **Feinschmecker:** du gourmet [gurme]: Oval, bestrichen mit Gänseleberbutter, obenauf ovales Scheibchen weißer Hühnerbrust, mit Madeiragelee glasiert, mit gehackten Trüffeln eingefasst.
- ▶ **französische:** à la française [frãsez]: Rechteckig, bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit einer entgräteten und enthäuteten Sardine, leicht mit Remoulade nappiert, mit gehackter Petersilie bestreut.
- ▶ **Frühlings-:** à la printanière [prɛtanjɛr]: Bestrichen mit Kräuterbutter, belegt mit Eierscheiben und Brunnenkresse.
- ▶ **Genfer:** à la genevoise [ʒɛnɔvwaz]: Bestrichen mit Sardellenbutter, vermischt mit fein gehacktem Schinken und Sardinemus, bestreut mit gehacktem Eiklar, Eigelb sowie gehackter Petersilie.
- ▶ **Harlekin:** à l'arlequin [arløkɛ]: Scheibchen von verschiedener Form, bestrichen mit verschiedenartigen Buttermischungen, bedeckt mit gehacktem Schinken, gehackten Eiern, Räucherlachs usw., verziert mit Pilzscheiben, Hummereiern usw.

- ▶ **holländische:** à la hollandaise [holüdez]: Rund, bedeckt mit Rührei, vermischt mit geräuchertem Schellfisch; heiß angerichtet (Würzbissen).
- ▶ **Hühner:** de volaille: Rund oder oval geröstet, belegt mit gebratenem, gehacktem, mit Butter vermishtem und gewürztem Hühnerfleisch.
- ▶ **Hummer:** de homard [də homar]: Viereckig, bestrichen mit Hummerbutter, umrandet mit gehacktem Ei, gebunden mit Mayonnaise, Hummerscheibe in der Mitte.
- ▶ **indische:** à l'indienne [ëdjen]: Geröstet, bestrichen mit gehacktem Ei, vermischt mit Butter, gewürzt mit Curry; bedeckt mit gehacktem Chutney.
- ▶ **Ivanhoe** [ivanoe]: Rund, bestrichen mit Mus von geräuchertem Schellfisch, gebratener Champignonkopf in der Mitte; heiß angerichtet (Würzbissen).
- ▶ **Jägerart:** à la chasseur [ʃasœr]: Gebratene, gehackte Geflügelleber und Champignons, gebunden mit dicker Madeirasauce, auf ovalem Toast kegelförmig gestrichen, mit geriebenem Parmesan bestreut, gratiniert; heiß angerichtet (Würzbissen).
- ▶ **kaiserliche Art:** à l'impériale: Rund, mit Butter bestrichen, obenauf Scheibchen Gänseleberpastete und runde Trüffelscheibe, glasiert mit Portweingelee.
- ▶ **Kamilla:** Rund, bestrichen mit Butter, vermischt mit fein gehackter Pökelszunge, garniert mit Streifen von Hühnerbrust.
- ▶ **Kapuziner:** à la capucine [kapysin]: Graubrot, bestrichen mit Mayonnaise, eine Hälfte bedeckt mit gehacktem Ei, die andere mit Kaviar, Garnelen dazwischen.
- ▶ **Kardinalsart:** Cardinal: Rund, mit Mayonnaise bestrichen, darauf Hummerscheibe, verziert mit Trüffelscheibe, glasiert mit Weißweingelee.
- ▶ **Lothringer:** à la lorraine [lorœn]: Viereckig, bestrichen mit Butter, bedeckt mit gehackter Pökelszunge und Hühnerfleisch; garniert mit gehacktem Gelee.
- ▶ **Lucca:** Oval, bestrichen mit Butter, bedeckt mit Kaviar, rohe, entbartete Auster in der Mitte.
- ▶ **Lucille:** Oval, bestrichen mit Senfbutter, bedeckt mit gehackter Pökelszunge, belegt mit dünnen ovalen Scheibchen Hühnerbrust.
- ▶ **Lucullus:** Rund, bestrichen mit Butter, leicht mit Tatar bedeckt, mit Paprika bestäubte Auster in der Mitte, umkränzt mit Kaviar; kleine Zitronenspalte an einer Seite.
- ▶ **mexikanische:** à la mexicaine [meksiken]: Mit Butter bestrichen, bedeckt mit gehackten Sardellen und Sardinen, verziert mit Eischeiben und gehackter, roter Paprikafrucht.
- ▶ **mit Austern:** aux huîtres: Runde Form, geröstet, mit Butter bestrichen, panierte, frittierte, mit Chili gewürzte Auster obenauf heiß serviert.
- ▶ **mit Champignons:** aux champignons [o ʃãpiɲõ]: Rund, mit Butter bestrichen, belegt mit großem geröstetem Champignonkopf, gewürzt mit Chili; heiß angerichtet (Würzbissen).
- ▶ **mit Fischmilcher:** aux laitances [letãs]: Mit Butter bestrichen, belegt mit pochierten, in Essig und Öl marinierten Karpfenmilchern.
- ▶ **mit Garnelen:** aux crevettes: Bestrichen mit Garnelenbutter, garniert mit Garnelen, mit Gelee glasiert.
- ▶ **mit Kaviar:** au caviar: Rund, bestrichen mit Butter, eingefasst mit Zitronenbutter, Kaviar in der Mitte.
- ▶ **mit Krebschwänzen:** aux queues d'écrevisses: Oval, mit Krebsbutter bestrichen, garniert mit marinierten Flusskrebsschwänzen, glasiert mit Gelee.
- ▶ **mit Mark:** à la moelle [mwal]: Rechteckig, geröstet, mit Butter bestrichen, belegt mit Scheiben von pochiertem Rindermark, mit Chili gewürzt und mit gehackter Petersilie bestreut. Heiß angerichtet.
- ▶ **mit Thunfisch:** Belegt mit zerdrücktem, konserviertem Thunfisch, garniert mit Gelee.
- ▶ **mit Wild:** au gibier: Wildmus, vermischt mit gehackten Champignons und dicker Wildsauce, kegelförmig aufgestrichen, bestreut mit geriebenem Parmesan, gefettet, gratiniert.
- ▶ **mit Zunge:** à l'écarlate [a lekarlat]: Rund, bestrichen mit Senfbutter, belegt mit runder Scheibe Pökelszunge, garniert mit Gelee.
- ▶ **Monte Carlo:** Geröstet, bestrichen mit Gänseleberpüree, bestreut mit hart gekochtem Ei.
- ▶ **norwegische:** à la norvégienne [nɔrveʒjen]: Graubrot, rechteckig, bestrichen mit Butter, belegt mit Sardellenfilets, garniert mit Meerrettichbutter.
- ▶ **Otéro:** Rund, bestrichen mit Butter, bedeckt mit Kaviar, umkränzt mit Remoulade, rohe, entbartete Auster in der Mitte.

- ▶ **Prinzessin:** Princesse [prɛsɛs]: Rund, bestrichen mit Butter, bedeckt mit gehacktem Hühnerfleisch, garniert mit Eierscheibe und Sardellenfilets, bestreut mit Schnittlauchröllchen.
 - ▶ **Réforme:** Bestrichen mit Sardellenbutter, bedeckt mit einer Mischung von gehackter Pökeltzunge, hart gekochtem Eiklar und Mixed Pickles; garniert mit gehacktem Gelee.
 - ▶ **Sardellen:** aux anchois: Geröstet, bestrichen mit Butter, bestreut mit gehacktem Ei, obenauf kreuzweise Sardellenfilets.
 - ▶ **Sardinen:** Rechteckig, bestrichen mit Butter, belegt mit entgräteter und enthäuteter Sardine, garniert mit gehacktem Ei.
 - ▶ **schwedische:** à la suédoise: Schwarzbrot, bestrichen mit Sardellenbutter, vermischt mit gehackten Kapern und zerdrückter Ölsardine; belegt mit Eierscheiben, Cornichons, Roten Beten und Oliven.
 - ▶ **Straßburger:** à la strasbourgeoise: Rund, in Butter gebraten, belegt mit runder, gebratener Apfelscheibe, darauf gebratene Scheibe Gänseleber, bedeckt mit zweiter Apfelscheibe; heiß angerichtet.
 - ▶ **Sultan:** à la sultane [syltan]: Bestrichen mit Sardellenbutter, bedeckt mit gewürfelm Hummerfleisch, gebunden mit Mayonnaise, obenauf gehackter Kopfsalat, vermischt mit gehackten roten Paprikafrüchten in Mayonnaise.
 - ▶ **Tatar:** Vier- oder rechteckiges Roggenbrot, bedeckt mit gewürztem Tatar, garniert mit feinen Zwiebelwürfelchen, Kapern und Cornichons.
 - ▶ **Turbigo:** Mit Butter bestrichen, bedeckt mit gehackten Garnelen, gekochter Sellerieknolle und Mixed Pickles, gebunden mit dicker kalter Tomatensauce, verziert mit Gelee.
 - ▶ **ungarische:** à la hongroise [ɔ̃grwaz]: Rund, gebuttert, bedeckt mit Hühnerpüree, vermischt mit fein gehackter, grüner Paprikafrucht, bestreut mit Rosenpaprika.
 - ▶ **Windsor:** Weißbrot, mit Butter bestrichen, bedeckt mit Hühnerpüree, vermischt mit gehacktem Schinken und Räucherzunge, gewürzt mit Senf, garniert mit Scheibchen von Cornichons und Kapern.
- Cappone magro:** Schichten von mit Knoblauch eingeriebenem Brot und diversen Gemüsesalaten, bedeckt mit Langustenmedaillons und Fischschnitten zu einer Pyramide geformt, mit grüner Sauce von Mayonnaise, Kräutern, Kapern und Cornichons bedeckt, garniert mit Eierteln, Sardellen, Scampi, Oliven, Tomaten u.a. (italienisch).
- Carolines** [karolin]: Kleinfingerlange Blitzkuchen (Eclairs): Mit feinem Püree von Fisch, Fleisch, Geflügel, Wild usw. gefüllt, mit passender Decksauce maskiert, mit Gelee glasiert.
- Carpaccio:** Hauchdünne, ungegarte Rindfleischscheiben (Keule, Filet) in Kräuter-marinade, garniert mit Kräutern, Sardellen und Kapern.
Rinderfilet stark durchgekühlt und in hauchdünne Scheibchen geschnitten. Gekühlte Teller mit Salz und Pfeffer bestreut und Fleischscheiben dachziegelartig aufgelegt. Zitronensaft mit fein gehackter Petersilie, Essig und Öl verrührt, über die Rinderfiletscheiben verteilt, zuletzt leicht gesalzen und mit Pfeffer aus der Mühle bestreut. Garnierung: frisch gezupfte Salate, Brunnenkresse, Chicorée, Melonenspalten, Erdbeersauce, marinierte Champignons, Pfifferlinge.
Italienische Vorspeise – original stets aus Rinderfilet -, die in Deutschland viele Freunde gefunden hat. Italiener geben dazu nur Rucola (Salatrauke), fein gehobelten Parmesan, Olivenöl oder Zitrone sowie Trüffel. Heute werden auch Räucherlachs, Lachsforelle, Schweine- und Kalbsfilet usw. als Carpaccio angeboten (italienisch).
- Caviar:** Siehe Kaviar.
- Cervelatwurst:** Der Name weist auf die frühere Verwendung von Him hin. Schnittfeste Rohwurst aus Rind-, Schweinefleisch und Speck. Feinkörnig, geräuchert. In dünne Scheiben geschnitten und mit Petersilie garniert.
- Champignons:** Edelpilze, Champignons: Für Vorspeisen werden hauptsächlich ganz frische, weiße Zuchtchampignons verwendet.
- ▶ **auf Toast:** Mushrooms on toast: Große Pilze, auch Wiesenchampignons, auf dem Rost gegart, mit Salz und Chili gewürzt, auf gebuttertem Toast dressiert (englisch, Würzbissen).
 - ▶ **gefüllt:** farcis [farsi]: Große Köpfe, gebraten oder pochiert, gefüllt mit Thunfischmus, mit Vinaigrette angerichtet.
 - ▶ **gewürzt:** à la diable: In Butter sautiert, mit Salz, Chili und Zitronensaft gewürzt, heiß angerichtet.
 - ▶ **griechische Art:** à la grecque: Große Köpfe, geviertelt, in einer Marinade wie für Artischocken gar gemacht und kalt im Sud angerichtet.

- ▶ **mariniert:** marinés: Geputzt, in heißer Marinade von Essig, Öl, Wasser, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Prise Zucker usw. gar gemacht; im Sud ausgekühlt und im passierten Sud angerichtet.
- ▶ **rumänische Art:** à la roumaine: In Sud wie für griechische Art unter Zusatz von in Streifen geschnittenen roten Paprikafrüchten und gehacktem Dill zubereitet; sehr kalt angerichtet.
- ▶ **und Zungensalat:** Große Pilze, roh in grobe Streifen geschnitten, mit Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern gewürzt; mit der gleichen Menge grober Julienne von Pökeltzunge vermischt, kalt angerichtet.
- ▶ **unter Glasglocke:** sous cloche: Große Köpfe, ausgehöhlt, gewürzt, gefüllt mit Kräuterbutter, auf Toast gesetzt, auf runder Platte angerichtet, mit Glasglocke bedeckt; im Ofen gegart und so angerichtet.

Chartreuse: Siehe Kartäusergericht.

Chaufroid [ʃofrwa]: Gericht, das erst warm zubereitet, dann kalt mit Decksauce nappiert, mit Gelee glasiert oder in mit Gelee ausgegossene Form gefüllt wird.

- ▶ **von Austern:** d'huitres [dwitr]: Pochierte Austern, mit Fischdecksauce nappiert, in mit Weißweingelee ausgegossene Form eingesetzt, nach dem Erstarren gestürzt und mit Gelee garniert.
- ▶ **von Fasan Buloz:** de faisan Buloz: Saftig gebratene Fasanenbrust, in Scheiben geschnitten, mit brauner Decksauce aus den Karkassen zubereitet, nappiert, abwechselnd mit weiß chaufroidierten Champignonköpfen in einer mit Gelee ausgegossenen und mit Gelee vollgefüllten Form eingesetzt.
- ▶ **von Huhn Rossini:** de volaille Rossini: Scheiben von pochierter Hühnerbrust, mit weißer Geflügeldecksauce, vermischt mit Gänseleberpüree, nappiert, mit einer Lyra aus Trüffeln dekoriert; in tiefe Schüssel gefüllt, mit zartem Gelee vollgegossen, erstarrt.
- ▶ **von Rebhuhn Prince Leopold:** de perdreau Prince Leopold: Saftig gebratene Scheiben von kalter Rebhuhnbrust, mit Schaumbrot von Rebhuhnfleisch und Gänseleber aufgestrichen, mit brauner Decksauce aus der Karkasse nappiert, mit gehackten Trüffeln und Schinken bestreut, mit Madeiragelee glasiert; angerichtet um Kegel von Salat von Artischockenböden, Champignons, Trüffeln und Oliven in Mayonnaise.
- ▶ **von Sterlet auf russische Art:** de Sterlet à la russe: Pochierte, kalte Schnitten, mit gestockter Mayonnaise nappiert, beliebig dekoriert, mit Gelee glasiert, auf russischem Salat angerichtet.

Chipolata in Blätterteig: Fingerlange Bratwürstchen (Chipolata), leicht angebraten, abgekühlt, in Blätterteig eingehüllt, mit Ei bestrichen, gebacken, heiß serviert.

Ciernikies: Siehe Sernik wiedenski.

Cocktailbissen: 1. Ausgestochene, mundgerechte Brot-, auch Käse-, Artischocken-, Sellerie-, Apfelbissen u.a. mit Belag von edlen Zutaten, mit Garnierung versehen. Besonders geeignet zu Bargetränken.

2. Kleine ausgestochene oder in Form geschnittene Brotstückchen mit hochwertigen Belägen und Garnierung ähnlich der Canapés. Für die Zubereitung gelten die gleichen Grundsätze wie für Canapés. Siehe Canapé.

Cocktailhappen: Sammelbezeichnung für Cocktailbissen und Cocktailspießchen. Siehe dort.

Cocktails, Vorspeisen-: Hummerfleisch, Krebschwänze, Garnelen, entbartete Austern, Muscheln, Thunfisch u.a. mit Salatbett (Chiffonade) in Cocktailgläser gefüllt, mit Cocktailsauce nappiert, nach Belieben mit Oliven, Tomate, Pilzscheibchen, Zitrone, Kräutern u.a. garniert, eiskalt angerichtet. Mitunter am Tisch zubereitet.

- ▶ **Austern:** Europäisches System: Entbartete Austern in Cocktailglas gefüllt, mit Cocktailsauce nappiert, beliebig garniert, mit Zitronenscheibe am Glasrand. Amerikanisches System: Austern auf Eis in der Schale angerichtet, Glas mit Cocktailsauce und Zitronenspalten in der Mitte der Schüssel.
- ▶ **Clam:** Gehackte, gekochte, kalte Venusmuscheln in Glas gefüllt, mit Cocktailsauce nappiert (amerikanisch).
- ▶ **Crabmeat:** Kaltes, grob gehacktes Fleisch von gekochten Steinkrabben und Kurzschwanzkrebsen in das Glas gefüllt, mit Cocktailsauce nappiert; Zitrone zugeben.
- ▶ **Crabmeat Ravigote:** Wie Crabmeat-Cocktail, aber mit Ravigotesauce.
- ▶ **Fruchtsaft:** Stengelglas halb mit gestoßenem Eis gefüllt, aufgegossen mit Fruchtsäften wie Orange, Grapefruit, Ananas usw., zuweilen mit gewürztem Sirup und Zitronensaft vermischt, eiskalt angerichtet.