

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 *de Luxe*

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 und Eierstich 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 unsere anderen HESCO Fonds.



First Class



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 siedend.

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, Gemüse 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.

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.

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.

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 Schaumspise 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 Fleischfarce.

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

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

Parüren: Abfälle, die beim Pariieren 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 Fleischfarce.

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.

Refraïchieren: 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.