Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 9

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

«Kulinarische Träume»

wag. Wenn die Sonne langsam ihre grosse Wärme verliert, leichter Morgennebel sich bemerkbar macht, dann kommt die Zeit, vom Sommer Abschied zu nehmen... es herbstelt. Gibt es etwas Schöneres, als Erinnerungen der vergangenen Sommerferien heraufzubeschwören und vielleicht etwas zu kochen, was uns ein wenig an Sonne, Meer und schöne Erlebnisse erinnert?

Fischeintopf (für 4 Personen)

2 dl Fischfond als Sud	aufkochen
4 Steinbuttfilets (à 30 g)	
4 Lachsfilet	salzen, im Fischfond unter dem
8 Scampi	Siedepunkt knapp gar ziehen lassen

Pernodjus:	
3 dl Fischfond	
4 EL Pernod	aufkochen
1 dl Weisswein	
50 g Butter	darunterschlagen
Salz, weisser Pfeffer	würzen

1 Lauchstengel	Gemüse in Streifen und Scheiben
1/2 Fenchel	schneiden und zusammen in leichtem
1/2 Stangensellerie	Salzwasser knapp weichkochen.
2 Rüebli	Anschliessend in den Pernodjus geben.
	Fischstücke aus dem Fischfond nehmen und vorsichtig in den Pernodjus geben.
	In Suppentellern anrichten und mit Dill garnieren.

Dazu passt ausgezeichnet ein frisches Parisette-Brot, so wie es Ihnen im kleinen Restaurant im Fischerhafen serviert worden ist.
E Guete.

Bitte Detail-Liste kostenlos anfordern!

In dieser Ausgabe erscheinen nur die Neueingänge von stellensuchenden Angehörigen der Armee. Eine vollständige Liste kann kostenlos angefordert werden. Interessenten wenden sich dabei an

Redaktion
«Der Fourier» Stellenvermittlung, Postfach 2840, 6002 Luzern
Telefon 041 23 71 23
Telefax 041 23 71 22

Kulinarisches ABC

Aiglefin – Schellfisch aus Nordatlantik und Nordsee, englisch «haddock», mit magerem, zartem Fleisch von feinem Geschmack.

aigre-doux – sauer-süss

aiguillettes – Schnittart, in Streifen geschnitten, z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch.

Ailerons – Flügelspitzen von grösserem Federvieh, die braisiert als Garnitur oder als selbständiges Gericht verwendet werden.

Albuféra – Albuféra ist der Name eines spanischen Binnensees. Der französische Marschall Louis-Gabriel Suchet wurde nach der Eroberung von Valencia 1812 von Napoleon zum Herzog von Albuféra ernannt. Ihm zu Ehren wurde eine Poularde kreiert, die mit Reis, Trüffeln und Gänseleberwürfeln gefüllt wird. Die Garnitur besteht aus kleinen gefüllten Törtchen von Trüffeln, Champignons und Hahnennieren mit Zungenscheiben – Sauce albuféra.

Alexandra – Die volkstümliche Königin Alexandra von Grossbritannien und Irland, Gemahlin König Edwards VII., gab einer Garnitur aus Trüffelscheiben und grünen Spargelspitzen, auf pochierten Seezungenfilets serviert, ihren Namen. Für die Pularde Alexandra werden grüne Spargeln und Trüffelessenz verwendet.

alsacienne – Garnitur nach Elsässer Art: meistens mit Gänseleber, Trüffelscheiben und Madeirasauce. In Verbindung mit Sauerkraut, verschiedenes gekochtes und geräuchertes Schweinefleisch und Rindfleisch.