

Schuch's Restaurant ABC

Hier finden Sie ein Verzeichnis der gebräuchlichsten Begriffe in der Gastronomie, wie sie auch in unseren Angeboten verwendet werden.

à la carte bezeichnet in der Gastronomie die freie Auswahl der Speisen aus der Speisekarte. Es ist keine Menüfolge vorgegeben, die Zusammenstellung erfolgt individuell.

Aïoli ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Creme (Knoblauchmajonaise), die vor allem aus Knoblauch (all), Olivenöl (oli) und Salz besteht.

Amuse gueule (Amuse-bouche) („Maulfreude“; wörtlich übersetzt: „freut das Maul“), zur Vermeidung des als vulgär empfundenen Wortes gueule („Maul“) auch Amuse-Bouche („Mundfreude“) genannt, ist ein appetitanregendes, kleines und somit mundgerechtes Häppchen, das zumeist gratis und manchmal auch nur auf Verlangen vor der kalten Vorspeise im Rahmen eines Menus serviert wird.

Appellation d'Origine Contrôlée AOC ist ein Schutzsiegel für bestimmte landwirtschaftliche Produkte aus Frankreich, aber auch der Schweiz, wie Wein, Champagner, Calvados, Butter, Käse, Olivenöl und anderes. Es bedeutet in etwa kontrollierte Herkunftsbezeichnung.

Aroma bezeichnet den spezifischen Geruch und/oder auch Geschmack, der durch einzelne oder mehrere Verbindungen oder Mischungen von Produkten wie Lebensmitteln hervorgebracht wird.

Balsam-Essig (Balsamico) ist ein Essig mit jahrhundertealter Tradition aus der italienischen Provinz Modena bzw. der Region Emilia-Romagna. Er zeichnet sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süßsaurigen Geschmack aus.

Barrique ist ein kleines 220 l. Eichenfass, das zum Ausbau von Rot- oder Weißwein dient.

Beizen bezeichnet das Einreiben von Fleisch, Fisch oder Geflügel mit säurehaltigen und oft gewürzten Flüssigkeiten zur Veränderung des Geschmacks, Verlängerung der Haltbarkeit und zum Mürbemachen von Fleisch. Gebräuchlicher ist hier der Begriff Marinieren, da sich die Veränderungen nicht allein auf die Oberfläche beschränken.

Blanchieren auch Brühen, Überbrühen, Abwällen, ist die Bezeichnung für das kurzzeitige Eintauchen von Lebensmitteln in kochendes Wasser. Die Oberfläche von Fleisch nimmt beim Blanchieren eine weißliche Farbe an, daher der Name. Das Blanchieren von Fleisch wird auch Steifmachen genannt, da Haut und Oberfläche fester werden.

Blume - Duft des Weins. Der Geruch des Weins spielt bei der Qualitätsbeurteilung eine wichtige Rolle. Das Wein-Bukett ist abhängig von Jahrgang, Rebsorte, und geografischer Lage.

Brut - Französisch für "trocken".

Bukett (bouquet) ist der Geruch eines Weines im Glas. Die Blume des ausgebauten Weines ist nach Rebsorte und Anbaugebiet sehr verschieden. Auch der Jahrgang spielt eine wichtige Rolle.

Canapé (franz.: canapé = Sofa, belegte Brotscheibe) sind in der Regel kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot oder Cracker, die mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eiern oder Käse belegt sind und darüber hinaus meist aufwendig mit pikanten Zutaten dekoriert werden. Canapés werden ohne Besteck serviert (Fingerfood) und gehören damit zu den Speisen, die traditionell bei Empfängen und Cocktail-Partys gereicht werden.

Chafing-Dish ist ein Behälter zum Erhitzen oder Warmhalten von Speisen. In der Regel ruht der Speisenbehälter auf einem Gestell mit einer darunter liegenden Heizvorrichtung (offene Flamme oder elektrische Wärmeplatte).

Chutney ist eine würzige, häufig süß-saure, mitunter auch nur scharf-pikante Soße der indischen Küche. Die Soße hat eine musig-stückige Konsistenz. Es gibt auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken.

Ciabatta-Brot ist eine Brotsorte italienischer Herkunft auf Basis von Weizenmehl, Salz, Hefe (ursprünglich mit Weizensauerteig), Wasser und Olivenöl.

Cognac ist ein nach der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet benannter Brandy (Weinbrand) aus Weißweinen. Als geschützte Herkunftsbezeichnung ist der Name heute für das dort hergestellte Erzeugnis reserviert. Der in Eichenholzfässern gelagerte Weinbrand wird je nach Lagerzeit in folgende Gruppen eingeteilt:

V.O. = very old, sehr alt X.O. = extra old, besonders alt O.P. = old, pale, alt, hell V.O.P.= very old, pale, sehr alt, hell V.S.O.= Very superior old, vorzüglich alt V.S.O.P.= Very superior old, pale, vorzüglich alt, hell V.O.C.B.= very old Champagne Brandy, sehr alter Champagne-Brand V.V.E.S.O.P.= Very very extra superior old, pale, ganz besonders vorzüglicher alter, hell

Convenience-Produkte werden alle ganz oder teilweise vorgefertigten Komponenten oder auch komplette Fertigmahlzeiten bezeichnet, deren Hauptanliegen es ist, die Zubereitung des Essens zu erleichtern und zu verkürzen.

Cornichons französisch für kleine Gewürzgurke

Croûtons sind Würfel oder kleine Scheiben von geröstetem oder in Fett gebratenem Weißbrot. Sie dienen als Suppeneinlage (traditionell bei Tomatensuppe und Gazpacho), als Beilage oder als Unterlage für kleine Fleischstücke, Ragouts und ähnliches (z. B. bei Bruschetta) oder auch zu Salaten.

Cru ist ein Weinbegriff und bedeutet wörtlich „Gewächs“, wird aber im Sinne von „Weingebiet“ verwendet und ist in Frankreich eine Prädikatsbezeichnung für höher klassifizierte Regionen und deren Weine. Je nach Güte der Lage werden diese in Crus classés eingeteilt. Er bezeichnet häufig Einzellagenweine und wird meist in Verbindung mit einer Qualitätsbezeichnung, wie Grand Cru oder Premier Cru, gebraucht.

Curry ist ursprünglich die tamilische Bezeichnung für eine Art Ragout oder Eintopfgericht (kari = 'Gemüse'); die Engländer haben das Wort während der indischen Kolonialherrschaft im 19. Jahrhundert auf die in diesen Gerichten verwendeten Gewürzmischungen übertragen. Diese seitdem beliebten Currypulver werden in der indischen Küche so nicht verwendet, sondern nur für den Export hergestellt. Currys stammen zwar ursprünglich aus Indien, das Wort findet heute allerdings im gesamten pazifisch-asiatischen Raum Verwendung.

Cuvée Der Begriff stammt aus dem Französischen und bezeichnet den Gärbehälterinhalt (von Cuve – Gärbehälter). Cuvée ist heute zumeist ein Verschnitt von zwei oder mehreren Weinen - nicht Rebsorten!

Degustieren Eine Verkostung oder Degustation ist eine kleine Expertenrunde zur geschmacklichen Beurteilung von Lebensmitteln, die kleiner portioniert sind, da mehrere Speisen verkostet werden sollen.

Dekantieren ist beim Wein das vorsichtige Umfüllen aus der Flasche in ein Dekantiergefäß (Karaffe), um ihn einerseits von unerwünschtem Weinstein und Bodensatz („Depot“) zu befreien und ihm andererseits Sauerstoff zuzuführen, damit sich sein Aroma entfalten kann. Der Dekanter hat in der Regel einen breiten Boden und der Wein damit eine große Oberfläche, die ihn mit Luft und Sauerstoff in Berührung bringt. Es lohnt sich häufig, Rotweine aus dem Barriqueausbau zu dekantieren.

DOC / DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ist in Italien die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung für Weine, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen müssen. Diese Weine erhalten ein staatliches Garantiesiegel. Die DOCG-Weine stehen bei den Qualitätsstufen über den DOC-Weinen und bilden die oberste Qualitätsstufe. DOCG-Weine müssen im Anbaugebiet auf Flaschen gezogen werden, sie dürfen also nicht in Tanks anderswohin transportiert und dort abgefüllt werden. Die Flaschen tragen eine Banderole am Hals.

Dressieren bezeichnet in der Küche einen Vorgang der Speisen-Vorbereitung. Das Dressieren von Geflügel vor dem Braten umfasst beispielsweise das Ausnehmen, das Festbinden der Flügel und das Zusammenbinden von Keulen und Flügel, so dass das es während des Bratens die Form behält.

Basmati Reis / Duftreis (auch Jasminreis) hat eine ausgezeichnete Qualität. Duftreis wird hauptsächlich im Norden Thailands, aber auch in Laos, Vietnam und Italien angepflanzt. Man nennt ihn „Duftreis“, weil er beim Kochen angenehm duftet.

Entree Zwischengericht

Essenz - Extrakt. Auszug aus Lebensmitteln, bezeichnet auch das konzentrierte Einkochen von Brühen.

Fett i.Tr. ist die übliche Form, in welcher der Fettgehalt von Käse angegeben wird. Diese Angabe bezieht sich auf den Prozentsatz von Fettanteilen, die sich in der Käse-Trockenmasse befinden, welcher das Wasser entzogen wurde.

Flambieren (franz.: flamber = abflammen) dabei wird die Speise mit Alkohol übergossen. Der verdunstende Alkohol wird entzündet. Durch das Flambieren nimmt die Speise die Aromastoffe des verwendeten Alkohols an, wodurch der Geschmack der Speise verfeinert wird. Zum Flambieren eignen sich Rum, Weinbrand, Kirschwasser sowie jeder andere aromatische, hochprozentige Branntweine.

Fond

Ein guter Fond ist, neben guten Grundprodukten, das Wichtigste in der Küche, vor allem als Basis für die Saucen. Man unterscheidet helle und dunkle Fonds. Dunkel wird ein Fond durch das Anrösten der Knochen, Fleischabschnitte und Wurzelgemüse mit Öl in einem Bräter. Für den hellen Fond werden die Knochen nur mit kochendem Wasser überbrüht. Gewaschen und mit den Gemüsen in kaltem Wasser aufgesetzt. Wie bei der Brühe von den Fonds immer wieder die Trübstoffe abschöpfen. Dann durch ein Spitzsieb und Passiertuch abgießen, erkalten lassen und entfetten.

Gerebelt - Reibeln ist ein Verfahren, bei dem Blüten, Blütenkelche und Blätter von getrockneten Kräutern schonend durch Abreiben oder Abstreifen gewonnen werden. Gerebelte Kräuter enthalten daher kaum Blattstiele, Stängel oder Kräuterspitzen.

Grappa ist eine Spirituose, die aus vergorenem Traubentrester (den Rückständen der Weinmaische z. B. Stengel, Schalen, Kerne) destilliert wird.

Gratinieren auch Überbacken oder Überkrusten bildet auf der Oberfläche einer Speise durch starke Oberhitze eine Kruste, wobei sich aus Kohlenhydraten und Eiweiß Röstaromen bilden.

Hors-d'œuvre - Sammelbegriff für kalte oder warme Vorspeisen.

Julienne ist der Fachbegriff für eine Schneideart von Gemüse. Julienne bezeichnet in sehr feine Streifen geschnittenes Gemüse. Wurzelgemüse oder Gemüse, je nach Art der Speise feinnudelartig geschnitten, ist für Saucen, Suppen, Fisch- und Fleischspeisen geeignet.

Jus ist die küchensprachliche Bezeichnung für konzentrierten, entfetteten Fleischfond oder Bratensaft, der erkaltet geliert. Er dient zur Verfeinerung von Bratensaucen, zum Ablöschen

oder kalt in Würfel geschnitten als Garnitur von Aufschnitt, kaltem Braten u. ä.

Kaltgepresstes Olivenö ist anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, ein reines Naturprodukt. Seine Fettsäurezusammensetzung gilt als hochwertig, wird aber von Rapsöl und teilweise auch Sonnenblumenöl übertroffen. Es wird trotz seines relativ geringen Anteils an den für den Menschen gesundheitsfördernden essentiellen mehrfach ungesättigten Fettsäuren als sehr gesund bewertet. Kaltgepresstes Olivenöl setzt sich aus 77% einfach ungesättigten, 9% mehrfach ungesättigten und 14% gesättigten Fettsäuren zusammen.

Kräuter der Provence sind eine französische Kräutermischung, die aus Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Bohnenkraut und Majoran besteht. Seltener oder in kleineren Mengen werden auch weitere Kräuter wie Anis, Basilikum, Fenchel, Estragon, Kerbel, Lavendel, Liebstöckel, Oregano, Salbei und Wacholder zugegeben.

Kuvertüre (Couverture) wird eine Schokoladen-Grundmasse mit höherem Fettanteil bezeichnet. Im Konditoreiwesen und in der Lebensmittelherstellung wird sie als Ausgangsprodukt verwendet für Überzüge, Pralinen und viele andere schokoladehaltige Produkte.

Legieren ist das Sämigmachen einer Suppe oder Sauce mit Eigelb und Sahne.

Marinieren ist ursprünglich eine Methode zur Konservierung von Speisen in Salzlake für lange Seereisen. Heute versteht man darunter meist das Einlegen von rohem Fleisch oder Fisch in eine würzende, oft saure Flüssigkeit, Marinade genannt. Durch das Einlegen dringen Gewürze und Säure tief in die Speise ein und machen sie aromatischer und zarter.

Mascarpone ist ein milder, cremiger Frischkäse aus Crème fraîche und Sahne; fermentiert mit Kalbslab, und je nach Marke etwas Buttermilch. Ursprünglich aus dem lombardischen Lodi stammend, wird er heute in ganz Italien hergestellt. Mascarpone dient auch als Zutat für Süßspeisen (z. B. Tiramisu) und Tortenfüllungen.

Mise en place ist in der Gastronomie die Vorbereitung eines Arbeitsplatzes, sei es in der Küche, im Restaurant, auf der Etage oder an der Rezeption.

Mixed Pickles sind eine pikante Beilage, ein Gemisch aus verschiedenen Früchten und Gemüseteilen, die mit spanischem Pfeffer und anderen Gewürzen in scharfem Essig eingelegt sind.

Mozarella ist ein ursprünglich italienischer Filata-Käse aus Büffel- oder Kuhmilch mit 50 % (Büffel) oder 45 % (Kuh) Fett i.Tr.. Er ist heute weit verbreitet und wird an vielen Orten der Welt gekäst, da der Name an sich nicht geschützt ist.

Mousses werden Speisen von schaumiger, crèmeartiger Konsistenz genannt, so insbesondere Süßspeisen wie zum Beispiel die Mousse au Chocolat, aber auch Vorspeisen aus püriertem Fleisch (Geflügel, Wild oder Fisch), die durch Beimengung von Gelee oder Schlagsahne, Aufschlagen und Kühlen eine schaumige, zart schmelzende Konsistenz erhalten.

Nappieren Beim Nappieren werden Speisen mit einer Sauce überzogen. Anders als beim Saucieren, bei dem die Sauce unter oder neben der Speise gegeben wird, wird beim Nappieren die Speise mit der Sauce bedeckt. Nappiert werden in der Regel lang gebratene Gerichte, wie zum Beispiel Braten und auch bestimmte Fischzubereitungen oder Gemüse, z. B. Blumenkohl mit Béchamelsauce.

Orangeat wird durch das Kandieren der von der weißen Haut befreiten Schalen von Bitterorangen (Pomeranzen) gewonnen. Pomeranzen haben eine wesentlich dickere Schale als andere Orangenarten. Die Schale hat aufgrund des hohen Gehalts an ätherischen Ölen einen

intensiven bittersüßen Geschmack. Der Zuckergehalt von Orangeat beträgt mindestens 65%, ferner kommen Spuren von Kochsalz (vom Kandieren) und schwefliger Säure (als Konservierungsmittel) vor. Orangeat findet als Backgewürz Verwendung, beispielsweise in der Weihnachtsbäckerei. Ein ähnliches Produkt aus einer speziellen Zitronenart ist Zitronat.

Panieren ist eine Methode, Fleisch- oder Fischstücke, aber auch anderes mit einer Hülle aus Paniermehl zu versehen. Üblicherweise wird das Gargut zuerst in Mehl gewendet, dann in geschlagenem und gewürztem Ei und schließlich im Paniermehl. Anschließend wird es in reichlich Fett gebacken. Die Panierung wird dabei goldgelb und aromatisch, das Innere bleibt vor zu großer Hitzeeinwirkung geschützt und wird dadurch sanfter gegart. Um der Panierung überschüssiges Fett zu entziehen, werden die gebackenen Stücke kurz auf eine saugfähige Unterlage (z. B. Küchentrepp) gelegt.

Pariieren bezeichnet das Befreien eines Stückes Fleisch von Häuten, Sehnen und unerwünschtem Fett und das Entfernen von Schuppen und Gräten bei Fischen. Aber auch das Entfernen sonstiger unerwünschter Bestandteile. Pariertes Fleisch, das auf Nachfrage und gegen Aufpreis von den meisten Fleischern bezogen werden kann, wird auch als schieres Fleisch bezeichnet.

Parfaits sind einer Pastete ähnelnde Gerichte aus einer feinen Farce aus Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten, die mit Gelatine oder Eigelb gebunden werden. Parfaits werden vor dem Servieren gut gekühlt und gestürzt. Sie sind klassischer Bestandteil kalter Büffets.

Parmesan von italienisch Parmigiano, bezeichnet einen besonders zum Reiben als Würzkäse geeigneten Hartkäse aus Kuhmilch.

Passieren ist küchensprachlich das Durchsiehen oder Durchdrücken von Saucen, Suppen oder Pürees durch ein Sieb oder Passiertuch. Es dient dazu, gröbere Bestandteile zurückzuhalten oder zu zerkleinern und damit der Speise eine feine, gleichmäßige Konsistenz zu verleihen.

Pasteten sind fein gewürzte Gerichte aus einer Farce aus Fleisch, Wild, Geflügel (auch Innereien wie Leber) oder Fisch, die in einer Teighülle gebacken werden. Varianten sind die portionsgroßen, panierten und frittierten Rissolen (Halbmondpasteten) und die in kleinen Näpfen gegarten Timbalen. Eng verwandt sind Terrinen (Schüsselpasteten), die ohne Teig in einem feuerfesten Gefäß gegart werden und Galantinen (Rollpasteten), die ursprünglich in entbeinten Tierkörpern gegart wurden. Sie werden heute meist ebenfalls zu den Pasteten gezählt. Abgeleitet davon gibt es auch süße Pasteten – als Kuchen mit einer Füllung aus Früchten, Nüssen u. ä – sowie solche, die von der Herstellung und Zusammensetzung her Pralinen ähneln. Pasteten waren wegen ihrer aufwändigen Herstellung lange Zeit ein repräsentatives Gericht, für dessen Zubereitung es einen eigenen Beruf, den Pastetenbäcker gab.

Pochieren ist eine sanfte Garmethode in heißem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 85 °C), die auf die Zubereitung von pochierten (verlorenen) Eiern zurückgeht, bei denen der Dotter vom Eiklar durch geschicktes Hineingleiten lassen ins Wasser umhüllt wird.

Quiche einen herzhaften Kuchen aus Mürbeteig mit einem Eieguss - z. B. Quiche Lorraine

Rauke (Rucola) sind Pflanzenarten aus der Familie der Kreuzblütengewächse. Rucola wird hauptsächlich als Salatpflanze angebaut. Im deutschsprachigen Raum ursprünglich als Rauke bekannt, aber in Vergessenheit geraten, wurden die Pflanzen unter ihrem italienischen Namen wieder populär.

Reduktion Das Kochen eines flüssigen Nahrungsmittels, z. B. eines Rotweines oder einer Sauce mit dem Ziel, durch die Wasserverdampfung zu einer Verdickung und zu einer höheren Konzentration der Geschmacksstoffe zu gelangen.

Ricotta (italienisch für "nochmals gekocht") ist der italienische Name für einen Frischkäse aus Schafs- und Kuhmilch, der unter Zugabe von Frischmilch (und ggf. auch Rahm) zur Molke und Fällung durch Säure (in der Regel Zitronensäure) bei 90°C gewonnen wird. Die Käsemasse wird durch vorsichtiges Abschöpfen an der Flüssigkeitsoberfläche entnommen.

Rissolieren In frischer Butter gelbbraun anbraten, schwenken (z.B. Kartoffeln = pommes rissoles).

Sambals sind dickflüssige, ursprünglich aus Indonesien stammende Würzsaucen auf Chili-Basis, die traditionell in kleinen Schälchen als Würzbeilage zu Gemüse, Huhn, Fisch und Reis gereicht werden. Das Sambal ist ein typisch indonesisches Produkt. Je nach Rezept variieren die einzelnen Zubereitungen beträchtlich in ihrer Schärfe.

Sauce béchamel ist eine helle Sauce aus Milch, Butter und Mehl, die meist zu Gemüse, Kartoffeln oder Eierspeisen serviert wird. Als klassische Grundsauce findet sie variiert bei vielen Gerichten Verwendung.

Saucieren Mit Sauce begießen.

Sautieren ist eine besondere Form des Kurzbratens. Das dünn geschnittene oder zerkleinerte Gargut, z. B. Geschnetzeltes, brät in einer flachen Pfanne (Sauteuse) bei starker Wärmeeinwirkung. Es wird nur soviel in die Pfanne gegeben, dass alles nebeneinander liegen kann und so rasch die Wärme aufnimmt. Durch Schwenken des Geschirrs wird das Gargut gewendet.

Spicken auch Bigarrieren oder Lardieren genannt, wird mageres Fleisch, besonders von Rind (Sauerbraten, Lungenbraten), Wild und Wildgeflügel, mit Streifen von geräuchertem, fettem Speck durchzogen, um das Austrocknen beim Braten zu verhindern und ihm zusätzlich Aroma zu verleihen. Dazu werden mehrere Zentimeter lange, bleistift dünne Speckstreifen mit einer Spicknadel durch die obere Fleischschicht gezogen, so dass sie an beiden Enden etwas hervorstehen.

Soufflée ist eine leichte Eierspeise, bzw. ein Auflauf (süß als Mehlspeise, aber auch mit Käse, Gemüse oder Fisch, Krebsen, Fleisch zubereitet), deren luftige Größe (Höhe) aus der Verbindung des Brandteiges (wie bei Windbeutel) mit dem geschlagenem Eiweiß entsteht.

Supreme 1. Eine Brusthälfte beim Geflügel. 2. Eine feine Geflügelsauce. 3. Eine Bezeichnung für ein feines Gericht.

Sushi ist ein japanisches Gericht, das hauptsächlich aus erkaltetem, gesäuertem Reis, überwiegend rohem Fisch und meist Nori (getrockneter und gerösteter Seetang) besteht und in mundgroßen Stücken optisch ansprechend serviert wird. Weitere Zutaten sind, je nach Art des Sushis, Gemüse und Ei. Hin und wieder findet man auch Variationen mit Fleisch, diese gehören jedoch nicht zu den traditionellen Sushi.

Die bei uns bekanntesten Arten des Sushi sind:

Nigiri Sushi Roher Fisch der auf einen Ballen aus Sushireis gelegt wird

Norimaki Sushi Gerolltes Sushi. Reis und Zutaten werden in ein getrocknetes Algenblatt gewickelt.

Futomaki Sushi Ebenfalls gerolltes Sushi, aber die Rolle ist dicker als beim Norimaki Sushi.

Temaki Sushi In Tütenform gerolltes Sushi.

Gunkan Seetang in Schiffchenform, gefüllt mit Sushireis und Fischeiern.

Chirashi Sushi Der in einer Schale angerichtete Sushireis wird mit den Zutaten belegt.

Inari Sushi Säckchen aus frittiertem Tofu werden mit Sushireis gefüllt.

Uramaki Verkehrt gerolltes Sushi, gelegentlich auch als "Inside out" bezeichnet.

Tannin Gerbstoffe, die in den Traubenkernen und in der Beerenschale sich befindet.

Tartelette Kleine Törtchen.

Tournedos heißt in der Küchensprache der lange, keulenförmige Muskelstrang (Psoasmuskel), der sich im Lendenbereich auf beiden Seiten der Wirbelsäule entlangzieht. Es ist besonders zart, mager und saftig. Da Filets nur einen sehr kleinen Anteil der gesamten Muskelmasse eines Schlachttiers ausmachen, sind sie die teuersten Stücke.

Tranchieren Der Begriff bezeichnet das in Scheiben schneiden (franz.: tranche = Scheibe) oder das richtige und kunstvolle Zerlegen von Fleisch, Fisch, Geflügel aber auch von Obst und Gemüse.

Überbacken (Gratinieren) dabei bildet die Oberfläche einer Speise durch starke Oberhitze (Strahlungswärme) eine Kruste, wobei sich aus Kohlenhydraten und Eiweiß Röstaromen entwickeln.

Vin de Pays ist ein französischer Landwein oder Tafelwein bestimmter Herkunft, der einen Gebietscharakter zeigt. Seit 1973 wurden über 100 Zonen für Vin de Pays festgelegt, die meisten liegen in den südfranzösischen Departements. Vin de Pays dürfen nur aus bestimmten zugelassenen Rebsorten gekeltert und nicht mit Weinen aus anderen Gebieten verschnitten werden.

Vinaigrette ist die Bezeichnung für eine kalte Salatsauce (oder -marinade), basierend auf einer Emulsion von Essig und Öl. Der Essig kann aber auch durch Zitronensaft oder Limettensaft ersetzt sein. Damit der Säuregehalt nicht zu hoch wird, gibt man Gemüsesud oder Fleischbrühe hinzu. Dazu kommen unterschiedliche Gewürze wie Salz, Pfeffer, Zucker. Es können auch Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill, Knoblauch, Schalotten, sowie Senf hinzugefügt werden. Essig und Öl alleine entmischen sich nach einiger Zeit. Damit die Vinaigrette stabil bleibt, wird eine Emulsion erzeugt. Dabei hilft die Zugabe von ein wenig Senf. Der enthält den Emulgator Lecithin, sodass man durch Verrühren der Zutaten zum gewünschten Ergebnis kommt.

Wildreis oder Nordamerikanischer Wasserreis ist eine Sumpfpflanze aus der Familie der Süßgräser (Poaceae). Botanisch gesehen ist er kein Reis (gehört aber zur gleichen Familie), sondern ein Sumpfgas, das vorwiegend in relativ kalten Gebieten von Kanada und den nördlichen USA wächst. Er wurde/wird von Indianern mit dem Boot geerntet, indem die Körner aus den Halmen geschlagen werden.

Worcestersauce, Worcestershiresauce ist eine klassische englische, von Lea & Perrins seit 1838 in Worcester hergestellte Würzsauce. Lea und Perrins waren Apotheker. Heute werden Nachahmerprodukte unter gleichem Namen auch von anderen Firmen angeboten. Das Originalprodukt aus England besteht aus Essig, Melasse, Zucker, Salz, Sardellen, Tamarinden-Extrakt, Zwiebeln, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen und natürlichen Aromen.

Ziselieren Fisch oder Fleisch kann durch Schrägschnitte ziseliert werden. Die Hitze kann so beim Garen schneller und gleichmäßiger eintreten. Weiterhin dringt eine Marinade bzw. würzende Zutaten schneller in das (Fisch-)Fleisch ein. In manchen Büchern wird die größere Oberfläche erwähnt. So kann bei Anwendung von trockenen Garverfahren (z.B. Grillen, Braten) eine größere Krustenbildung das Produkt röcher (knuspriger) erscheinen lassen.

Zitronat wird durch Kandieren aus den Früchten des Zedratbaums (Citrus medica), einer besonderen Zitronenart, auch Zitronatzitronen genannt, hergestellt. Hauptanbaugebiete des Zedratbaums sind Italien, Korsika und Griechenland. Die Früchte werden bis zu 3 kg schwer. Zitronat ist grün bis gelb, je nach Reife der Frucht. Der Zuckergehalt beträgt mindestens 65 %, ferner kommen Spuren von Kochsalz (vom Kandieren) und schwefliger Säure (als Konservierungsmittel) vor. Zitronat findet als Backgewürz Verwendung, beispielsweise in Christstollen. Es darf nicht mit kandierten Zitronenschalen verwechselt werden. Ein ähnliches

Produkt aus Bitterorange (Pomeranze) ist Orangeat.