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: 29.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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 8 Scampi

salzen, im Fischfond unter dem

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

1/2 Fenchel

1/2 Stangensellerie

2 Rüebli

Gemüse in Streifen und Scheiben schneiden und zusammen in leichtem

Salzwasser knapp weichkochen.

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, Hahnen-Champignons und nieren 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 und Schweinefleisch fleisch.