

Stichwortverzeichnis

A

Aal 105
Abhängen
 Rindfleisch 102
Ablöschchen 136, 335
Abschmecken 333
Abschöpfen 333
Abseihen 333
Abtropfen lassen 333
Agnolotti 251
Al dente 246, 333
Alfredo 253
Ananas
 lagern 99
Anbraten, scharf 339
Ankochen 110, 333
Anschwitzen 333
Antihafbeschichtung
 55, 58
Äpfel
 Auswahl 97
 lagern 99
 schälen und ent-
 kernen 278
Apfel-Birnen-Crisp 276
Apfelessig 232
Apfelfannkuchen
 mit Quarkcreme 279
Apothekerschränk 39
Aprikosen
 Auswahl 98
Aprikosendessert 275
Artischocken
 lagern 99
Artischockenherzen 88
Aubergine
 grillen 177
Auberginen
 lagern 100
Aufspießen 334
Ausdrücken 334
Auslassen 334
Auspressen 334

Austern 106
 Garzeit 131
Avocados
 Auswahl 97
 lagern 99

B

Backblech 70
Backen 334
Backform
 für Muffins 70
Backpinsel 72
Backpulver 91
 Ersatz 344
Backteig 334
Backutensilien 53
Bain-Marie 111
Bananen
 lagern 99
Basilikum 82
Béchamelsoße
 183–184
Beeren
 lagern 100
Begießen 334
Bepinseln 334
Bestäuben 334
Beträufeln 334
Beurre manié 218, 334
Binden 334
Bioei 195
Birnen
 Auswahl 97
 lagern 100
Bisque 213
Bittermandelaroma 92
Bitterschokolade
 Ersatz 344
Blanchieren 110,
 123, 334
Blätterteig 295
Blattgemüse
 lagern 99

Blattsalat
 lagern 99
 Rezept 241
Blattsalat
 gemischter 241
Blumenkohl
 kochen 126
 lagern 99
Bohnen 88
Bohneneintopf mit Kürbis
 und Tomaten 266
Bohnenkraut 82
Bouillon 213
Bouquet garni 334
Brandsalbe 319
Braten 46, 335
 schneiden 152
 ruhen lassen 160
Bratensafteinspritzung 78, 159
Bratensatz 136
Bratensoße 182
Bratenthermometer 55,
 77, 160, 163
Bräter 55
Bräunen 335
Brie 96
Brokkoli
 lagern 99
Brötchen 94
Brotmesser 54
Brühe 213, 335
Brunnenkresse 239
Buchweizen 120
Bulgur 120
Butter 93
 Ersatz 344
 geklärte 135
 zum Sautieren 135
Butterschmalz 135

C

Camembert 96
Cannelloni 250

Capelli d'angelo 250
 Capellini 250
 Carbonara 253
 Cayennepfeffer 85
 Cheddar 96
 Chèvre 97
 Chicorée 239
 Chilipulver 85
 Chowder 213
 Conchiglie 252
 Consommé 213
 Cornichons 90
 Court Bouillon 214
 Crème fraîche 94
 Ersatz 343–344
 Crisp 276
 Crumble 276
 Cumin 86
 Currypulver 85

D

Dämpfen 46,
 111, 123, 335
 Deglacieren 335
 Demiglace 182, 335
 Dessert 271
 Dijonsenf 90
 Dill 82
 Ditali 250
 Dorade 105
 Dose 87
 Drei-Beeren-Des-
 sertsalat 243
 Dressieren 335
 Dünsten 46, 150, 335

E

Ei 93, 193
 Ersatz 344
 Freilande 195
 rohes 196
 Spiegelei 51
 Eichblattsalat 239
 Einfetten 335
 Einlegen 335
 Einschneiden 335
 Eintopf 214
 Tipps für
 Katastrophen 266
 Eisbergsalat 239

Eiscreme 94
 Endiviensalat 240
 Entbeinen 336
 Entdarmen 270, 336
 Ente 103
 Entfetten 336
 Entgräten 336
 Entkernen 336
 Entstielen 336
 Erhitzen 336
 Eskariol 240
 Essig 87
 Ersatz 343
 Vinaigrette 230
 weißer 232
 Essiggurken 90
 Estragon 82

F

Farfalle 252
 Feldsalat 239
 Fettarm kochen 56
 Fettfisch 104
 Fettuccine 251
 Feuer löschen 318
 Filet 336
 Filetieren 336
 Fischfond 88
 Fischkochtopf 63
 Flambieren 336
 Fleischgabel 70
 Forelle 105
 Französische Soße 182
 French Press 75
 Frikassee 336
 Frischkäse 94
 Friséesalat 240
 Frittieren 336
 Früchtesalsa 243
 Füllen 340
 Fumet 214, 337
 Fusilli 252

G

Gans 103
 Garnelen 270
 Garnitur 337
 Gasbackofen 40
 Gäste-Menü 285
 Geflügelklein 104, 163

Gefriertruhe 45
 Gelatine 92, 275
 Gelbwurz 85
 Gemüsemesser 66
 Gemüseschäler 55
 Gemüsesoße 183
 Gerste 120
 Gerstengraupen 120
 Gewürznelke 85
 Glas 87
 Glasieren 337
 Gorgonzola 96
 Gratiniieren 337
 Graupen 120
 Greizer 96
 Grillen 337
 Grundnahrungsmittel 38
 Grüne Bohnen
 kochen 126
 lagern 99
 Gurken
 lagern 100
 Gurkensalat 242

H

Hacken 337
 Hackfleisch 102
 Hähnchen 103
 tranchieren 168
 Hammelfleisch 103
 Handrührgerät 74
 Hartkäse 94
 Hefe 91
 Hering 105
 Himbeer-Mascarpone-
 Creme 282
 Hoisin-Soße 88
 Honig 92
 Hühnerbrust 264

I

Ingwer 86

J

Julienne 337

K

Kabeljau 105
 Kapern 88
 Karamellisieren 337

- Kardamom 86
 Karotten
 aus dem Ofen 177
 lagern 100
 Kartoffeln
 aus dem Ofen 177
 Auswahl 97
 lagern 100
 Kartoffelpresse 124
 Kartoffelsalat mit Essig
 und Öl 234
 Karussellschrank 39
 Käse-Quark-Creme mit
 Zwiebeln 300
 Kasha 120
 Kasserolle 54
 Kastenform 71
 Kerbel 82
 Ketchup 90
 Kichererbsensalat 243
 Kirschen
 lagern 100
 Kiwis
 lagern 99
 Klären 337
 Klassisches Tiramisu 280
 Klebreis 112
 Klopfen 337
 Kneten 337
 Knoblauch
 Auswahl 97
 lagern 100
 Knoblauchpresse
 139, 215
 Köcheln 110, 338
 Kochen 46, 110, 338
 Kochgeschirr 53
 Kochlöffel 55, 70
 Kohl 240
 kochen 126
 lagern 100
 Kopfsalat 239
 Koriander 82, 86
 Kräuter
 frische 187
 getrocknete 81, 187
 Kräutersträußchen 334
 Kreuzkümmel 86
 Kristallzucker 92
 Küchendreieck 37
 Kuchengitter 71
 Kücheninsel 39
 Küchenschrank 39
 Küchensieb 77
 Kuchenteig 95
 Küchenutensilien 53
 Küchenwaage 55
 Küchenwecker 76
 Kühlen 338
 Kümmel 86
 Kürbis
 kochen 127
 Kurkuma 85
 Kurzkornreis 112
- L**
- Lachs 105
 Lammkeule
 tranchieren 174
 Langkornreis 112
 Lasagne 259
 Lebensmittel
 in Dosen 87
 in Gläsern 87
 Linguine 251
 Linsensalat 303
 Löffel 70
 Lorbeerblatt 82
 Löwenzahn 240
- M**
- Magerfisch 104
 Mais
 kochen 127
 Maisgrieß 120
 Majoran 82
 Mandeln 92
 Mangochutney 90
 Mangos
 lagern 99
 Marinade 299, 338
 Marinara 253
 Marinieren 338
 Marmorierung 101–102
 Mascarpone 95, 280, 282
 Mayonnaise 90, 182
 Mayonaisedressing 235
 Meerrettich 90
 Meerrettichsoße 184
 Mehl 92
 Mehlschwitze 183, 338
 Mehlsieb 72
 Melonen
 Auswahl 97
 lagern 100
 Menü
 Anlass 285
 Tischdekoration 286
 Vorbereitung 287
 Zeitmanagement 286
 Merlan 106
 Messbecher 55
 Messen 271
 Messer
 geschmiedetes 67
 Kochmesser 54,
 63–64
 mit Wellenschliff 66
 Messlöffel 55
 Miesmuscheln 106
 Garzeit 131
 Milch 93
 Ersatz 344
 Milchlammefleisch 103
 Milchreis 112
 Minze 83
 Mirepoix 328, 338
 Mischen 338
 Mise en place 328
 Miso 90
 Möhren
 kochen 126
 Mörser 81
 Mousse au Chocolat 272
 Mousseline 188
 Mozzarella 96
 Muscheln 88, 106
 Garzeit 131
 Muskat 86
 Muskatreibe 81
- N**
- Naturjoghurt 95
 Nektarinen
 Auswahl 98
 lagern 100
 Nudelbrett 71
 Nudelgericht 254
 Nudelholz 71
 Nudeln 93, 245

al dente 246
Nudelsalat 243

O

Öl 87
Ersatz 343
zum Sautieren 135
Oliven 88
Olivenöl
Kategorie 230
Omega-3-Ei 195
Omelett
mediterran 208
mit Blattgemüse 208
mit Fleisch 208
mit Meeresfrüchten 208
mit Pilzen 208
spanisch 208
vegetarisch 208
Orangenabrieb 267
Orecchiette 252
Oregano 83
Orzo 252

P

Panade 338
Panieren 175, 338
Papayas
lagern 99
Paprikapulver 86
Paprikaschoten
eingelegte 88
lagern 100
Parboiled Reis 112
Parboiling-Verfahren 113
Pastarezept 254
Pastasofe 252
Pastinaken
aus dem Ofen 177
kochen 126
Pecorino Romano 96
Pellkartoffeln mit
Kräuterquark 308
Penne 250
Penne mit Parmesan und
Basilikum 257
Perlgrauen 120
Pesto 90, 253

Petersilie 83
Pfanne
beschichtete 54
gusseiserne 57
Pfannenrühren 338
Pfannenwender 55, 70
Pfefferkörner 86, 146
Pflirsiche
Auswahl 98
lagern 100
Pilze 98
lagern 100
Piment 87
Pizzastein 63
Pochieren 46, 110, 338
Pökeln 339
Polenta 120
Poularde 103
Preiselbeeren 88
Pressstempelkanne 76
Primavera 253
Prise 339
Puderzucker 92
Püreesuppe 214
Pürieren 339
Pürierstab 74
Pute 103
Puttanesca 253

Q

Quark 94
Quinoa 120

R

Radicchio 240
Ragout 339
Ragù alla Bolognese 253
Raspeln 339
Rauchmelder 319
Rauchpunkt 135
Ravigote 182
Ravioli 251
Rebeln 339
Reduzieren 111, 182,
339
Reiben 339
Reisessig 232
Reissalat 242
Relish 90

Resteverwertung
Fisch 311
Fleisch 311
Gemüse 311
Ricotta 94
Rigatoni 250
Rindfleisch
abhängen 102
Röhrennudeln 250
Romana 239
Roquefort 96
Rosenkohl
kochen 127
Rosmarin 83, 264
Rote Grütze mit
Vanilleeis 274
Rotelle 252
Rotwein 89
Rotweinessig 232
Rucola 240
Rührei 52
Rührschüssel 69

S

Safran 87, 269
Sahne 94
saure 94
Sahne-Butter-Soße 181
Salat
Auswahl 98
Salat aus Kirschtomaten
mit Fetakäse 242
Salat mit Chèvre
Chaud 288
Salatöl 231
Salatschleuder 236
Salbei 83
Salmonellen 104
Salz 158
Sardellen 88
Sauce au Raifort 182
Sauce Béarnaise 183, 188
Sauce Bourguignonne 182
Sauce Champagne 182
Sauce Chantilly 188
Sauce Choron 188
Sauce Hollandaise 183
Sauce Mornay 184
Sauce Poivrade 182

- Sauce Provençale 182
 Sauce Soubise 184
 Sauerkirschen mit
 Stracciatella-Creme
 290
 Sauerrahm 94
 Saure Sahne 94
 Sautieren 46, 214, 339
 Fettauswahl 134
 Schälen 339
 Schalentiere 106
 Schälmesser 54, 66
 Schalotten
 Auswahl 97
 lagern 100
 Schaumigrühren 339
 Schaumlöffel 70
 Schellfisch 105
 Schlagen 339
 Schmetterlingstechnik
 340
 Schmoren 46, 150, 340
 Schneebeesen 69
 Schneidbrett 67, 77
 Schnittkäse 94
 Schnittlauch 83
 Schnittwunde 322
 Schnitzel 174
 vom Kalb 174
 vom Schwein 174
 Schokolade 92
 Schöpflöffel 70
 Schwenkpfanne 58
 Seehecht 105
 Sellerie
 lagern 100
 Senf 90
 Senfmayonnaise 167
 Sicherheitsvorkehrung
 48
 Sieb 55
 Siebeinsatz 111
 Sieben 340
 Sieden 110
 Simmern 110
 Sojasoße 91
 Soße
 auf Eierbasis 187
 binden 142
 braune 183
 französische 182
 weiße 183
 Spaghetti 250
 Spaghetti alle
 Vongole 253
 Spaghetti mit einer
 schnellen frischen
 Tomatensoße 255
 Spaghettizange 70
 Spanisches Omelett 208
 Spargel
 kochen 127
 lagern 99
 Spargeltopf 77
 Speisestärke 92
 Spiegelei 51
 Spinat 240
 Sprenkeln 340
 Springform 71
 Stabmixer 74
 Stampfen 340
 Standrührgerät 74
 Stärkemehl
 Ersatz 344
 Steamer 124
 Stieltopf 54
 Stopfen 340
 Stubenküken 104
 Suppe
 Arten 213
 fade 217
 versalzen 217
 Suppenhuhn 104
 Suppentopf 54
 Süßkartoffeln
 kochen 127
- T**
- Tabascosoße 91
 Tagliatelle 251
 Tahini 91
 Tarteform 70
 Teigschaber 70
 Thymian 83
 Tilapia 105
 Toastbrot 94
 Tomaten
 aus dem Ofen 178
 eingelegte 91
 getrocknete 88
 in Dosen 87
 lagern 100
 Tomatenchutney 90
 Tomatenmark 87
 Tomaten mit Mozzarella
 und Avocado 243
 Tomatensalat 242
 Tomatensoße 182
 Topfhandschuhe 319
 Topflappen 56
 Tortellini 251
 Trauben
 Auswahl 98
 lagern 100
 Trockenvorrat 38
- U**
- Übergrillen 340
 Unfall
 in der Küche 48
 Unterhacken 340
 Unterheben 340
- V**
- Vanille
 Ersatz 344
 Vanillearoma 92
 Vanilleschote 93, 282
 Vegetarisches
 Omelett 208
 Velouté 183
 Verbrennung 319
 verhindern 319
 Verdünnen 340
 Vermengen 340
 Vermicelli 250
 Verquirlen 341
 Vinaigrette 183, 230, 233
 Vollkornreis 112
 Vorheizen 341
 Vorrat
 Lebensmittel 87
- W**
- Walnuss
 Ersatz 343

Wasserbad 111, 188, 190

Wein

Sorten 87

zum Ablöschen 136

Weinkeller 88

Weinregal 88

Weinstein 93

Weißwein 89

Weißweinessig 232

Wellenschliff 66

Wenden 341

Westernomelett 208

Wiegen 272

Wiener Schnitzel 174

Wildreis 112

Winterendivie 240

Winterkürbisse

lagern 100

Wittling 106

Würfeln 341

Würzen 341

Scharfes 339

Z

Zackenmesser 66

Zander 106

Zange 70

Zeitmanagement

Menü 286

schnelle Küche 306

Zerkrümeln 341

Zerlegen 341

Zesten 341

Ziegenkäse 97

Zimt 87

Zipfel

feste 336

weiche 341

Ziti 250

Zitronenabrieb 267

Zitrusfrüchte

lagern 100

Zucchini

grillen 177

kochen 127

lagern 100

Zuckerschoten

kochen 128

Zwiebel

aus dem Ofen 177

Auswahl 97

hacken 137

lagern 100