

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 9

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Kulinarische Träume»

wag. Wenn die Sonne langsam ihre grosse Wärme verliert, leichter Morgen-
nebel sich bemerkbar macht, dann kommt die Zeit, vom Sommer
Abschied zu nehmen... es herbstet. Gibt es etwas Schöneres, als Erinne-
rungen der vergangenen Sommerferien heraufzubeschwören und viel-
leicht 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	aufkochen
4 EL Pernod	
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 Parisetten-Brot, so wie es Ihnen im
kleinen Restaurant im Fischerhafen serviert worden ist.

E Güete.

Bitte Detail-Liste kostenlos anfordern!

In dieser Ausgabe erscheinen nur die Neueingänge von stellensu-
chenden Angehörigen der Armee. Eine vollständige Liste kann ko-
stenlos 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 Nord-
atlantik und Nordsee, englisch
«haddock», mit magerem, zar-
tem Fleisch von feinem Ge-
schmack.

aigre-doux – sauer-süss

aiguillettes – Schnittart, in Strei-
fen geschnitten, z.B. Fleisch,
Geflügel, Fisch.

Allerons – Flügelspitzen von
grösserem Federvieh, die brai-
siert als Garnitur oder als
selbständiges Gericht verwen-
det werden.

Albuféra – Albuféra ist der
Name eines spanischen Bin-
nensees. Der französische Mar-
schall 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 Gänseleber-
würfeln gefüllt wird. Die Garni-
tur besteht aus kleinen gefüll-
ten Törtchen von Trüffeln,
Champignons und Hahnen-
nieren mit Zungenscheiben –
Sauce albuféra.

Alexandra – Die volkstümliche
Königin Alexandra von Gross-
britannien und Irland, Gemahlin
König Edwards VII., gab einer
Garnitur aus Trüffelscheiben
und grünen Spargelspitzen, auf
pochierten Seezungenfilets ser-
viert, ihren Namen. Für die
Poularde Alexandra werden grü-
ne Spargeln und Trüffeleessenz
verwendet.

alsacienne – Garnitur nach
Elsässer Art: meistens mit Gän-
seleber, Trüffelscheiben und
Madeirasauce. In Verbindung
mit Sauerkraut, verschiedenes
gekochtes und geräuchertes
Schweinefleisch und Rind-
fleisch.