

Unser neues Erfolgsrezept:

Der natürlich reine Geschmack von

Huhn • Rind • Gemüse

gebündelte Kompetenz:

- Unvergleichlich in der Qualität!
- Individuell im Sortiment!
- Problemlos in der Anwendung!
- Einmalig im Geschmack!

BOUILLONS *deLuxe*



First Class



Unsere hochkonzentrierten Bouillons für Suppen - Saucen - Eintöpfe und als Würzmittel sind als Basis eine Erleichterung bei wesentlichen Arbeitsschritten in der Küchenpraxis.

Wichtig: Sie überlassen dem Koch noch den vollen Spielraum für seine persönliche Note!

HESCO bietet Convenience in allen Stufen: Unsere tafelfertigen Einlagen sind die ideale Ergänzung: **Markklößchen, Eierstich und Fleischklößchen** sind die beliebtesten Zugaben. Sie sind die Krönung jeder klaren Suppe. Einfach in die Speise geben und ziehen lassen. Aus besten Zutaten, fein abgeschmeckt, sofort fix und fertig in handlichen 1/1- Dosen, ebenso wie unser universelles **Fleischwürzmittel**.

The Art of Bouillon





Abschäumen: Fonds, Saucen oder Suppen mit Hilfe des Schaumlöffels von geronnenem Eiweiß und Unreinheiten befreien, die sich auf der Oberfläche abgesetzt haben.

Abschrecken: einer heißen Speise kaltes Wasser zusetzen (oder in Eiswasser legen), um die Temperatur schnell zu senken.

Anschwitzen: in Fett leicht angehen lassen, ohne dass die Speise Farbe annimmt.

à point: gerade richtig „auf den Punkt“ (garen oder braten).

Ausbacken: in reichlich heißem Fett schwimmend goldbraun backen.

Bain-marie (Wasserbad): ein zum Teil mit heißem Wasser gefüllter Behälter, in dem empfindliche Speisen wie Suppen warm gehalten werden. Das Wasser darf nicht sieden.

Bardieren: mit Speck umwickeln oder belegen.

Binden: andicken mit Hilfe eines Bindemittels, wie Mehl, Speisestärke oder Roux.

Blanchieren: Fleisch, Fisch, Gemüse oder Pilze in siedendem Wasser kurz kochen, um sie von unangenehmen Geschmacksstoffen oder Verunreinigungen zu befreien oder um Häute und Schalen besser entfernen zu können.

Bouillons: Fleischbrüherzeugnisse die durch Auskochen von Rindfleisch erzielt werden. Bei anderen Fleischsorten wie Huhn, Kalb usw. wird die spezielle Fleischsorte mit angegeben, z.B. Hühnerbouillon.

Bouquet garni: Würzsträußchen aus verschiedenen Kräutern, Gemüsen und Gewürzen zur Verfeinerung von Suppen, Saucen und Brühen.

Braisieren: siehe Schmoren.

Brunoise: feingewürfeltes Gemüse.

Brühen: Erzeugnisse die aus Eiweißhydrolysaten (Würzen, Hefeextrakten) hergestellt werden. Im Handel werden sie als Würfel, Pasten, Gekörnte oder Pulver angeboten.

Chemisieren: eine Form gleichmäßig dünn mit einer feinen Masse austreichen, bevor die Füllung hineingegeben wird. Die Speise wird später gestürzt.

Consommé: besonders kräftige, klare Bouillon (Fond) von Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Court-bouillon: Brühe aus Wasser, Zitrone, Weißwein, Kräutern und Gewürzen zum Kochen von Fisch.

Dampfen: in Wasserdampf garen, ohne dass die Speise mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Darne: dicke Kotelett-Tranche (Scheibe) aus dem Mittelstück von Fischen.

Dressieren: einer Speise eine attraktive Form geben, optisch geschmackvoll anrichten.

Dünsten: in wenig Flüssigkeit, Fett und im eigenen Saft garen.

Duxelles: braune Füllsauce mit gehackten Pilzen, Schalotten und Kräutern zum überkrusten von Speisen und als Füllung für Pasteten.

Essenz: stark eingekochte Brühe oder Bouillon, konzentrierter Fond.

Farce: Füllung für Pasteten, Terrinen, bestehend aus sehr fein gehacktem Fleisch, Fisch, Gemüse usw., gewürzt und gebunden.

Farcieren: mit einer gut abgeschmeckten Masse (Farce) füllen.

Faschieren: fein hacken, durch den Wolf drehen.

Filet (Syn. für Lende oder Lummer): bei Fischen das von den Gräten gelöste Fleisch der Seiten, bei Geflügel der Brustmuskel. Liegt bei Wirbeltieren im inneren hinteren Teil des Rückens, mager für jede Verwendung geeignet.

Fines herbes: feine, gehackte Kräuter in verschiedener Zusammensetzung.

Flambieren: eine Speise mit Alkohol übergießen und abflammen, um Ihren Geschmack zu verfeinern.

Fond: Essenz bzw. Extrakt, der beim Garen von Fisch, Fleisch oder Gemüse gewonnen wird. Er dient als Grundlage für Saucen, Suppen und als Würzmittel.

Frittüre: Fettbad zum Backen. In einem Drahtkorb wird das Frittiergut in das siedend heiße Backfett getaucht.

Fumet (franz. Duft): Auszug, siehe Essenz.

Garnieren: eine Speise verzieren.

Garnitur: die Beilage eines Gerichts oder auch Einlage bei Saucen und Suppen.

Glace: stark eingekochte, ungesalzene Brühe von Fisch, Rind-, Kalb-, Hühner- oder Wildfleisch, zur Verbesserung von Saucen oder zum Überglänzen von Speisen. Erkalte ist die Glace so fest, dass sie aufgeschnitten werden kann.

Glacieren: Speisen mit Glace überziehen.

Gratinieren: ein Gericht bei Oberhitze überbacken, sodass es eine braune Kruste bekommt (Mayard-Reaktion).

Julienne: feine Streifen von Gemüse, als Einlage, Beilage oder Umlage.

Jus: reiner Fleisch- oder Bratensaft, dunkler oder heller Fond.

Karkasse: das Gerippe von Geflügel, Fisch und Krustentieren

Klaren: bei Kraftbrühen und Gelees alle trübenden Bestandteile entfernen. Mit Hilfe von Eiweiß und feingehacktem Fleisch oder Fisch werden diese Bestandteile gebunden und entfernt.

Klarkochen: Saucen und Suppen langsam kochen und dabei ständig Schaum und Fett abschöpfen, bis sie vollkommen klar sind.

Legieren: eine Speise mit einem Bindemittel sämig machen.

Liaison: das zum Legieren verwendete Bindemittel (zum Beispiel Eigelb, Sahne).

Marinade: mit Kräutern und Gewürzen versehene Flüssigkeit (Wein, Zitronensaft, Essig, Sauer- oder Buttermilch) zum Haltbarmachen, Würzen oder Mürbewerden von Fleisch und Fisch. Auch Salatsaucen bezeichnet man als Marinade.

Marinieren: Einlegen in Marinade.

Medaillons: kleine, runde oder ovale Fleisch- oder Fischscheiben.

Mirepoix: Röstgemüse zum Würzen von Saucen. Kleingeschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln, eventuell mageren durchwachsenen Speck mit Kräutern etc. leicht anrösten.

Montieren: eine Sauce oder Suppe mit kalter Butter aufschlagen, bis diese steif ist.

Mousse: feine Schaumspeise aus forcierter Fleisch und Sahne. Häufig auch für Fruchtmark bzw. Schokomasse verwendet.

Nappieren: eine Speise mit Sauce, Glace oder Gelee überziehen.

Nuss, Nüsschen: weißes Muskelfleisch.

Panade: Binde- oder Lockerungsmittel für Fisch- oder Fleischfarcen.

Panieren: erst in Mehl, danach in Ei und Semmelbröseln wenden.

Parieren: Fische und Fleisch von nicht essbaren Teilen befreien und zurechtschneiden.

Parüren: Abfälle, die beim Parieren anfallen.

Passieren: eine Flüssigkeit durch ein Haar- bzw. Spitzsieb oder ein Tuch gießen.

Pochieren: ohne Kochen langsam bei Siedehitze garziehen lassen.

Quenelles: kleine Klößchen aus Fisch- oder Fleischfarcen.

Ragoût: geb. Gericht aus Fisch-, Fleisch- oder Meeresfrüchten mit einer gut gewürzten Sauce. Wird auch als Fülle verwendet.

Reduzieren: Flüssigkeiten wie Fonds, Suppen oder Saucen auf die gewünschte Konzentration einkochen.

Refräichieren: gekochtes Fleisch oder Gemüse mit kaltem Wasser abkühlen.

Roux: Mehlschwitze, Einbrenne. Grundlage für gebundene Suppen und Saucen.

Royale: Eierstich, meist gewürfelt.

Sautieren: kleine Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke rasch anbraten.

Schmoren: Garvorgang zwischen Braten und Kochen, kein Backvorgang.

Suppen: dünnflüssige, sämige oder dünnbreiige Zubereitungen. Je nach Konsistenz eingestuft in klar und gebunden.

Tournieren: das Formen durch Zuschneiden von Gemüse, Kartoffeln, Oliven etc.

Tranche: dicke Scheibe oder Schnitte mit Knochen oder Mittelgräte, vertikal zur Wirbelsäule geschnitten (Kotelett).

Tranchieren: zum Anrichten in Scheiben schneiden, zerlegen.

Velouté: weiße Grundsauce.

Ziselieren: dicke Fische quer zur Mittelgräte auf beiden Seiten schräg nach innen einschneiden, damit sie gleichmäßig garen.