

KÜCHEN-FACHWÖRTERBUCH DEUTSCH - FRANZÖSISCH

Guten Appetit wünscht Ihnen Alfred Thimm

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Deutsch	Französisch
	
A	
Aal	anguille
abbrühen, blanchieren, weißmachen	blanchir
abbrühen, brühen	échauder
Abendessen	diner, dîner
abgießen von Flüssigkeit, abklären, lüften	decanter
abkühlen (lassen), kalt stellen	rafraîchir
abkühlen, in Eis und Salz setzen	frapper
auf Abruf, auf die Minute zubereitet	minute (à la)
abschäumen	écumer
abschmecken, prüfen, probieren	déguster
Abschnitt	parure
abtropfen, abschütten	égoutter
anbraten, braten	rôtir
anbraten (kurz) zur Farbgebung	rissoler
Angelika / Engelwurz	angelique
ankündigen, bestellen von Speisen	annoncer
anschwitzen	suer
Apfel	pomme
Apfelringe im Ausbackteig	beignets de pomme
Apfelsine	orange
Aprikose	abricot
Appetithappen	frivolités

Aroma, Duft, wohlriechender Stoff	arôme
Aromastoff, würzende Substanz, meistens auf Kräuter- oder Gewürzbasis, in frischer, getrockneter, eingelegter oder flüssiger Form erhältlich	aromate
arrosieren, übergießen z.B. mit Bratensaft	arroser
Artischocke	artichaut
Aubergine, Eierfrucht	aubergine
Auberginenscheiben im Ausbackteig	beignets d`aubergines
auf den Punkt gegart (bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch)	à point
aufblähen, soufflieren	souffler
Aufguss, Infusion, Kräutertee	infusion
Auflauf, süß	clafoutis
Auflauf	soufflé
aufschlagen, (auf)montieren	monter
auftragen, spritzen mit dem Spritzbeutel	dresser
auslösen, ausbeinen	désosser
Ausroll-Art von Blätterteig (einfach oder doppelt)	tour
ausrollen	tourer
Auster	huitre
Auster aus der Bretagne, Ostrea edulis	belon
Austern öffnen, schuppen (Fisch)	ecailler
Austernpilz	pleurote
Ausrufer der Bestellungen	annonceur
Auswahl, zur Wahl	choix (au)
Avokado	avocat
B	
Bäcker, Küchenbäcker	boulangier
Bäckerei, Küchenbäckerei	boulangerie
Backofen, aus dem Ofen	au four
Backofen, Herd	four, fourneau
Backteig, Bierteig, Weinteig	pâte à frire
Baiser, Eiweißgebäck, Eiweißmasse	meringue

Baisertörtchen mit gehackten Haselnuss- oder Mandelstückchen	japonais
Banane	banane
(Band-)Nudeln	nouilles
Barbe, Flussbarbe	barbeau
bardieren, mit Speckscheiben belegen, ummanteln	barder
Basilikum	basilic
Baumstamm (Weihnachtskuchen, Biskuitroulade)	bûche (de Noel)
Bayrische Creme	bavaroise
Becherform, Becherpastete	dariole
Becherpastete (meistens aus Weißblech), als auch die Erzeugnisse die darin hergestellt werden	timbale
befreien von überflüssigen Haut-, Fett-, Blut- und Sehnteilen	parer
Beere	baie
Beifuß	armoise
Beilage (oft : Gemüse), Garnitur, Dekoration, Verzierung	garniture
beizen, einlegen, marinieren	mariner
Bereitstellung von Zutaten und Geräten	mise-en-place
Bier	bière (la)
binden, legieren	lier
Bindung, Bindemittel	liaison
Birne	poire
Biskuit 2 x gebacken	biscuit
Biskuitgrundmasse, Wiener Masse	génoise
blanchieren, weißmachen, abbrühen	blanchir
Blankett, weißes Ragout von Kalb oder Geflügel	blanquette
Blatt	feuille
Blätterteig	feuilletage, feuilletée, pâte feuilletée
Blätterteigtasche mit Apfelfüllung	chausson aux pommes
Blätterteig-Pastetenhaus groß, mit weißem Ragout (Kalb/Geflügel) gefüllt	vol-au-vent
Blätterteig- oder Hefehörnchen	croissant

Blätterteiggarnitur, meistens halbmondförmig	fleuron
Blauschimmelkäse	bleu au bleu
Bleie	brême
Blinis, Plinsen	blini(s)
Blumenkohl	choux-fleur
blutig gebraten, bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch	bleu au bleu, saignant
Blutwurst	andouillette
Bohne (grün, weiß)	haricot (vert, blanc)
Bohnen oder Erbsen welche mit Schote gegessen werden (iß alles!)	mange-tout
Bohnenkerngericht, weiß, in Tomatensauce mit Gans oder Ente	cassoulet
Bohnenkraut	sariette
Bordüre, Randeinfassung	bordure
Borretsch	bourrache
A) Brandmasse ohne Ei-Anteil. B) in Milch eingeweichte Mie de Pain, klassische Binde- und Lockerungsmittel für Farcen.	panade
Brandteig	pâte à choux
Brasse, Dorade	daurade, dorade
Braten, Bratenstück	rôti
braten, anbraten	rôtir
Bratenstück, grosses	grande (grosse) pièce
Bratpfanne, Bräter	poêle, rôtissoir
Bratrost	gril
Brei, Püree	purée
Bries	ris
Brombeere	mûre
Brot	pain
Brotschnitte, belegt, mundgerecht	canapé
Brötchen	petit pain
Brühe, Fleischbrühe	bouillon
brühen	échauder

Brunnenkresse	cresson de fontaine
Bulette, Fleischklops	boulette
Butter	beurre
in Butter anziehen lassen unter Bewegung	(faire) revenir
buttern, ausbuttern, mit Butter bestreichen	beurrer
C	
Champignon	champignon de Paris
Chicoree	endive
Creme, Sahne, Rahm, Rahmsuppe, Rahmsauce, Süßspeise,	crème
D	
Damwild	daim
Dampf	vapeur
Dämpfen	étuver
Dattel	datte
dickflüssige Masse meistens aus Früchtebrei mit Stücke	pulpe
Dill	aneth
Diät	régime
Diätkoch	régimier
doppelt	double
Dorade, Meerbrasse	daurade, dorade
Dörr-, Trockenpflaume	pruneau
Drachenkopf	rascasse
dünn, schmal	mince
dünsten (hellbraun dünsten)	poêler
E	
Edel-Eßkastanie	marron
Ei in Gelee/Aspik	oeuf en gelée
Eidotter / Eigelb	jaune d'oeuf
Eierauflauf	soufflé
Eierschale, Muschelschale	coquille
Eiklar, Eiweiß	blanc d'oeuf

Eimer	seau
Ei	oeuf
Ei hartgekocht	oeuf dur
Ei gebacken	oeuf frit
Ei wachstweich gekocht	oeuf mollet
Ei weichgekocht	oeuf à la coque
Eierschnee (eigentlich : Schnee)	neige, oeufs à la neige, île flottante
Eierschnee	
Eierstich	royale
eingekochte Flüssigkeit	réduction
ingelegt, eingemacht, meist im Steinguttopf mit Schmalz (Gans, Ente)	confit (d'oie, de canard)
einkochen, reduzieren	réduire
Einlegen zur Geschmackannahme (Obst/Rumtopf), Mazerieren	macérer
einstecken, piksen (bei Teige/Massen)	piquer
Eintopf in zwei Gängen, serviert: zuerst die Bouillon/Brühe, danach die Einlage/Fleisch und Gemüse (wörtlich : Topf im Feuer)	pot au feu
einweichen	tremper
Eisauflauf	soufflé glacé
Eisbombe	bombe glacée (la)
Eistorte dreifarbig, mit Baisermasse verziert	vacherin (glacé)
Eisenkrauttee	infusion de verveine
Eiweißgebäck, Eiweißmasse	meringue
Endivie, Zichorienkaffee	chicorée
Endivie	frisée
Ente	canne
Ente(rich), jung	caneton
Enten-Brustfilet	magret (le magret de canard)
Enterich (männlich)	canard (le)
entfetten, degraissieren	dégraisser
Erbse	pois
Erbsen, frische grüne	petits pois

A) Erdbeere B) Gekröse (Magen)	fraise
Erdnuss	cacahuète
essen	manger
Essenz	essence
Essig	vinaigre
Essig-, Gewürzgurke	cornichon
Estragon	estragon
Euter, Zitze	tétine
F	
falsches Filet	faux-filet
A) Farce aus Fleisch, Fisch oder Gemüse, mit Einlage(n), z. T. mit Speck umwickelt, in einer Form im Wasserbad pochiert. B) das Gefäß aus Steingut (Terre=Erde), indem das Produkt gegart wird.	terrine
Farce herstellen, füllen	farcir
Fasan	faisan
Feige	figue
Felchen	féra
fein	fin
feine Kräuter	fines herbes
Feingebäck, evtl. Konfekt, oft mit Zuckerguss und Füllung	petit four
feinwürfelig geschnitten	brunoise
Feldsalat/Mausohrsalat/Ackersalat	(salade de)mâche
Fenchel	fenouil
Fett	graisse
fett, fettig (m, w)	gras(se)
Fettbackgerät	friteuse/friture (a)
Feuer	feu
A) Filet (Fleisch/Fisch), Lende (Fleisch), B) Flüssigkeitsstrahl	filet
fileter	filetieren, Lenden auslösen
Filetscheibe (Lende) von Schlachttieren, Wild, Krustentieren, Gänseleber	medaillon

Fisch	poisson
Fischfond	fumet
Fischgräte	arête
Fischsuppe aus der Provence	bouillabaisse
Fischsuppe aus der Provence	bourride
Fischschuppen	écailles
flambieren, abflämmen (Geflügel)	flamber
Fleisch	viande
Fleisch, Fruchtfleisch	chair
Fleischextrakt, Fleischglace	glace de viande
Fleischscheibe, meistens aus der Kalbskeule	rouelle
Fleischstreifen lang und dünn geschnitten, aus der Brust	aiguillette
Flunder	flet
Flügel, Flügelspitze, Flosse	aile, aileron
Flüssigkeit abgießen, abklären, lüften	decanter
Flüssigkeit angießen, auffüllen z.B. bei Ansätzen	mouiller
Flußbarsch	perche
Flußkrebs	écrevisse
Fonduegefäß	caquelon
Foliengarung oder in Pergamentpapier gegart	(en) papillote
Forelle (Bach-, Regenbogen-,)	truite (de rivière, arc-en-ciel)
Frikandeau	fricandeau
Frikassee	fricassée
frisch	frais, fraîche
Frischling	marcassin
frittieren, in Fett backen	frire
Frosch(-schenkel)	grenouille (cuisses de)
Fruchtstiel	queue
Frühlingszwiebel	oignon de mai
Frühstück	petit-déjeuner
füllen, in eine Form geben	mouler
Füllung, Einlage	duxelles

Füllung, Farce	farce
Fuß	ped
G	
Gams	chamois
Gans	oie
Gänse-, Entenstopfleber	foie gras d'oie, de canard
Gänseschmalz	graisse d' oie
ganz	entier
gar, gekocht, gebraten....	cuit
Garen (langsam, schonend)	mijoter
Garnele	crevette
garnieren, verzieren	garnir
Gartenkresse	cresson
Gaumenfreude, Appetithäppchen	amuse-bouche / amuse-gueule
Gebäck aus luftiger Butter-Eimasse mit Orangengeschmack parfümiert	madeleine
Gebackenes	friture
gebackenes Ei	oeuf frit
Gebackene kleine Süßwasserfische	petites fritures
gebundene Suppen, klare Suppen	potages liés, potages clairs
Gedeck	couvert
gedreht A) in Form gebracht, tourniert B) geronnen, schlecht geworden	tourné
geeist(e)	glacé(e)
Geflügel (Oberbegriff)	volaille
Geflügelragout in dunkler Sauce	salmis
Geflügelschenkel ohne Knochen	crapaudine (von crapaud)
gefrorenes Getränk, Sorbet	sorbet
gefüllt	fouillé(e)
gefüllter Pfannkuchen	pannequet
gefülltes Ei	oeuf farci
Gegrilltes	grillades
gehackt (m, w)	haché(e)

Gehacktes	hachis,haché
Gehilfe, Geselle, Jungkoch	commis
A) Gekröse (Magen) B) Erdbeere	fraise
Gelantine	gelantine
Gelee, Geleegericht	aspic
Gemüse	légume(s)
Gemüse gehackt und Früchtemischung in Essig eingelegt (pikant)	achards
Gemüsegericht, auch als Vorspeise (kalt) serviert, Südfrankreich	ratatouille
Gemüse- oder Obstsalat (gewürfelt)	macédoine
Gemüseschale/Schüssel	légumier
Genuß, Köstlichkeit	délice
gepökeltes	petit salé
Gerät zur Herstellung von Sorbets	sorbetière
geräuchert (m, w)	fumé(e)
geräucherte Schweineschulter	palette fumée
gerippt, eingeritzt	cannellé
Geruch/Geschmack welcher beim zersetzen von Wildfleisch entsteht	haut-goût
gesalzen/gepökelt	salé
Gesalzenes, Gepökeltes	salaisons
geschält	pelé(e)
Geschmack	goût
Geschnetzeltes	émincé
gestoßenes Wassereis	granité
gestürzt (z. B. Flan)	renversé
Gewürze	épices
Glattbutt	barbue
Grieß	semoule
grillen, rösten	griller
Grundbrühe	fond

Grundzubereitung wie Masse, Farce, Mischung zur Weiterverarbeitung als auch das Gerät zur Zubereitung	appareil
Grün-, Rotkohl	choux vert, choux rouge
gut durch gegart (bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch)	bien cuit
H	
Hachse/Hesse	jarret
hacken	hacher
Hahn	coq
Hahn, jung ; Stubenküken	coquelet
Haifischflosse	aileron de requin
halb	demi
Halbgefrorenes	parfait glacé
halbtrocken	demi-sec
Hals	cou
Hammel, Schaf	mouton
hart, herb, zäh (Fleisch)	dur(e)
Hase	lièvre
Haselnuss	noisette
Haut	peau
Hecht	brochet
Hefengebäck, Brioche, Apostelkuchen	brioche
Hefekuchenring (klein) mit Rum getränkt	baba
Heferingkuchen portioniert, meistens in Rum getränkt (siehe Baba)	savarin
Hefeteig	pâte levée/pâte à brioche
Heidelbeere	myrtille, airelle noire
Heilbutt	flétan
Herd, Backofen	four, fourneau
Hering	hareng
Herz	coeur
Hilfe (Küchenhilfe)	aide (de cuisine)
Himbeere	framboise

Hirn	cervelle
Hirsch	cerf
Hirse	millet
Hitze, bei starker Hitze	à feu vif
Holunder	sureau
Holzkohlenfeuer	feu de bois
Honig	miel
Hopfen	houblon
Hummer	hommard
I	
Innereien	abats, abatis
Ingwer	gingembre
J	
Jacobsmuschel	coquille Saint-jacques
Johannisbeere	groseille
Johannisbeere schwarz	cassis
Jung-Masthähnchen	poulet
K	
Kabeljau	cabillaud, morue
Kaisergranat	langoustine
Kalb(Fleisch)	veau
Kalbs-, Rinder- oder Lammroulade	paupiette
kalt	froid
kaltrühren	vanner
Kaninchen, junges Kaninchen	lapin, lapereau
Kapaun	chapon
Kapern	câpres
Karamel, gebrannter Zucker	caramel
Karotte, Möhre; gelbe Rübe	carotte
Karpfen	carpe
Kartoffel	pomme de terre
Käse	fromage

Kastanie, Esskastanie	chataigne
Kaviar	caviar
Kelle (Suppenkelle, Schöpfkelle)	louche
Kerbel	cerfeuil
Keule, Hinterviertel	cuisse (la)
Keule/Schlegel (bei großem Haarwild)	cuissot
Keule (bei Lamm und Hammel)	gigot
Keule (bei Rehwild und Gemse)	gigue
Kichererbse	pois chiche
Kirsche	cerise
klar	clair
klare Suppen, gebundene Suppen	potages clairs, liés
klären, klarifizieren	clarifier
klein	petit
Klementine	clémentine
Kloß aus feiner Farce (helles Fleisch, Geflügel, Fisch), pochiert, manchmal überbacken.	quenelle
Klößchen aus Kalbs-, Geflügel- oder Fischfarce	godiveau
knackig, Krokantmasse	croquant
Knoblauch	ail
Knoblauchmajonnaise	aioli
Knoblauchmajonnai(ä)se mit Safran und Olivenöl als Beigabe zur Bouillabaisse	(sauce) rouille
Knochenmark	moelle
Knochen	os
Knochengerüst bei Schlachttieren und Geflügel	carcasse
knorpelige Kalb- oder Rinderbrust-Scheiben	tendrons (de veau)
Knurrhahn	grondin
Koch / Köchin	cuisinier / cuisinière
Koch (zuständig für große Bratenstücke)	rôtisseur
Koch (zuständig für Eisspeisen)	glacier
Koch (zuständig für die Zubereitung von Fischgerichten)	poissonier

Koch (für Grill- und Kurzgargerichte)	grillardin
A) Koch (zuständig für Gemüsegerichte) B) Gemüseschale/Schüssel	légumier
Koch, Postenchef welcher eine Abteilung der Küchenbrigade leitet	chef de partie
Koch (zuständig für kalte Gerichte)	garde-manger
Koch (zuständig für Nachspeisen, Torten etc.)	pâtissier
A) Koch, zuständig für die Zubereitung von Salaten B)Salatgefäß, Salatschüssel	saladier
Koch (zuständig für die Zubereitung von Saucen)	saucier
Koch (zuständig für die Zubereitung aller Suppengerichten)	potager
Koch (zuständig für den Wachdienst mittags oder nachts)	chef de garde
Koch (zuständig für Vorspeisegerichte)	hors d'oeuvrier
Koch (zuständig für Zwischengerichte)	entremetier
Koch, welcher die anderen Köche einer Brigade vertritt, "Springer"	tournant
kochen, wellen, sieden	bouillir
Kochmütze	toque
Kochtopf	casserole
Kohl, Einzehl	chou (pl.= choux)
Kohlrabi	choux-rave
Kohlroulade	choux farci
Kompott, Brei	compote
Konditorei, Kuchenbäckerei	pâtisserie
Konditorencreme aus Butter, Creme Fraîche und Schokolade (Füllcreme)	ganache
Konfekt	confiserie
Konfitüre	confiture
Konzentrat	concentré
Kopf	tête
Kopfsalat	laitue
Körbchen	corbeille
Koriander	coriandre

Körnersenf	moutarde en grains
Kotelett,	côtelette
Kraftbrühe	consommé
Kraftbrühe doppelt	consommé double
Kranz, Krone	couronne (la)
Krapfen, pikant oder süß	beignet
kräftig, stark (gewürzt)	corsé
Kräuter, erlesene Kräuter	herbes, fines herbes
Kräuter der Provence	herbes de Provence
Kräutersträußchen, Kräuterbündel	bouquet garni
Krebs-, Krusten- und Schalentiere aus dem Meer	crustacés
Kreuzmuster-Teppichmuschel	clovisses
Krokant, Mandelmasse geröstet	pralin
Krokette	croquette
Krustade, gefülltes Törtchen	croustade
Kruste, Rinde, in Öl geröstetes ausgehöhlt Weißbrot	crôte
Kuchen (süß, Torte)	gâteau
Kuchen, flach und rund, salzig oder süß, dünner Pfannkuchen	galette
A) Kuchen- und Dessert-Erzeugnisse B) Ort in der Küche, wo diese Erzeugnisse hergestellt werden Küchen Konditorei, Konditorei	pâtisserie
Küche	cuisine (la)
Küchenchef	chef de cuisine
Küchenhilfe	aide de cuisine
Kuchen, Gebäck	gâteau
Küken	poussin
Kulör, Zuckerkulör, braune Farbe	couleur
Kümmel	cumin
Kürbis	citrouille, potiron
Kutteln, Pansen, Kaldaunen	tripes, tripoux
L	
Lachs, Salm	saumon

Lachsforelle	truite saumonée
Lake, Salzlake	saumure
Lamm	agneau
Lammragout mit Frühlingsgemüsen	navarin
Lamm-, Rinder-, Kalbsroulade	paupiette
Languste	langouste
Lauch, Porree	poireau
Lauch-Kartoffelsuppe (kalt)	vichyssoise
lauwarm	tiède
Lavendel (echter), Rispenlavendel	lavende, lavandin
lebendig	vif, vivant
Leber	foie
Leckerbissen, kleine	gourmandises
leeren, ausnehmen	évider
Lenden-, Nierenstück von Rind oder Kalb	longe
Liebstockel	liveche
Likör (40% Alkohol) mit Anis, Süßholz und Kräutern	pastis
Lindenblütentee	infusion de tilleul
Linse	lentille
Lorbeer	laurier
Lothringer Speckkuchen, Quiche	quiche
Löffel (Holzlöffel)	cuillère, cuiller (en bois)
Löwenzahn	pissenlit, dent de lion
M	
Magen	estomac
Magen (bei Geflügel)	gésier
Magen (beim Rind)	panse
mager, fettarm, Umerfisch	maigre
mahlen	moudre
Mais	mais
Maiskolben	épi de mais
Majonnai(ä)se	mayonnaise

Majoran	marjolaine
Makkaroni	maccaroni
Makrele	maquereau
Makrone	macaron
Mandarine	mandarine
Mandel	amande
Mango	mangue
Mangold	bette
Margarine	margarine
Marinade, Beize	marinade
Marmelade	marmelade
marmoriert (Marmorkuchen)	marbré (gâteau marbré)
Marzipan	massepain (pâte d'amandes)
maskieren, einhüllen, überziehen	masquer
Masse (homogen, glatt) aus edlen Teilen wie Gänse- und Entenleber, Hummer usw., auf kalter oder warmer (meistens pochiert) Basis zubereitet.	parfait
Masthuhn, Poularde	poularde
Masthähnchen (jung)	poulet
Mast-Rinderrasse	limousin
Mast-Rinderrasse	charolais
Matrosengericht, Ragout von Süßwasserfischen	matelote
Maul (Ochsen)- Salat	museau
Meeraal, Konger	congre
Meeräsche	mulet
Meereskrebs	crabe
Meerforelle	Truite de mer
Meerrettich	raifort
Mehl	farine
mehlen, in Mehl wenden	fariner
Mehlbuttermilch, zur Bindung von Saucen oder Suppen	beurre manié
Mehlschwitze (hell / weiss / braun)	roux (blond / blanc / brun)
Melone	melon

(Küchen-)Messer	couteau (de cuisine)
Metzger, Küchenmetzger	boucher
Metzgerei, Küchenmetzgerei	boucherie
Milch	lait
Milchlamm	agneau de lait
mild, süß, weich	doux
Minze/Pfefferminze	menthe
Mirabelle	mirabelle
Mirepoix (grob geschnitten)	paysanne
mischen, unterheben	meler
Mischung	mélange
Mittagessen	déjeuner
Mohn	pavot
Möhre; Karotte, gelbe Rübe	carotte
Morchel	morille
Mundbissen, kleine Pastete mit diversen Füllungen. Ragouts, Fisch, Gemüse...	bouchée
Müllerin Art	meunière (à la)
Mürbeteig	pâte brisée
Mürbeteig, süß	pâte sucrée
Mürbeteig salzig	pâte brisée
Mufflon, Muffelwild	mouflon
Muschel	moule
Muschelschale, Eierschale	coquille
Muskatblüte	macis
Muskatnuß	muscade (noix de)
N	
Natron, Natriumhydrogencarbonat	bicarbonate de soude
Nelke	clou de girofle
neu(artige) Küche	nouvelle cuisine
Neunauge	lamproie
neutral, als solches zubereitet, ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand, ohne Beigabe	nature

Niere	rognon
Nudelteig	pâte à nouilles
Nugat	nougat
O	
Obst	fruit(s)
Obstsalat oder Gemüsesalat (gewürfelt)	macédoine
Obstsalat	salade de fruits
Ochse, Rind, Rindfleisch	boeuf
Ohr	oreille
Olive, grün, schwarz	olive verte, noire
Öl	huile
Omelett	omelette
Orange/Apfelsine	orange
Oregano	origan
P	
Pamplermuse, Grapefruit	pamplemousse
panieren	paner
Paniermehl, Semmelbrösel	chapelure
Papaya	papaye
Paprika (Gewürz)	paprika
Paprikaschote	poivron
parieren, von überflüssigen Haut-, Fett-, Blut- und Sehnteilen befreien.	parer
passieren, durch ein Sieb gießen, durch ein Passiertuch geben.	passer
Passiertuch	étamine
Pastete mit oder ohne Teig- ummantelt	pâté
Pastete im Teigmantel	pâté en croûte
Pastete, rund, mit Fleischfüllung	tourte
Pellkartoffel (Kartoffel im Kleid des felde)	pomme de terre en robe des champs
Perlhuhn	pintade
Perlzwiebel	oignon grelots
Personalkoch	communard

Pesto	pistou
Petermännchen	vive
Petersfisch / Heringskönig	Saint Pierre
Petersilie	persil
Pfanne mit schrägem Rand	sauteuse
Pfannkuchen (dünn)	crêpe
Pfannkuchen (gefüllt)	pannequet
Pfeffer, weiß, schwarz, grün	poivre, blanc, noir, vert
Pfefferminztee	infusion de menthe
Pfeffersauce	poivrade
Pfefferkörner	poivre en grains
Pfefferkörner (rosa)	baies roses
Pfifferling	chanterelle, girolle
Pfirsich	pêche
Pflaume	prune
pikant, würzig, scharf	relevé, piquant
Pilaw, Pilaf, Reis-Zubereitung	(riz) pilaf
Pilz	champignon
Piment	piment
Pimpinelle	pimprenelle
Pistazie	pistache
A) Platte, Schale, Schüssel B) Speise, Gericht, Gang	plat
pochieren, unter dem Siedepunkt garen	pocher
Porree, Lauch	poireau
Portions-Auflaufform	ramequin
Portions-Heferingkuchen, meistens in Rum getränkt (siehe Baba)	savarin
Portulak	pourpier
Porzellangeschirr, feuerfestes, meist ovales	cocotte
Posten, Arbeitsbereich, Teil einer Küchenbrigade	poste
Praline	praliné
Preiselbeere	airelle rouge

Prise, Mengenangabe zum Würzen, welche zwischen Daumen und Zeigefinger paßt.	prise
Pürée, flüssiges	coulis
Püree, Mus, Brei	purée
Q	
Quitte	coing
R	
Radieschen	radis roses
Raffinade, grob-, mittel- oder feinkörniger Streuzucker	raffinade
Rahmsuppe von Krustentieren wie Hummer oder Krebs	bisque (de homnard, d' écrevisse)
Ragout (weiss, von Kalb oder Geflügel)	blanquette
Ragout, fein, aus feingewürfeltem Fleisch (Geflügel, Wild, usw)	salpicon
Ragout, Schmorgericht aus gewürfeltem Schachtfleisch, in Flüssigkeit gegart.	ragoût
Randeinfassung, Bordüre	bordure
ranzig	rance
Rauch	fumée
Räucheraal	anguille fumée
Räucherspeck/Dörrfleisch	lard fumé
Rebhuhn	perdreau, perdrix
Reh	chevreuil
Reibe	râpe
reiben, gerieben	râper, râpé
reif, abgelagert	mûr
reinigen, waschen, säubern	laver
Reis	riz
Rentier	renne
Rettich	radis
Rhabarber	rhubarbe
Rinder-Lendenschnitte, doppelt	chateaubriand
Rinder-, Kalbs- oder Lammroulade	paupiette

Rinderrückenfilets, flaches Teil	contre-filet
Rippe, Rippenstück	côte
Rippenstück, Kotelettstück, Nierenstück	carré
Rochen	raie
Rochenflügel	aile de raie
roh	cru
Rohkostsalate	crudités
Rohrzucker	sucre de canne
Rogen von Krusten- und Schalthiere	corail
rosa (gebraten)	rose
Rosenkohl	choux de Bruxelles
Rosinen	raisins secs
Rosmarin	romarin
rösten, grillen	griller
Röstgemüse aus Wurzelgemüse	mirepoix
Rotbarbe	rouget barbet
Rote Beete	betterave rouge
Rotkohl	choux rouge
Rotzunge	limande
Roulade (schnittfest) aus entbeintem Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch mit Füllung (Farce), im Sud gegart (pochiert)	balottine
Rucola	roquette
Rücken	dos
Rücken vom Hasen, vom Kaninchen	râble de lièvre, de lapin
Rübchen (weiß)	navet
Rübe	betterave
Rührei	oeuf brouillé
runde Fleischscheibe, meistens aus der Kalbskeule	rouelle
rustikale Landterrinen aus Schweinefleisch und Innereien	pâté de campagne
S	
Saft, Fleischsaft, Bratensaft	jus, suc

Safran	safran
Sahne, Rahm, Rahmsuppe, Rahmsauce, Creme (Krem) Süßspeise,	crème
Saibling (Wandersaibling)	omble chevalier
Salamander	salamandre
Salat	salade
Salatgurke	concombre
A)Salatgefäß, Salatschüssel B) Salatkoch	saladier
Salbei	sauge
Salz	sel
Salzwiesenlamm	(agneau de) pré-salé
Sandmasse	(pâte) sablée
Sardelle	anchois
Sattel und beide Keulen beim Lamm	baron (d'agneau)
Sauce, kalte Salatsauce, bestehend aus Öl, Essig und diversen Einlagen, kann in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden.	vinaigrette
Saucengefäß, Sauciere	saucière
Samtsuppe, Samtsauce	velouté
Sardine	sardine
Sattel, Doppel-Rücken	selle
Sauce, Soße	sauce
sauer	acide
Sauerampfer	oseille
Sauerkraut	choucroute
säuerlich	aigre
Schaf (weiblich bzw. jung), auch : Schafskäse	brebis
Schaf, Hammel	mouton
Schafsfußpilz	ped de mouton
Schale, Becher, Kelch, Pokal, Anschnitt	coupe
Schale	pelure
Schalen- oder Krebstiere im eigenen Sud gegart und serviert	nage (à la)
schälen	eplucher, peler

Schalotte	échalotte
Schaum, luftige lockere Masse, meistens süß	mousse
Schaumbrot	mousseline
Schaumgebäck (Eierschaumkuß)	baiser
Schaumkelle	écumoire
Schaumsauce, Süßspeise	sabayon
scharf, würzig, pikant	relevé, piquant
schärfen	affûter
Scheibe, Schnitte	tranche
Scheibe (abgeschnitten) eines länglichen Lebensmittels	tronçon
Scheibe (dick, quer geschnitten) aus dem Mittelstück großer Fische, z.B. Lachs	darne
Scheibe aus der Spitze der Filets (Lenden) von Kalb und Rind	mignon
Scheibe aus dem Rinderfilet (Lende), meistens gebunden, gegrillt	tournedos
Schiffchen aus Teig zum Füllen	barquette
Schildkröte, mit Schildkrötengewürz garen (Kalbskopf)	tortue (en tortue)
Schinken, gekocht/roh	jambon, cuit/cru
Schlehe	prunelle
Schleie	tanche
A) schmelzend, B) Zuckerglasur	fondant
schmoren, braisieren	braiser
schmoren in geschlossenem Gefäß (eigentlich : ersticken)	étouffer
Schmorgericht	carbonade
Schmorpfanne	braisière , sautoir
Schnecke / Weinbergschnecke	escargot
Schnee-Eier, Eierschaum	ile flottante
schneiden (grob), hacken	concasser
schneiden	couper
schneiden (in Scheiben)	trancher

schneiden (in feine Scheiben)	émmincer
Schnepfe, Sumpfschnepfe	becassine
Schnittlauch	ciboulette
Schnitzel	escalope
Schnitzelchen (dünn geklopft) von Kalb, Schwein oder Rind, kurz gebraten, (Minute-Steak)	paillard
Schnitzel schneiden aus Fleisch oder Fischstücken	escaloper
Schnitzel, gespickte kleine u. a. Fleischstücke	grenadin
Schokolade	chocolat
Schokoladenmasse süß	canache
Schokoladen-Überzugmasse	couverture
Scholle	carrelet, plie
Schulter	épaule
Schulter mit Hals beim Rind	paleron
schuppen (Fisch), Austern öffnen	ecailler
Schwanz, Fruchtstiel	queue
Schwanzstück, Hüfte	culotte
Schwarzwurzeln	salsifis
Schwein, Schweinefleisch	porc, cochon
Schweinebrust, Bug, Schweinebauch	poitrine
Schweinenetz	crépine
A) (große) Schweinsohren (süßes Blätterteiggebäck) B) Palmenherzen	palmiers (coeur de) palmier
Schweineschmalz	saindoux
Schweine-, Speckschwarte	couenne
A) Schweineschulter B) biegsames Wendemesser	palette
schwenken, kurz braten, sautieren	sauter
Seehecht, -lachs	colin, merlu, merluche
Seeigel	oursin
Seelachs	colin noir
Seeteufel	baudroie, lotte de mer
Seezunge	sole
Sellerie	céleri

Sellerie, Stauden- Stangen- Knollen-	céleri-rave
Semmelbrösel, Paniermehl	chapelure
Senf	moutarde
separat, gesondert serviert	à part
Sesam	sésame
Sieb, Durchschlag	passoire
Sieb zum durchstreichen oder sieben (Mehl)	tamis
sieben	tamiser
sieden, kochen	bouillir
Silber, Silbergeschirr, Silberbesteck	argent, argenterie
Sirup, Läuterzucker	sirop
Sorbet, gefrorenes Getränk	sorbet
Spachtel/Palette	spatule
Spanferkel	cochon de lait
Sparschäler	économe
Speck, (Dörrfleisch) Speckstreifen, meistens blanchiert	lard, lardon
Speckscheibe (dünn, fett) zum Umwickeln von Fleischstücken	barde
Speckstreifen spicken	larder
A) Speise, Gericht, Gang B) Platte, Schüssel	plat
Speiseeis	glace
Speisekarte/Speisenauswahl	à la carte
Spiegelei	oeuf sur le plat
Spieß mit Fleisch-, Fisch-, Innereien- oder Gemüse-Bestandteile, paniert	attereau
Spieß (leer als auch gesteckt)	brochette
Spinat	épinard
Spitze (z. B. Spargelsitze)	pointe (pointe d'asperge)
Spitzsieb	chinois
Spitzsieb mit feinen Maschen	chinois mousseline
Spritzbeutel, Dressiersack	poche à douille
Stachelbeere	groseille a maquereau

Stangenspargel	asperge
Stangenweißbrot	baguette
Stärkemehl	fécule
Steinbutt (kleiner)	turbot(in)
Steinpilz	bolet, cêpe
stellvertretender Küchenleiter	sous-chef
Sternanis	badiane
Sterntülle	douille cannelée
Stockfisch	morue sechée
Stopfleber	foie gras
Stör	esturgeon
Strandschnecke	bigorneau
Streichholz, Schnittform für Kartoffeln, Blätterteiggebäck (Stange / Stäbchen)	allumette(s)
Streifen (Schnittart, meistens Gemüse)	julienne
Streifen feingeschnitten von Blattkräutern und - gemüse	chiffonade
streuen, bestreuen	saupoudrer
Stück, Scheibe	morceau
stürzen, aus der Form nehmen	démouler
Sülze von Schweinskopf, Wildschwein...	hure
süß, mild, weich	doux
Süßspeise, runde Form, in der sie zubereitet wird	charlotte
Süßspeise, Nachtisch, Dessert	dessert
Sud für Fisch blau (Forelle)	bleu au bleu
Sülze in Aspik mit Kartoffeln	froid de Baekoff
Suppe	potage , soupe
Suppenhuhn, Henne	poule
Suppentopf	marmite
T	
Tablett	plateau
Tageskarte	carte du jour
Taschenkrebs	tourteau

Tatar, feingehacktes Rindfleisch, geformt und gewürzt	tartare
Taube, Täubchen	pigeon, pigeonneau
Tee	thé
Teig/Masse/Paste	pâte
Teigtörtchen, Tortelett	tartelette
mit Teig auslegen	foncer
Teigwaren	pâtes
Teller	assiette
Thymian	thym
Tintenfisch	cal(a)mar, poulpe
Tomate	tomate
Tomatenmark	concentré de tomate
Tomatenmark zugeben	tomatiser
Topf	pot
Torte	tarte
Töpfchen (feuerfest), Pfännchen	cassolette
tournieren, in Form bringen.	tourner
trocken	sec
Trüffel	truffe
Trüsche	lotte de rivière
Truthahn, Puter (Jungtier)	dindon(neau)
Truthenne, Pute	dinde
Tülle	douille
Tunfisch	thon
U	
überbacken	au gratin, gratiner
überbackenes, gratiniertes Gericht	gratin
überglänzen	glacer
überziehen, ausstreichen	chemiser
überziehen, nappieren (mit Sauce oder Gelee), warm oder kalt	napper
V	

Vanille	vanille
verzieren, ausgarnieren	décorer
Vorspeise, Zwischengericht	entrée
Vorspeise	hors d'oeuvre
W	
Wacholder	genièvre
Wachtel	caille
Waffel	gaufre
Waffel-, Hippentüte, (Eis)Hörnchen,	cornet
Waffelteig	pâte à gaufres
Waldmeister	aspérule (odorante)
Walnuss	noix
warm	chaud
waschen, säubern, reinigen	laver
Wärmeplatte, Wärmeschränk, Tischkochgerät	réchaud
Wärmeschränk	étuve
Wasserbad	bain-marie
Wassermelone	pastèque
wässern (von Innereien)	dégorger
weichgekochtes Ei	oeuf à la coque
Wein (Weisswein) Rotwein)	vin (vin blanc) (vin rouge)
Weinblatt	feuille de vigne
Weintraube	raisin
weiß	blanc
Weißbrot ohne Rinde, weiße Brotkrume	mie (de pain)
Weißbrotwürfel (geröstet)	crôton
Weiß-, Grün-, Rotkohl	choux blanc, choux vert, choux rouge
weiße Bohnenkerne (für Cassoulet)	flageolets
weißes Rübchen	navet
weich	mou
Weichtiere	mollusques
Weizen	blé

Wels, Waller	silure
A) Wendemesser (biegsam) B) Schweineschulter	palette
Wetzstahl	fusil (à afûtter)
Wild	gibier
Wildbret	venaison
Wildpfeffer (Hase, Reh)	civet
Wildschwein	sanglier
Windbeutel	choux a la creme
Windbeutel, klein, gefüllt, pikant oder süß	profiterole
Winterendivie	escarole
Wirsing	choux fris�
Wittling, Merlan	merlan
Wolfsbarsch (Atlantik)	bar
Wolfsbarsch (Mittelmeer)	loup de mer
Wurst, Bratwurst, Wurstchen	saucisse
Wurstbrät (fein) in Schweinenetzh�lle gebraten	cr�pinette
Wurstküche, Wurstwaren allgemein	charcuterie
W�rzbisen	savouries
Würze, Würzmittel, Gewürz	condiment
würzig	�pic�
Wurzelgemüse (feingeschnitten, teilweise mit gekochtem Schinken)	matignon
Wurzelsud zum Garen von Fischen, Krustentieren, Innereien	court-bouillon
würzig, pikant, scharf	relevé
Z	
Zander	sandre
zäh, hart (Fleisch)	dur(e)
zart, mürbe	tendre
Zesten, hauchd�nner Streifen aus der Schale von Zitrusfrüchten	zestes
Zicklein	cabri
Ziege	ch�vre

(Ziegel) ziegelförmiges Gebäck mit Mandeln	tuile
Zierspießchen	hâtelet
Zimt	canelle
zisellieren, einschneiden, einritzen	ciseler
Zitrone	citron
Zitronengras	citronelle
Zitronenmelisse	melisse
Zitze, Euter	tétine
Zucchini(i)	courgette(s)
Zucker, gezuckert	sucre, sucré
Zucker, braun	cassonade
A) Zuckerglasur B) schmelzend,	fondant
Zuckerschoten	pois mange-tout
Zunge	langue
Zwieback	biscotte
Zwiebel	oignon
Zwiebelmus, -püree	soubise
Zwischengerichte	entremets
Zwischenrippenstück	entrecôte

[zurück nach oben](#)

Alfred Thimm, Beethovenstrasse 17, D-95632 Wunsiedel
Stand: 23. April 2006