

DIE GROSSE SCHULE DES KOCHENS

Zutaten - Techniken - Rezepte



ANNEWILLAN

Ecole de cuisine La Varenne, Paris

ChristianNferlag

Inhalt

Risque von Garnelen 49 - GUMBOS 49 - Püreesuppen 50 - Suppen verfeinern 50 - *Suppe von schwarzen Bohnen* 50 - Cremesuppen 51 - Kalte Suppen 51 - *Gekühlte Spinat-Avocado-Suppe* 51

KRÄUTER, GEWÜRZE UND AROMAZUTATEN 12

KRÄUTER 12

Kochen mit frischen Kräutern 13 - Frische Kräuter konservieren 13 - Frische Kräuter hacken 13 - Verwendung eines Küchenmessers 13 - Verwendung eines Wiegemessers 13 - Kräuter trocknen 14 - KRÄUTERMISCHUNGEN 14 - **Lauch:** Knoblauch 14 - *Knoblauchsauce* 14 - Schalotten 15 - Schnittlauch 15 - Knoblauch hacken 15 - Schalotten schneiden 15 - **Zarte Kräuter:** Petersilie 16 - Gartenkerbel 16 - Estragon 16 - Minze 17 - Basilikum 17 - Borretsch und Pimpinelle 17 - *Pesto* zubereiten 17 - **Robuste Kräuter:** Thymian 18 - Bohnenkraut 18 - Lorbeerblatt 18 - *Rosmarin-Zitronen-Sorbet* 19 - Rosmarin 19 - Salbei 19 - Oregano und Majoran 19 - *Salat von gemischten Kräutern* 20 - **Seltene Kräuter** 21 - **Kräuter mit Zitronenaroma** 21 - KRÄUTER-UND GEWÜRZTEES 21 - **Blätter und Samen als Würzmittel:** Dill 22 - Engelwurz 22 - Koriander 22 - Sellerie 22 - Liebstöckel 22 - Bockshornklee 22

GEWÜRZE 23

Mit Gewürzen kochen 23 - Gewürze rösten 23 - *Fenchel mit Lammfleisch und Koriander* 23 - **Samengewürze:** Kümmel 24 - Kreuzkümmel 24 - Sesam 24 - Mohn 24 - **Gewürze mit Anisaroma** 24 - NATÜRLICHE FARBSTOFFE 25 - Piment 25 - *Risotto alla milanese* 25 - **Ährlichende Gewürze:** Muskatnuß und Muskatblüte 26 - Zimt 26 - Kardamom 26 - Gewürznelken 26 - Wacholderbeeren 26 - *Flämi-sehe Gewürzplätzchen* 27 - GEWÜRZMISCHUNGEN 27 - **Scharfe Gewürze:** Chillies 28 - Cayennepfeffer 29 - Paprika 29 - Frische Chillies vorbereiten 29 - Pikante Saucen 29 - Pfeffer 30 - Ingwer 30 - Frischen Ingwer vorbereiten 31 - Meerrettich 31 - Speisesenf 31

AROMAZUTATEN 32

Salz 32 - Sojasauce und andere salzige Aromazutaten 32 - Fleisch- und Hefe-Extrakt 33 - Sardellen- oder Anchovispaste und asiatische Fischsaucen 33 - *Vietnamesische Garnelen-Spieße* 33 - Oliven 34 - Kapern 34 - *Tapenade* 34 - **Würzsaucen:** Worcestershire-, Brown- und Barbecue-Sauce 35 - Ketchup 35 - Scharfe Saucen und Relishes 35 - **Essenzen und Extrakte:** Blütenwasser 36 - *Blanc-manger mit Orangenblütenwasser* 36 - Vanille 37 - Ganze Vanilleschoten verwenden 37 - **Kaffee und Tee** 37 - *Gewürzkuchen mit Kaffee und Walnüssen* 37 - **Spirituosen und Weine in der Küche** 38 - Flambieren 38 - Spirituosen 38 - Weine 38 - Südweine 39 - Liköre 39 - Bier und Cidre 39 - ANGOSTURA BITTER 39 - **Essig** 40 - Reiner Weinessig 40 - Kräuteressig herstellen 41 - **Marinaden** 41 - *Rotweinmarinade* 41 - Rezepte für Marinaden 41

FONDS UND SUPPEN 42

Fonds und Brühen abschäumen 42 - Fonds und Brühen entfetten 42 - Fonds und Suppen absieben 43 - Beilagen und Einlagen für Suppen 43 - Helle und dunkle Fonds 43 - *Heller Kalbsfond* 44 - *Fischfond* 44 - Gemüsefond 44 - COURT BOUILLON 44 - *Court bouillon* 44 - **Suppen** auf Bouillon-Basis 45 - *Minestrone di verdura* 45 - Consomme (**Kraftbrühe**) 46 - Kraftbrühe aus Rindfleisch oder Geflügel 46 - **EIERFOND** 47 - Brotsuppen 47 - *Französische Zwiebelsuppe* 47 - *Mgo-saou* 48 - Suppen von Fisch und Schalthieren 48 - Bisque 49 -

SAUCEN 52

GRUNDLAGEN EINER GUTEN SAUCE 52 - Eine Sauce durchschlagen 52 - Saucen reduzieren 52 - Eine Sauce absieben 53 - Eine Sauce mit Butter anreichern 53 - Speisen nappieren 53 - **Helle Saucen** 53 - Damit sich auf hellen Saucen keine Haut bildet 54 - Bechamel 54 - *Sauce bechamel* 54 - Abwandlungen 54 - Veloute 55 - *Sauce veloute* 55 - Abwandlungen 55 - Saucen auf Fond-Basis klären 55 - CHAUD-FROID-SAUCE 56 - Rotweinsauce 56 - Einbrenne 56 - **Dunkle Saucen** 57 - Espagnole 57 - *Sauce espagnole* 57 - GIACE UND FLEISCHSAFT 57 - BRATENSAUCE 57 - Braune Grundsauce 58 - *Braune Grundsauce* 58 - Abwandlungen 58 - Saucen vor dem Servieren binden (Dickungsmittel) 59 - Aufgeschlagene Saucen 60 - Hollandaise 60 - *Sauce Hollandaise zubereiten* 60 - Saucen mit der Küchenmaschine aufschlagen 60 - Abwandlungen von *hollandaise* und *bearnaise* 60 - Bearnaise 61 - *Sauce bearnaise* 61 - Weiße Buttersauce 62 - *Weiße Buttersauce* 62 - Abwandlungen 62 - **Mayonnaise** 62 - Mayonnaise zubereiten 63 - Abwandlungen 63 - **Vinaigrette** 64 - *Sauce vinaigrette* 64 - Abwandlungen 64 - Weitere Salatsaucen 64 - Mit Brot gebundene Saucen 64 - Tomatensaucen 65 - Barbecue-Saucen 65 - Nuß-Saucen 66 - Würzige Fruchtsaucen 66 - Süße Fruchtsaucen 66 - **Eiercreme** 67 - Vanillesauce (Englische Creme) 67 - Weitere süße Saucen 67 - SABAYON 67

MILCH, KÄSE UND EIER 68

MILCH UND SAHNE 68

Pflanzlicher Ersatz 68 - Milch 69 - Sahne 69 - Selbstgemachte Creme fraiche 70 - Sahne schlagen 70 - CHANTILLY-SAHNE 70 - *Creme brûlée* 71 - Saure Sahne, Joghurt und Buttermilch 71 - Selbstgemachter Joghurt 72 - *Gegrilltes Huhn in Joghurt-Sauce* 72

KÄSE 73

Mit Käse kochen 74 - Eine Käseplatte zusammenstellen 75 - ZIEGEN-, SCHAF- UND BÜFFELKÄSE 75 - **Frischkäse** 76 - *Coeur à la creme* aus Frischkäse zubereiten 76 - Ricotta zubereiten 77 - **Weichkäse und halbfeste Schnittkäse** 77 - **Blauschimmelkäse** 78 - *Kalbsschnitzel mit Stilton* 78 - **Schnittkäse und Hartkäse** 79 - **Käse der Doppelrahmstufe** 79

EIER 80

Nährwertstoffe 81 - Güte- und Gewichtsklassen 81 - Eier trennen 81 - Ganze Eier und Eigelb schaumig rühren 82 - Eischnee schlagen 82 - Eischnee unterheben 83 - Gekochte Eier 83 - Gekochte Eier schälen 84 - EXOTISCHE EIER 84 - *Eier mit Curry-Mayonnaise und Reissalat* 84 - Pochierte Eier 85 - Eier pochieren 85 - *Verlorene Eier Clamart* 85 - Rühreier 86 - Rührei zubereiten 86 - Eingelegte Eier 86 - Gebakene Eier 87 - Eier *en cocottes* zubereiten 87 - Eier *sur leplat* zubereiten 87 - Gebratene Eier 88 - Eier fritieren 88 - Spiegeleier braten 89 - Omeletts 89 - Eine Pfanne richtig pflegen 89 - Ein gerolltes Omelett zubereiten 90 - Ein flaches Omelett zubereiten 90 - Füllungen für gerollte Omeletts 91 - Zutaten für flache Omeletts 91 - Ein Schaumomelett zubereiten 91 - Füllungen für Schaumomeletts 91 - Souffles 92 - Ein Souffle zubereiten 92 - *Fisch-Souffle* 93 - Pikante und süße Eiercremes 94 - Quiches und pikante Pasteten 94 - Karamelcreme in Portionsförmchen zubereiten 95 - *Karamelcreme* 95

FETTE UND ÖLE 96

Anteil der Fettsäuren in Fetten und Ölen 96 - Feste Fette abmessen 96 - Tierische Fette 97 - Fett auslassen 97 - Butter 98 - Braune und dunkelbraune Butter zubereiten 98 - GHEE 98 - Butter klären 99 - Buttermischungen 99 - Margarine 99 - *Holländische Butterkekse* 100 - Backfett 100

ÖLE 100

Olivenöl 100 - *Dip-Sauce aus Olivenöl, Anchovis und Knoblauch* 101 - Speiseöle für jeden Zweck 102 - *Salatmit gerösteten Walnüssen und Roquefort* 102 - DIÄT-ÖLE 102 - Aromatische Öle 103 - EXOTISCHE ÖLE 103 - Öle mit Kräutern oder Gewürzen 103 - Kräuteröl ansetzen 103 - Fritieren 104 - Panade aus Mehl, Ei und Semmelbröseln 104 - Speisen fritieren 105 - Sicherheitsmaßnahmen 105 - *Dauphine-Kartoffeln* 105 - Ausbackteig 105 - Speisen zum Fritieren mit Teig überziehen 106 - *Obst in Bierteig* 106 - Speisen sautieren und pfannenbraten 106 - *Pikante Krokette*n und *Beignets* 107 - *Camembert-Krokette*n 107

FISCH 110

Fisch einfrieren 110 - Frischfisch im Handel 111 - Fische vorbereiten 111 - Fische schuppen 112 - Fische durch die Kiemen ausnehmen 112 - Fische durch die Bauchhöhle ausnehmen 112 - Fische ziselieren 112 - Rundfische durch die Bauchhöhle entgräten 113 - Rundfische durch den Rücken entgräten 113 - Plattfische entgräten 114 - Rundfische filetieren 114 - Plattfische filetieren 115 - Plattfische enthäuten 115 - Fischfilets enthäuten 116 - Fischfilets flachklopfen und ziselieren 116 - Einzelne Gräten aus Fischfilets entfernen 116 - Fischfilets zusammenlegen und aufrollen 116 - Fischsteaks schneiden 116 - Fischsteaks vorbereiten 116 - Escalopes schneiden 117 - Den Gargrad von Fisch prüfen 117 - Gegratete Fischsteaks entgräten 117 - Kleine gegarte Plattfische entgräten 117 - Große Fische nach dem Garen zerlegen und anrichten 118 - Fisch zubereiten 119 - Fisch in einer Papierhülle garen 121 - *Brassen en papillote* 121 - Fisch im Teigmantel backen 122 - Fisch pürieren 122 - *Mousselines* zubereiten 123 - Heiße und kalte Fisch-Mousses 124 - Pasteten, *rillettes* und Terrinen 124 - Kleine Fischrouladen zubereiten 124 - Fisch marinieren 125 - Gerichte aus rohem Fisch 125 - Salate aus rohem Fisch 125 - GETROCKNETER, GESALZENER UND GERÄUCHERTER FISCH 126 - **Kleine Plattfische:** Seezunge, Flunder, Scholle 127 - *Seezungenfilets mit Champignons und Tomaten* 128 - **Große Plattfische:** Steinbutt, Glatbutt, Heilbutt, Petersfisch 129 - *Panache von gedämpftem Fisch mit Dillsauce* 130 - Rochen 131 - KAVIAR UND ANDERER FISCHROGEN 131 - Haifisch und Stör 132 - **Fleischige Fische:** Thunfisch, Schwertfisch, Marlin 133 - SUSHI UND SASHIMI 134 - *Thunfisch mit Fenchel und Champignons* 134 - Seeteufel 135 - *Seeteufel-Escalopes mit Limetten-Ingwer-Sauce* 135 - Seeteufel filetieren 135 - **Fische mit festem weißem Fleisch:** Schnapper, Zackenbarsch, Sägebau, Goldmakrele 136 - *Marinierter Roter Schnapper* 137 - **Fische mit blättrigem weißem Fleisch:** Barsch, Meeräsche, Meerbarbe, Umberfisch 137 - **Dorschartige Fische:** Kabeljau, Schellfisch, Seehecht, Seelachs 138 - *Pastete mit Kabeljau, Garnelen und Meerfenchel* 140 - **Fische mit seitlich abgeflachtem Körper:** Pompano und andere Jacks, Meerbrasse 140 - *Meerbrassen auf mediteyraner Art* 141 - **Grätenreiche Fische:** Knurrhahn, Drachenkopf, Felsenfisch 142 - **Lachs und Forelle:** Pazifischer Lachs, Atlantischer Lachs, Lachsforelle, Regenbogenforelle 143 - *Pochierter Lachs in Aspik* 144 - **Süßwasserfische:** Karpfen, Hecht, Wels, Renke, Barsch 145 - *Quenelles* zubereiten 146 - *Quenelles mit sauce Nantua* 147 - **Fettfische:** Hering, Sardine, Aalse, Makrele, Blaufisch 147 - Kleine Fettfische entgräten 149 - *Eingelegter Brathering* 149 - **Fische**

mit langgestrecktem Körper: Aal, Hornhecht, Neunauge 150 - Strömlinge zubereiten 150 - Aal enthäuten 151 - Aal filetieren 151 - *Ac oder Makrele auf asiatische Art* 151

MEERESFRÜCHTE 152

KRUSTENTIERE 152

Hummer, Langusten, Bärenkrebse 153 - Hummer töten und zulegen 154 - Gekochte Languste zerlegen 155 - Schaltierbutter zubereiten 155 - Hummerfleisch auslösen 156 - *Hummersalat Green Godde:* 157 - **Krabben** 158 - Das Fleisch aus Taschenkrebse und Krabbe herauslösen 158 - SOFTSHELL CRABS 159 - **Garnelen und Kaise: granat (Scampi)** 160 - Garnelen schälen 160 - *Garnelen und Jakobmuscheln am Spieß* 161 - **Flußkrebse** 161 - Das Fleisch gekochte Krebse auslösen 162 - HEUSCHRECKENKEEBS 162

SCHAL-UND WEICHTIERE 163

Schnecken 163 - Abalonenfleisch auslösen und säubern 164 - Acha und Weinbergsschnecken 164 - Schneckenbutter zubereiten 165 - **Mischein** 165 - Austern 166 - Austern öffnen 166 - *Austern in Champignonsauce* 167 - Jakobsmuscheln 167 - Jakobsmuscheln öffnen und vorbereiten 168 - Venusmuscheln und Herzmuscheln 168 - Venusmuscheln öffnen 169 - Miesmuscheln 169 - Miesmuscheln säubern und öffnen 169 - Miesmuscheln in der geöffneten Schale servieren 170 **Kalmar, Tintenfisch und Krake (Octopus)** 170 - Kalmar und Tintenfisch vorbereiten 171 - Krake vorbereiten 172 - FRÖSCHE 172 - Kg mar und Tintenfisch füllen 172 - *Gefüllter Kalmar in eigener Tinte* 17 - EXOTISCHE MEERESFRÜCHTE 173

GEFLÜGEL UND FEDERWILD 174

Geflügel absengen und ausnehmen 174 - Geflügel halbieren 175 - Geflügel zerlegen 176 - Ganzes Geflügel entbeinen 177 - Brustfleisch entbeinen 178 - Geflügel nach der »Umstülpmethode« entbeinen 178 - Geflügel füllen 179 - Geflügel dressieren 179 - Geflügel enthäuten 180 - Geflügel *en crapaudine* 180 - Backofen-Temperaturen und Garzeiten 180 - Geflügel zubereiten 181 - *Poule au pot* 182 - **Huhn** 184 - Si preme vom Huhn schneiden 185 - Huhn tranchieren 185 - **Pute** 18 - Putenschnitzel schneiden 186 - Geflügel am Halsende füllen 186 - *Putenschnitzel mit Gemüse-Julienne* 187 - Pute tranchieren 187 - **Ente** 188 - Ente tranchieren 188 - GEFLÜGELKLEIN 189 - *Enten-Rougout mit Birnen und Orange* 189 - **Gans** 190 - STOPFLEBER (FOI GRAS) 190 - Sehnen bei Geflügel und Federwild entfernen 190

FEDERWILD 191

Backofen-Temperaturen und Garzeiten 192 - *Wachteln am Spieß mit Pfeffermarinade* 192 - Kleine Vögel bardieren und binden 193 - Geflügel rupfen 193 - EXOTISCHE WILDVÖGEL 193

FLEISCH UND WURSTWAREN 194

Fleisch klopfen und einschneiden 195 - Fleisch parieren und sehnen 195 - Fleisch marinieren 195 - Fleisch bardieren und binden 195 - Fleisch spicken 196 - Fleisch zubereiten 196 - Grillzeiten 197 - Den Gargrad von gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch überprüfen 199 - Garzeiten für Braten 199 - **Rindfleisch:** deutscher Schnitt 200; französischer Schnitt 201 - Garmethoden für Rindfleisch 201 - **Kalbfleisch:** deutscher Schnitt 202; französischer Schnitt 203 - Garmethoden für Kalbfleisch 201 - **Lammfleisch:** deutscher Schnitt 204; französischer Schnitt 205 - Garmethoden für Lammfleisch 204 - **Schweinefleisch:** deutscher Schnitt 206; französischer Schnitt 207 - Garmethoden für Schweinefleisch 206 - Verschiedene Teilstücke und Knochen 207 - MESSER SCHÄRFEN 207 - FESTTAGSBRATEN UND NICHT ALLTÄGLICHES FLEISCH 208 - **Rindfleisch:** Segmente des Schlach

körpers 209 - Filet 210 - Rinderfilet parieren 210 - Vorderviertel 211 - Rippe 211 - Rippenbraten tranchieren 211 - *Ungarisches Gulasch* 212 - Roastbeef (Lende) 212 - GULYÁS 212 - Keule 213 - Bauchlappen 213 - Brust 213 - Hesse 213 - HAMBURGER 213 - **Kalbfleisch:** Segmente des Schlachtkörpers 214 - HACKFLEISCH 214 - Schulter 215 - Kammstück 215 - *Gefüllte Kalbsbrust* 215 - Nacken 216 - Rippenstück 216 - Rücken 216 - Kalbsrücken entbeinen 216 - Hüfte 216 - Keule 217 - Bauchlappen 217 - Brust 217 - Kalbsbrust entbeinen 217 - Querrippe 218 - Kalbshachse 218 - Kalbsschnitzel 218 - Kalbsschnitzel schneiden 218 - **Lammfleisch:** Segmente des Schlachtkörpers 218 - Lendenstück 219 - Seile 219 - Lammsattel vorbereiten 219 - Lammnübchen (Noisettes) vorbereiten 220 - Brust 220 - Lammbrust entbeinen 220 - Schulter 221 - Lammschulter entbeinen 221 - Nacken 222 - Rippenstück 222 - Ein Rippenstück portionieren 222 - Ein Rippenstück vorbereiten 222 - Rippenstücke in Form binden 223 - *Gefüllte Lammkronen* 223 - Keule 224 - Lammkeule entbeinen 224 - Eine Lammkeule zum Grillen vorbereiten 225 - Eine Lammkeule tranchieren 225 - Lammhachse 225 - **Schweinefleisch:** Segmente des Schlachtkörpers 226 - Nacken und Schulter 226 - Kotelettstück 227 - Koteletts schneiden 227 - Ein Filetkotelettstück entbeinen 227 - Bauch 227 - Keule 228 - Rippchen 228 - *Schweinekoteletts mit Äpfeln und Sahne* 228 - **Innereien** 229 - KOPF, FÜSSE UND SCHWANZ 229 - *Nieren in Madeira* 230 - Leber 230 - Leber vorbereiten 230 - Nieren 231 - Kalbsnieren vorbereiten 231 - Lammnieren vorbereiten 231 - Bries 232 - Bries vorbereiten 232 - *Sautiertes Kalbsbries mit Gemüse* 232 - Bries pressen und in Scheiben schneiden 233 - Hirn 233 - Hirn vorbereiten 233 - Herz 233 - Herz vorbereiten 234 - Zunge 234 - Eine gegarte Zunge vorbereiten und aufschneiden 234 - Kutteln 235 - Andere Innereien 235 - Knochen 235 - Knochenmark herauslösen 235

HAARWILD 236

Reh und Hirsch 236 - Eine Wildkeule tranchieren 237 - *Wildbret mit Wildpilzen* 237 - Ein Sattelstück mit Knochen tranchieren 238 - **Wildschwein** 238 - EXOTISCHE REPTILIEN 238 - **Kaninchen und Hase** 239 - *Kaninchen mit Backpflaumen* 239 - Kaninchen oder Hase entbeinen 240 - Kaninchen oder Hase zerteilen 240 - EXOTISCHE WILDTIERE 240

WÜRSTWAREN 241

Terrinen und Pasteten 241 - Eine Terrine zubereiten 242 - *Tenine auf 'ländliche Art* 242 - Fleisch-Pies und Pasteten im Teigmantel 243 - Britische *raisedpies* 243 - Eine Pastetenform auskleiden 243 - *Kalbfleisch-Schinken-Pastete* 244 - Pasteten im Teigmantel (*pâtes en croûte*) 244 - Große Pasteten im Teigmantel 244 - Kleine Pasteten im Teigmantel 245 - *Wildpastete* 245 - **Würste** 246 - *Pikante Schweinswürste nach panischer Art* 248 - Einen Wurst Darm füllen 248 - **Speck und gepökeltes Schweinefleisch** 249 - Speck in Streifen schneiden 249 - **Schinken** 250 - Rohen Schinken in Scheiben schneiden 251 - **Gekochten** Schinken aufschneiden 252 - Weiteres konserviertes Fleisch 252 - Aspik 253 - Speisen mit Aspik überziehen 253 - Aspik in dekorative Formen schneiden 253 - Aspik hacken 254 - Aspikspeisen zubereiten 254 - Ungeklärter Aspik 254 - **Galantine und Ballotine** 255 - *Puten-Galantine* 255

3

GEMÜSE 258

Gemüse in Julienne-Streifen schneiden 259 - Zu Chiffonade schneiden 259 - Gemüse würfeln 259 - Gemüse zuschneiden 260 - Gemüse **4m** Rollschnitt zerteilen 260 - Entwässern mit Salz 261 - Gemüse zubereiten 261 - *Pfannengerührtes Gemüse* 262 - Gemüse glacieren 263 -

MIREPOIX UND BATTUTO 263 - Weinblätter füllen 265 - Kochen mit Blättern 265 - Gemüsepüree zubereiten 266 - Warme und kalte Gemüse in der Form 267 - *Kalte Gemüse-Terrine* 267 - Kochen mit Blüten 268 - GEMÜSE-SALATE 268 - **Salatgemüse:** Kopfsalat, Zichorienarten, Rauke, Feldsalat 269 - KRESSE 270 - Eisbergsalat-Herzen herauslösen 271 - GRÜNER SALAT 271 - **Warmer** • *Hühnerleber-Salat* 271 - **Blattgemüse:** Spinat, Wildkohl, Grünkohl, Löwenzahn, Sauerampfer 272 - Blatttrippen entfernen 273 - Spinat kochen 273 - Spinat-Timbale zubereiten 274 - **Kohlgemüse:** Kohl, Rosenkohl 274 - Kohl feinstreifig schneiden 276 - Einen Kohlkopf füllen 276 - *Rotkohl-Rouladen* 276 - Broccoli und Blumenkohl 277 - Broccoli vorbereiten 277 - Blumenkohl vorbereiten 278 - **Fruchtgemüse:** Tomate, Aubergine, Paprika 278 - Tomaten abziehen, entkernen und hacken 280 - Auberginen halbieren und einschneiden 281 - Paprika grillen und enthäuten 281 - Paprika putzen und zerkleinern 281 - Gurke 282 - Gurkenstifte und -halbmonde schneiden 282 - Gurkenkörbchen herstellen 283 - Okra 283 - GEMÜSE-GARNIERUNGEN 283 - **Meeresgemüse** 283 - **Sa-mengemüse:** Hülsenfrüchte und Gemüsemais 284 - Stangenbohnen »schnibbeln« 286 - Bohnen und Erbsen palen 286 - Dicke Bohnen enthäuten 286 - Mais enthülsen 286 - Maiskörner vom Kolben trennen 286 - **Kürbisgewächse:** Zucchini, Markkürbis, Winterkürbis, Eichelkürbis 287 - Markkürbis vorbereiten 288 - Zucchini-Schiffchen vorbereiten 288 - Winterkürbis vorbereiten 288 - WEITERE KÜRBISGEWÄCHSE 288 - **Zwiebelgemüse** 289 - Porree waschen 290 - Zwiebeln in Scheiben schneiden 290 - Zwiebeln in Ringe schneiden 290 - Zwiebeln würfeln und hacken 290 - *Zwiebelgemüse mit Rosinen* 291 - **Wurzel- und Knollengemüse:** Möhre, Weiße Rübe, Pastinake, Rote Bete, Schwarzwurzel, Rettich 292 - Kartoffel 294 - Kartoffeln fritieren 296 - Mit einem Gemüsehobel arbeiten 296 - Kartoffel-Körbchen herstellen 297 - *Peruanisches Kartoffelpüree* 297 - **Stengelgemüse:** Spargel, Bleichsellerie, Fenchel, Mangold, Kardone 298 - Spargel vorbereiten 299 - Blattstiele vorbereiten 299 - *Spargel auf polnische Art* 300 - Artischocke 300 - Ganze Artischocken vorbereiten und garen 300 - *Artischocken mit Pinienkernen* 302 - Artischockenböden vorbereiten und garen 302 - EXOTISCHE GEMÜSE 303

SPEISEPILZE 304

Pilze vorbereiten 304 - Pilze hacken 305 - Pilze in Scheiben schneiden 305 - Pilze zubereiten 306 - *Duxelles* zubereiten 306 - **Zuchtchampignon** 306 - Champignons in Würfel schneiden 307 - Champignons in Julienne-Streifen schneiden 307 - *Champignons à la grecque* 307 - Champignons tournieren 308 - **Kulturpilze:** Shiitake 308 - Austernseitling 308 - Wolkenohr 309 - Samtfußbrübling 309 - *Gefüllte Shiitake* 309 - **Wildpilze:** Speisemorchel 310 - *Morcheln in Sahne* 310 - Steinpilz 311 - Parasol (Riesenschirmling) 311 - Semmelstopfpilz 3H - Schopftintling 311 - Matsutake und Violetter Ritterling 312 - Schwefelporling und Klapperschwamm 312 - Pfifferling und Totentrompete 312 - Bovist 312 - Trüffel 313

GETREIDE UND HÜLSENFRÜCHTE 314

GETREIDE 314

Getreide nach der Absorptionsmethode kochen 315 - Getreide nach der Immersionsmethode kochen 315 - Getreidepuddings 315 - WILDEREIS 316 - *Paella mit Meeresfrüchten* 317 - Reis 317 - *Indischer Milchreis* 318 - Weizen und Mais 319 - COUSCOUS 320 - Buchweizen und Hirse 320 - Gerste, Hafer und Roggen 321 - UNGEWÖHNLICHE GETREIDEARTEN 321

HÜLSENFRÜCHTE 322

SOJABOHNEN 322 - Bohnen 323 - *Gebackene Bohnen in Rotwein* 324 - UNGEWÖHNLICHE BOHNENARTEN 324 - Linsen und Erbsen 325 -

KICHERERBSEN 325 - Dicke Bohnen und Lima-Bohnen 326 - *Lammragout mit dicken Bohnen* 326 - Bohnensalate 327 - Keimlinge 327 - Bohnensprossen ziehen 327

TEIGWAREN/PASTA 328

Mehlsorten für Pasta 328 - Teigwaren ohne Ei 329 - *Grundteig für Nudeln ohne Ei* 330 - Eierteigwaren 330 - Eiernudeln zubereiten 331 - Eiernudeln färben 331 - NUDELSAIATE 331 - Pasta-Teig mit der Maschine kneten und ausrollen 332 - Pasta mit der Maschine schneiden 332 - Pasta-Teig von Hand kneten und ausrollen 332 - Pasta von Hand schneiden 333 - Nudeln zubereiten 333 - Gebackene Pasta 334 - PASTA UND KÄSE 334 - *Lasagne mit Spinat und Ricotta* 334 - Gefüllte Pasta 335 - Gefüllte Pasta herstellen 335 - Pasta-Füllungen 335 - Gefüllte Teigtaschen herstellen 336 - *Ravioli mit einer Füllung aus Garnelen und Ziegenkäse* 336 - Pasta-Saucen 337 - PASTAALS DESSERT 338 - Klöße und Knödel 338 - Klöße zubereiten 339 - Knödel-Rezepte 339 - Spätzle zubereiten 339

MEHLE, BROTE UND DÜNNFLÜSSIGE TEIGE 342

MEHL 342

Weizenmehl 342 - Den Kleberanteil verringern 343 - Weitere Mehlsorten 343 - Stärkemehle 344

BROT 344

Brotzutaten 345 - **Hefebrote:** Hefe ansetzen und einen Vorteig zubereiten 346 - Brotteig herstellen 346 - Festen und weichen Brotteig kneten 347 - Hefeteig maschinell mischen und kneten 347 - Teig gehen lassen 348 - Teig abschlagen 348 - Brotlaibe formen 348 - Brötchen formen 350 - Pizza-Teig formen 351 - Den Teiglaib einschneiden 351 - Brot backen 351 - Garprobe bei Brot 351 - Einfache Hefebrote 352 - CROÛTES, CROÛTONS UND TOAST 352 - *Einfaches Weißbrot* 353 - Rezepte für einfache Hefebrote 353 - FRANZÖSISCHES BROT UND SAUERTEIG 353 - BROTKRUMEN UND SEMMELBRÖSEL 354 - Mögliche Fehler beim Backen von Hefebrot 354 - Gehaltvolle Hefeteige 354 - Brioche-Teig herstellen 355 - Brioche formen 355 - *Gefülltes Hefengebäck* 356 - Gefülltes Hefengebäck formen 356 - Plunderteig 357 - Croissants herstellen 357 - Croissants formen 358 - *Dänisches Plundergebäck* 358 - Dänisches Plundergebäck formen 358 - **Brote ohne Hefe:** Einfache schnelle Brote 359 - BACKTRIEBMITTEL 359 - *Korinthen-Scones* 360 - Rezepte für einfache schnelle Brote 360 - Gewürzkuchen, Kuchenbrote und süße Brötchen 360 - BEUGEL UND BREZELN 360 - *Dattel-Walnusz-Brot* 361 - Rezepte für Kuchenbrote und süße Brötchen 361 - FRÜCHTE-, GEMÜSE- UND NUSSBROTE 361 - Fettgebackenes 362 - *Doughnuts* zubereiten 362 - FLADENBROTE 363 - *Würziges italienisches Fladenbrot (Focaccia)* 363 - Füllungen mit Brotanteil 364 - Rezepte für Füllungen mit Brotanteil 364 - Brotpuddings 364 - Rezepte für Brotpuddings 365 - Einen Pudding zum Dämpfen vorbereiten 365 - *Gedämpfter Ingwerpudding* 365

DÜNNFLÜSSIGE TEIGE 366

Einen dünnflüssigen Teig zubereiten 366 - Crepes 366 - *Einfache Crepes* 366 - Crepes ausbacken 367 - Rezepte für pikante und süße Crepes 367 - Pfannkuchen, Waffeln und andere Mehlspeisen 368 - *Gewürzwaffeln* 368 - Rezepte für Eierteig 368 - Waffeln backen 369 - *Buttermilchpfannkuchen (Flapjacks)* 369

FEINGEGÄCK 370

Zutaten für Feingebäck 370 - Füllungen für Pasteten, Pies und Tortenböden 371 - **Mürbeteig** 371 - Mürbeteig herstellen 372 - KRÜMELTEIGE 372 - *Pate brisee* herstellen 372 - *Pate sucrie* 373 - *Pate brisee* und *Pate sucrie* kneten und ausrollen 373 - Eine Teigrose herstellen 373 - Förmchen auslegen 374 - Torteletts blindbacken 374 - Eine Tortenbodenform auslegen 375 - Einen Tortenboden blindbacken 375 - Teig verzieren 375 - **Brandteig** 376 - Brandteig herstellen 376 - Brandteig spritzen 377 - *Profiteroles mit Himbeersauce* 377 - **Blätterteig** 378 - Blätterteig herstellen 378 - Blätterteig ausrollen und zusammenlegen 379 - Einen *vol-au-vent* formen 380 - *Bouchees* formen 380 - *Feuilletes* formen 381 - Schweinsohren formen 381 - Halbblätterteig herstellen 381 - **Strudelteig** 382 - *Baklava* 382 - *Teigtaschen mit einer Füllung aus Blauschimmelkäse und Garneleit* 382 - Strudel zubereiten 383 - **Süße Füllungen für Feingebäck** 384 - Konditorcreme zubereiten 384 - Abwandlungen 384 - **Glasuren für Feingebäck** 385 - Glasur aus Aprikosenmarmelade 385 - Fruchtglasur 385 - Glasur aus rotem Johannisbeergelee 385

KLEINGEBÄCK 386

Zutaten für Plätzchen 386 - Plätzchen backen 386 - Ein Backblech vorbereiten 386 - Plätzchen vom Blech lösen 387 - **Ausgestochene und geformte Kleingebäck** 387 - Plätzchenteig ausrollen 387 - Plätzchenteig formen 387 - Plätzchen aus dünnflüssigem Teig und Waffelgebäck 388 - Waffeln backen und formen 388 - *Schokoladen-Cookies* 389 - Gebäckschnitten 389 - Salzige Kleingebäck 389

KUCHEN UND GLASUREN 390

Eine Kuchenform ausstreuen 390 - Den Boden einer runden Kuchenform auslegen 390 - Eine Springform auslegen 391 - Eine Kastenform auslegen 391 - In Arbeitsanweisungen verwendete Begriffe 391 - Kuchenzutaten 392 - Zutaten unterheben 392 - Kuchen aus der Form lösen 393 - Einen Kuchen horizontal in Tortenböden schneiden 393/ Mögliche Fehler beim Kuchenbacken 393 - **Biskuitkuchen** 394 - Eier schaumig schlagen 394 - Genueser Biskuit 395 - Savoyer Biskuit 395 - *Genueser Torte* 395 - BACKEN IN HÖHENLAGEN 395 - Löffelbiskuits herstellen 396 - Biskuitrolle 396 - Eine Biskuitrolle formen 396 - *Angel cake* 397 - *Angel cake (Engelkuchen)* 397 - **Rührkuchen** 397 - Fett und Zucker schaumig rühren 398 - Sandkuchen 398 - *Sandkuchen* 398 - *Früchtekuchen* 399 - *Englischer Früchtekuchen* 399 - Torten 400 - *Schokoladen-Walnusz-Kuchen* 400 - KUCHEN AUS ANDERE TEIGMASSEN 400 - **Gewürz- und Honigkuchen** 401 - *Finnische Pfefferkuchen* 401 - **Baiser-Kuchen** 402 - Baiser-Böden spritzen 402 - *Gâteau succes* 402 - Käsekuchen 403 - *Deutscher Käsekuchen* 403 - OBST- UND GEMÜSEKUCHEN 403 - KLEINE KUCHEN 404 - Mandelkuchen zubereiten 404 - PETITS FOURS 404 - *Petitsfours mit Mandel* 404 - **Füllungen, Glasuren und Überzüge:** Buttercreme 405 - Abwandlungen 405 - Füllcremes auftragen 405 - Einen Spritzbeutel füllen 406 - Weiche Glasuren 406 - Verzierungen mit Buttercreme 406 - Eine weiche Glasur auftragen 407 - Glasur marmorieren 407 - Eirspritztüte herstellen 407 - *Royal-Glasur* 408 - Verzierungen mit Royalgasur 408 - Mandelpaste (Marzipan) 409 - Verzierungen mit Mandelpaste 409 - Einen Kuchen mit Mandelpaste überziehen 409 - Baist Überzüge 410 - Baiser-Überzüge auftragen 410 - FESTLICHE KÜCHE UND TORTEN 410

ZUCKER UND SCHOKOLADE 411

ZUCKER 411

Weißer Zucker 412 - Brauner Zucker 412 - Zucker zu Dekorweck 412 - Honig 412 - *Jüdischer Honigkuchen* 413 - Handelsüblicher Zucker 413 - ZUCKERERSATZ 413 - **Zuckersirup:** Einfacher Zuckersirup 413

- Läuterzucker 414 - Läuterzucker herstellen 414 - Das Kochstadium des Sirups von Hand prüfen 415 - Gezogener und geblasener Zucker 415 - Süßigkeiten mit Sirup oder Karamel überziehen 416 - Aus Sirup gesponnenen Zucker herstellen 416 - Fondant 417 - Fondant herstellen 417 - Fondant als Glasur 417 - Karamel 418 - Karamel herstellen 418 - Karamelkörnchen herstellen 418 - Karamelsauce 418 - Krokant und Nougat 419 - Krokant herstellen 419 - Nougat ausrollen 419

SCHOKOLADE 420

Mousse au chocolat 421 - SCHOKOLADENERSATZ 422 - Schokolade temperieren 422 - Schokoladenlocken und -späne 423 - Schokoladenröllchen 423 - Dreiecke und andere Formen aus Schokolade 423 - Schokoladenblätter herstellen 424 - Ornamente aus Schokolade spritzen 424 - Pariser Creme 425 - Schokoladensaucen 425 - *Schokoladen-Kastanien-Pave* 425 - **Süßigkeiten und Pralinen:** Süßigkeiten aus gekochten Zuckerlösungen 426 - *Pertuche* 426 - Pralinen 427 - Überzogene Pralinen herstellen 427 - Gefüllte Pralinen herstellen 428 - Hohlfiguren aus Schokolade herstellen 429 - *Schokoladentrüffel* 429

KALTE DESSERTS UND EISCREMES 430

Gestürzte Gelatine-Desserts 430 - GELATINE 431 - Gelatine einweichen und auflösen 431 - Charlotten und Cremes 432 - Charlotten-Formen auskleiden 432 - *Charlotte russe* 433 - Rezepte für Charlotten und Cremes 433 - Kalte Mousses und Souffles 434 - *Zitronen-Mousse mit Karamelsauce* 434 - Rezepte für kalte Mousses und Souffles 434 - Eine Manschette anbringen 435 - **Baiser (Meringue):** Einfache Baiser-Masse 435 - Rezepte für einfache Baiser-Masse 436 - Einfache Baiser-Masse zubereiten 436 - Italienische und gekochte Baiser-Masse 436 - Gekochte Baiser-Masse zubereiten 436 - Italienische Baiser-Masse zubereiten 437 - *Vacherin* zubereiten 437 - Weitere kalte Desserts 438 - Rezepte für kalte Desserts 438 - *Sheny-Syllabus* 438 - **Sorbets, Eiscremes und Eis-Desserts:** Zutaten für Sorbets, Eiscremes und Eis-Desserts 439 - Sorbet und Eiscreme gefrieren 440 - Fehlerquellen bei der Zubereitung von Sorbets und Eiscremes 440 - Sorbet 441 - Sorbet oder Eiscreme formen 441 - *Himbeer-Sorbet* 442 - Abwandlungen 442 - Eiscreme 442 - Rezepte für Eiscreme-Desserts 443 - *Vanille-Eiscreme* 443 - Abwandlungen 443 - *Birne Helene* 443 - **Eisbomben, Parfaits und Eis-Souffles** 444 - KLASSISCHE EIS DESSERTS 444 - *Eisbomben-Masse* 444 - Eine Eisbomben-Form füllen und stürzen 445 - Rezepte für Eisbomben, Parfaits, Eis-Souffles und Eis-Desserts 445

FRÜCHTE UND NÜSSE 446

Kochen mit Früchten 447 - Früchte schälen 447 - Früchte pochieren 448 - Früchte flambieren 449 - Fruchtpürees und Fruchtsaucen 450 - Fruchtsuppen 450 - Früchte pürieren 450 - *Ungarische Kirschsuppe* 451 - Früchte mazerieren 451 - **Apfel, Birne, Holzapfel und Quitte** 452 - MOSTÄPFEL UND MOSTBIRNEN 453 - Äpfel, Birnen und Quitten vorbereiten 454 - Äpfel, Birnen und Quitten in Scheiben schneiden 454 - Birnenfächer schneiden 454 - *Tarte Tatin* 455 - **Rhabarber 455 - Steinobst:** Pfirsich, Nektarine, Aprikose, Pflaume, Kirsche 456 - Kirschen entsteinen 457 - Pfirsiche, Pflaumen, Nektarinen und Aprikosen halbieren 457 - **Zitrusfrüchte:** Zitrone, Limette, Orange, Grapefruit, exotische Zitrusfrüchte 458 - Zitrusfrüchte schälen 459 - Zitrusfrüchte filetieren 460 - Zitruschalen abreiben 460 - Schalen und Julienne von Zitrusfrüchten 460 - *Orange-Souffle* 460 - **Trauben** 461 - Trauben enthäuten und entkernen 461 - **Beerenoobst:** Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Preiselbeere/Cranberry 462 - *Sommerpudding* 463 - **Melonen** 464 - **Bananen** 465 - *Foster-Bananen* 465 - **Tropische Früchte:** Ananas, Mango, Papaya, Kiwi, Passionsfrucht, Guave

466 - Ananas schälen 467 - Ananas in Ringe schneiden 467 - Eine ganze Ananas aushöhlen 468 - Eine halbierte Ananas aushöhlen 468 - Eine Mango schälen und das Fruchtfleisch lösen 468 - *Ananas en surprise* 469 - Avocado 469 - Eine Avocado entsteinen 470 - Eine Avocado schälen und in Scheiben schneiden 470 - *Avocado-Grapefruit-Salat mit geräuchertem Lachs* 470 - Granatapfel und Kaki 471 - Einen Granatapfel vorbereiten 471 - **Exotische Früchte 472 - Feigen und Datteln** 473 - TROCKENFRÜCHTE 473 - Julienne von Zitrusfrüchten kandieren 474 - Früchte überzuckern 474 - Früchte kandieren 475

NÜSSE 476

Nüsse schälen und enthäuten 476 - Nüsse rösten 477 - Nußmilch herstellen 477 - Nußpaste herstellen 477 - Mandeln 478 - *Mandelpaste (Marzipan)* 478 - Walnüsse und Pekannüsse 478 - Haselnüsse 479 - Erdnüsse, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse, Macademianüsse 479 - Kokosnuß 480 - *Garnelen in Kokosnuß-Sauce* 480 - Eine frische Kokosnuß öffnen 480 - PINIENKERNE 481 - EXOTISCHE NÜSSE 481 - Marone (Eßkastanie) 481 - xMaronen schälen 481

5

KONSERVIEREN UND EINFRIEREN 484

Trocknen 484 - Konsemeren in Alkohol 485 - *Mincemeat* 486 - Konservieren mit Fett 486 - *Eingemachtes Entenfleisch* 486 - *Eingemachte Shrimps* 487 - Räuchern 487 - Konservieren mit Salz 488 - *Gravedlax* selbst zubereitet 488 - Sauerkraut 488 - *Corned beef* 489 - **Pickles, Chutneys und Relishes** 489 - Mißerfolge und ihre Ursachen 489 - *Apfel-Tomaten-Chutney* 489 - *Wassermelonen-Pickle* 490 - *Mais-Paprika-Relish* 490 - *Essiggurken* 490 - **Konfitüren, Marmeladen und Gelees** 490 - Den Pektingehalt prüfen 491 - Saft gewinnen für Gelee 491 - Die Gelierprobe machen 492 - Mißerfolge und ihre Ursachen 492 - *Mango-Konfitüre mit Ingwer* 492 - *Limetten-Orangen-Marmelade* 492 - Apfelgelee 492 - **Fruchtpürees und Fruchtpasten** 493 - *Apfelmus* 493 - Früchte einmachen 493

EINFRIEREN 494

Obst; Gemüse; Nudeln und Reis; Fleisch; Geflügel und Wildgeflügel; Milchprodukte 495 - Eier; Fonds und Suppen; Saucen; Backwaren; Nüsse und Samen; Küchenkräuter; Fische, Schal- und Krustentiere 496 - Fisch glasieren 496

MIKROWELLEN-KÜCHE 497

KÜCHENGERÄTE 502

Materialien für Kochgeschirr 502 - Meß- und Wiegegeräte 502 - Thermometer 503 - Löffel, Spatel, Schneebesen, Gabeln und Nadeln 503 - Schneidewerkzeuge 504 - Schüsseln 505 - Abtropfgefäße, Mahlwerkzeuge, Fleischwolf und Passiergeräte 506 - Geräte für die Nudelherstellung 506 - Küchenpapiere und Folien 506 - Backzubehör 507 - Formen zum Kochen und Backen 508 - Elektrische Küchengeräte 509 - Eismaschinen 509 - Töpfe und Pfannen 510 - Spezielle Küchengeräte 511 - Ofengeschirr 511

Glossar küchentechnischer Begriffe 512

Maßeinheiten 514

Register 515

Bibliographie 527

J