

**KÜCHEN -**  
Guten Appetit

**FACHWÖRTERBUCH**  
wünscht Ihnen

**FRANZÖSISCH-  
DEUTSCH**  
Alfred Thimm

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

<b>Französisch</b>	<b>Deutsch</b>
	
<b>A</b>	
abats, abatis	Innereien
abricot	Aprikose
achards	Mischung aus gehacktem Gemüse und Früchten in Essig eingelegt (pikant)
acide	sauer
affûter	schärfen
agneau	Lamm
agneau de lait	Milchlamm
aide (de cuisine)	Hilfe (Küchenhilfe)
aigre	säuerlich
aiguillette	lang und dünn geschnittene Fleischstreifen aus der Brust
ail	Knoblauch
aile, aileron	Flügel, Flügelspitze, Flosse
aile de raie	Rochenflügel
aileron de requin	Haifischflosse
aioli	Knoblauchmajonnaise
airelle noire	Heidelbeere
airelle rouge	Preiselbeere
à feu vif	bei starker Hitze
à la carte	nach der Speisekarte/Speisenauswahl
allumette(s)	Streichholz, Schnittform für Kartoffeln, Blätterteiggebäck (Stange / Stäbchen)

amande	Mandel
amuse-bouche / amuse-gueule	Gaumenfreude, Appetithäppchen
anchois	Sardelle
andouillette	Blutwurst
aneth	Dill
angelique	Angelika / Engelwurz
anguille	Aal
anguille fumée	Räucheraal
annoncer	ankündigen, bestellen von Speisen
annonceur	Ausrufer der Bestellungen
appareil	(Apparat) Grundzubereitung wie Masse, Farce, Mischung zur Weiterverarbeitung als auch das Gerät zur Zubereitung
à part	separat, gesondert serviert
à point	auf den Punkt gegart (bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch)
arête	Fischgräte
argent, argenterie	Silber, Silbergeschirr, Silberbesteck
armoise	Beifuß
arôme	Aroma, Duft, wohlriechender Stoff
aromate	würzende Substanz, meistens auf Kräuter- oder Gewürzbasis, in frischer, getrockneter, eingelegter oder flüssiger Form erhältlich
arroser	arrosieren, übergießen z.B. mit Bratensaft
artichaut	Artischocke
asperge	Stangenspargel
aspérule (odorante)	Waldmeister
aspic	Gelee, Geleegericht
assiette	Teller
attereau	Spieß mit Fleisch-, Fisch-, Innereien- oder Gemüse-Bestandteile, paniert
aubergine	Aubergine, Eierfrucht
au four	aus dem (Back)ofen
au gratin	überbacken
avocat	Avokado
<b>B</b>	
baba	kleiner Hefekuchenring mit Rum getränkt

badiane	Sternanis
baguette	Stangenweißbrot
baie	Beere
baies roses	rosa Pfeffer
bain-marie	Wasserbad
baiser	(Kuß) Schaumgebäck
balottine	Roulade (schnittfest) aus entbeintem Fleisch, Wild, Geflügel oder Fisch mit Füllung (Farce), im Sud gegart (pochiert)
banane	Banane
bar	Wolfsbarsch (Atlantik)
barbeau	Barbe, Flussbarbe
barbue	Glattbutt
barde	dünne fette Speckscheibe zum Umwickeln von Fleischstücken
barder	bardieren, mit Speckscheiben belegen, ummanteln
baron (d'agneau)	Sattel und beide Keulen beim Lamm
barquette	Schiffchen aus Teig zum Füllen
basilic	Basilikum
baudroie, lotte de mer	Seeteufel
bavaroise	Bayrische Creme
becassine	Schnepfe, Sumpfschnepfe
beignet	Krapfen, pikant oder süß
beignets de pomme	Apfelringe im Ausbackteig
beignets d'aubergines	Auberginenscheiben im Ausbackteig
belon	Auster aus der Bretagne, Ostrea edulis
bette	Mangold
betterave	Rübe
betterave rouge	Rote Beete
beurre	Butter
beurrer	(aus-)buttern, mit Butter bestreichen
beurre manié	Mehlbutter, zur Bindung von Saucen oder Suppen
bicarbonate de soude	Natron
bien cuit	gut durch gegart (bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch)
bière	Bier

bigorneau	Strandschnecke
biscotte	Zwieback
biscuit	Biskuit 2 x gebacken
bisque (de homnard, d' écrevisse)	Rahmsuppe von Krustentieren wie Hummer oder Krebs
blanc	weiß
blanc d'oeuf	Eiklar, Eiweiß
blanchir	blanchieren, weißmachen, abbrühen
blanquette	Blankett, weißes Ragout von Kalb oder Geflügel
blé	Weizen
bleu au bleu	A) stark blutig gebraten, bei kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch, B) Blauschimmelkäse, C) Sud für Fisch blau (Forelle)
blini(s)	Blinis, Plinsen
boeuf	Ochse, Rind, Rindfleisch
bolet, cêpe	Steinpilz
bombe glacée	Eisbombe
bordure	Bordüre, Randeinfassung
bouchée	Mundbissen, kleine Pastete mit diversen Füllungen. Ragouts, Fisch, Gemüse...
boucher	Metzger, Küchenmetzger
boucherie	Metzgerei, Küchenmetzgerei
bouillabaisse	Fischsuppe aus der Provence
bouillir	kochen, wellen, sieden
bouillon	Grund-(Fleisch)brühe, Sud
boulangier	Bäcker, Küchenbäcker
boulangerie	Bäckerei, Küchenbäckerei
boulette	Bulette, Fleischklops
bouquet garni	Kräutersträußchen, Kräuterbündel
bourrache	Borretsch
bourride	Fischsuppe aus der Provence
braiser	schmoren, braisieren
braisière	Schmorpfanne
brebis	A) (Mutter-)Schaf B) Schafskäse
brême	Bleie
brioche	Hefengebäck, Brioche, Apostelkuchen

brochet	Hecht
brochette	Spieß (leer als auch gesteckt)
brunoise	feinwürfelig geschnitten
bûche (de Noel)	Baumstamm (Weihnachtskuchen, Biskuitroulade)
<b>C</b>	
cabillaud	Kabeljau
cabri	Zicklein
cacahuète	Erdnuss
caille	Wachtel
cal(a)mar	Tintenfisch
canache	süße Schokoladenmasse
canapé	belegte mundgerechte Brotschnitte
canard,	Enterich (männlich)
caneton	junge(r) Ente(rich)
canne	Ente
canelle	Zimt
cannellé	gerippt, eingeritzt
câpres	Kapern
caquelon	Fonduegefäß
caramel	Karamel, gebrannter Zucker
carbonade	Schmorgericht
carcasse	Knochengerüst bei Schlachttieren und Geflügel
carotte	Karotte, Möhre; gelbe Rübe
carpe	Karpfen
carré	Karrée, Rippenstück, Kotelettstück, Nierenstück
carrelet	Scholle
carte du jour	Tageskarte
casserole	Kochtopf
cassis	schwarze Johannisbeere
cassolette	feuerfestes Töpfchen, Pfännchen
cassonade	brauner Zucker
cassoulet	Gericht aus weißen Bohnenkernen in Tomatensauce mit Gans oder Ente
caviar	Kaviar
céleri	Sellerie

céleri-rave	Stauden- Stangensellerie, Knollensellerie
cèpe, bolet	Steinpilz
cerf	Hirsch
cerfeuil	Kerbel
cerise	Kirsche
cervelle	Hirn
chair	Fleisch, Fruchtfleisch
chamois	Gams
champignon	Pilz
champignon de Paris	Champignon
chapelure	Semmelbrösel, Paniermehl
chanterelle	Pfifferling
chausson aux pommes	Blätterteigtasche mit Apfelfüllung
chapon	Kapaun
charcuterie	Wurstküche, Wurstwaren allgemein
charlotte	Süßspeise, runde Form, in der sie zubereitet wird
charolais	Mast-Rinderrasse
chataigne	(Eß)Kastanie
chateaubriand	doppelte Rinder-Lendenschnitte
chaud	warm
chef de cuisine	Küchenchef
chef de garde	Koch, zuständig für den Wachdienst (mittags oder nachts)
chef de partie	Postenchef, Koch, welcher eine Abteilung der Küchenbrigade leitet
chemiser	chemisieren, überziehen, ausstreichen
chèvre	Ziege
chevreuil	Reh
chicorée	Endivie, Zichorienkaffee
chiffonade	feingeschnittene Streifen von Blattkräutern und -gemüse
chinois	Spitzsieb
chinois mousseline	feinmaschiges Spitzsieb
chocolat	Schokolade
choix (au)	zur Wahl
choucroute	Sauerkraut

chou	Kohl, Einzehl
choux	Kohl, mehrzahl
choux a la creme	Windbeutel
choux blanc, choux vert, choux rouge	Weiß-, Grün-, Rotkohl
choux de Bruxelles	Rosenkohl
choux-fleur	Blumenkohl
choux farci	Kohlroulade
choux fris�	Wirsing
choux-rave	Kohlrabi
ciboulette	Schnittlauch
ciseler	ziselieren, einschneiden, einritzen
citron	Zitrone
citronelle	Zitronengras
citrouille	Kürbis
civet	Wildpfeffer (Hase, Reh)
clafoutis	süßer Auflauf
clair	klar
clarifier	klären, klarifizieren
cl�mentine	Klementine
clou de giroffle	Nelke
clovisses	Kreuzmuster-Teppichmuschel
cochon	Schwein, Schweinefleisch
cochon de lait	Spanferkel
cocotte	feuerfestes meist ovales Porzellangeschirr
coeur	Herz
coing	Quitte
colin	Seehecht, -lachs
colin noir	Seelachs
commis	Gehilfe, Geselle, Jungkoch
compote	Kompott, Brei
communard	Personalkoch
concasser	grob schneiden, hacken
concentré	Konzentrat
concentré de tomate	Tomatenmark
concombre	Salatgurke

condiment	Würze, Würzmittel, Gewürz
confiserie	Konfekt
confit (d'oie, de canard)	eingelegt, eingemacht, meist im Steinguttopf mit Schmalz (Gans, Ente)
confiture	Konfitüre
congre	Meeraal, Konger
consommé	Kraftbrühe
consommé double	doppelte Kraftbrühe
contre-filet	flaches Teil des Rinderrückenfilets
coq	Hahn
coquelet	junger Hahn, Stubenküken
coquille	Schale von Muscheln und Eiern
coquille Saint-jacques	Jacobsmuschel
corail	Rogen von Krusten- und Schalthiere
corbeille	Körbchen
coriandre	Koriander
cornet	Waffel-, Hippentüte, (Eis)Hörnchen,
cornichon	Essig-, Gewürzgurke
corsé	kräftig, stark (gewürzt)
côte	Rippe, Rippenstück
côtelette	Kotelett,
cou	Hals
couenne	Schweine-, Speckschwarte
couleur	Kulör, Zuckerkulör, braune Farbe
coulis	Flüssiges Pürée
coupe	Schale, Becher, Kelch, Pokal, Anschnitt
couper	schneiden
courgette(s)	Zucchini(i)
couronne	Kranz, Krone
court-bouillon	Wurzelsud zum Garen von Fischen, Krustentieren, Innereien
couteau (de cuisine)	(Küchen-)Messer
couvert	Gedeck
couverture	Schokoladen-Überzugmasse
crabe	Meereskrebs

crapaudine (von crapaud)	Geflügelschenkel ohne Knochen
crème	Sahne, Rahm, Rahmsuppe, Rahmsauce, Creme (Krem) Süßspeise,
crêpe	dünner Pfannkuchen
crépine	Schweinenetz
crépinette	feines Wurstbrät in Schweinenetzhülle gebraten
cresson	Gartenkresse
cresson de fontaine	Brunnenkresse
crevette	Garnele
croissant	Blätterteig- oder Hefehörnchen
croquant	knackig, Krokantmasse
croquette	Krokette
croustade	Krustade, gefülltes Törtchen
crôte	Kruste, Rinde, in Öl geröstetes ausgehöhlt Weißbrot
crouton	geröstete Weißbrotwürfel
cru	roh
crudités	Rohkostsalate
crustacés	Krebs-, Krusten- und Schalentiere aus dem Meer
cuillère, cuiller (en bois)	Löffel (Holzlöffel)
cuisine	Küche
cuisinier(^e)	Koch/Köchin
cuisse	Keule/Hinterviertel
cuissot	Keule/Schlegel bei großem Haarwild
cuit	gar, gekocht, gebraten....
culotte	Schwanzstück, Hüfte
cumin	Kümmel
<b>D</b>	
daim	Dammwild
dariole	Becherform, Becherpastete
darne	dicke quer geschnittene Scheibe aus den Mittelstück großer Fische, z.B. Lachs
datte	Dattel
daurade, dorade	Meerbrasse, Dorade
decanter	Flüssigkeit abgießen, abklären, lüften
décorer	verzieren, ausgarnieren

dégorger	wässern (von Innereien)
dégraisser	abfetten, degraissieren
déguster	abschmecken, prüfen, probieren
déjeuner	Mittagessen
délice	Genuß, Köstlichkeit
demi	halb
demi-sec	halbtrocken
démouler	stürzen, aus der Form nehmen
désosser	auslösen, ausbeinen
dessert	Süßspeise, Nachtisch, Dessert
dinde	Truthenne, Pute
dindon(neau)	Truthahn, Puter (Jungtier)
diner, dîner	Abendessen
dos	Rücken
double	doppelt
douille	Tülle
douille cannelée	Sterntülle
doux	mild, süß, weich
dresser	dressieren, auftragen, spritzen mit dem Spritzbeutel
dur(e)	hart, herb, zäh (Fleisch)
duxelles	Füllung, Einlage
<b>E</b>	
ecailler	Austern öffnen, (Fisch) schuppen
écailles	Fischschuppen
échalotte	Schalotte
échauder	abbrühen, brühen
écrevisse	Flußkrebs
économe	(sparsam) Sparschäler
écumer	abschäumen
écumoire	Schaumkelle
égoutter	abtropfen, abschütten
émincé	Geschnetzeltes
émmincer	in feine Scheiben schneiden
endive	Chicoree
entier	ganz

entrecôte	Zwischenrippenstück
entrée	Zwischengericht, Vorspeise
entremetier	Koch, zuständig für Zwischengerichte
entremets	Zwischengerichte
épaule	Schulter
épices	Gewürze
épicé	würzig
épi de maïs	Maiskolben
épinard	Spinat
eplucher	schälen
escalope	Schnitzel
escaloper	aus Fleisch oder Fischstücke Schnitzel schneiden
escargot	(Weinberg-)Schnecke
escarole	Winterendivie
essence	Essenz
estomac	Magen
estragon	Estragon
esturgeon	Stör
étamine	Passiertuch
étouffer	(ersticken) schmoren in geschlossenem Gefäß
étuve	Wärmeschrank
étuver	Dämpfen
évider	leeren, ausnehmen
<b>F</b>	
faisan	Fasan
farce	Farce, Füllung
farcir	Farce herstellen, füllen
farine	Mehl
fariner	mehlen, in Mehl wenden
faux-filet	falsches Filet
fécule	Stärkemehl
fenouil	Fenchel
féra	Felchen
feu	Feuer
feu de bois	Holzkohlenfeuer

feuille	Blatt
feuille de vigne	Weinblatt
feuilletage, feuilletée	Blätterteig
figue	feige
filet	A) Lende (Fleisch), Filet (Fleisch/Fisch), B) Flüssigkeitsstrahl
fileter	Filets, Lenden auslösen
fin	fein
fines herbes	feine Kräuter
flageolets	weiße Bohnenkerne (für Cassoulet)
flamber	flambieren, abflämmen (Geflügel)
flet	Flunder
flétan	Heilbutt
fleuron	Blätterteiggarnitur, meistens halbmondförmig
foie	Leber
foie gras	Stopfleber
foie gras d'oie, de canard	Gänse-, Entenstopfleber
foncer	mit Teig auslegen
fond	Grundbrühe
fondant	A) Zuckerglasur B) schmelzend,
four, fourneau	Herd, Backofen
fouillé(e)	gefüllt
frais, fraîche	frisch
fraise	A) Erdbeere B) Gekröse (Magen)
framboise	Himbeere
frapper	in Eis und Salz setzen, kalt stellen, frappieren
fricandeau	Frikandeau
fricassée	Frikassee
frire	in Fett backen
frisée	Endivie
friteuse/friture (a)	Fettbackgerät
friture (b)	Gebackenes
fritures (petites)	Gebackene kleine Fische
frivolités	Appetithappen
froid	kalt

froid de Baekoff	Sülze in Aspik mit Kartoffeln
fromage	Käse
fruit(s)	Obst
fumé(e)	geräuchert (m, w)
fumée	Rauch
fumet	Fischfond
fusil (à afûter)	Wetzstahl
<b>G</b>	
galantine	Galantine
galette	flacher runder Kuchen, salzig oder süß, dünner Pfannkuchen
ganache	Konditorencreme aus Butter, Creme Fraîche und Schokolade (Füllcreme)
garde-manger	Koch, zuständig für Kalte gerichte
garnir	garnieren, verzieren
garniture	Beilage (oft : Gemüse), Garnitur, Dekoration, Verzierung
gâteau	Kuchen, Gebäck
gaufre	Waffel
genièvre	Wacholder
génoise	Biskuitgrundmasse, Wiener Masse
gésier	Magen bei Geflügel
gibier	Wild
gigot	Keule bei Lamm und Hammel
gigue	Keule bei Rehwild und Gemse
gingembre	Ingwer
girolle	Pfifferling
glace	A) Mundeis B) Speiseeis
glacé(e)	geeist(e)
glacer	überglänzen
glace de viande	Fleischextrakt, Fleischglace
glacier	Koch, zuständig für Eisspeisen
godiveau	Klößchen aus Kalbs-, Geflügel- oder Fischfarce
gourmandises	kleine Leckerbissen
goût	Geschmack
grande (grosse) pièce	großes Bratenstück

gras(se)	fett (m, w)
graisse	Fett
graisse d' oie	Gänseschmalz
granité	gestoßenes Wassereis
gratin	überbackenes, gratiniertes Gericht
gratiner	überbacken, überkrusten
grenadin	kleine gespickte Schnitzel u. a. Fleischstücke
grenouille (cuisses de)	Frosch(-schenkel)
gril	Bratrost
grillades	Gegrilltes
grillardin	Koch für Grill- und Kurzgargerichte
griller	grillen, rösten
grondin	Knurrhahn
groseille	Johannisbeere
groseille a maquereau	Stachelbeere
<b>H</b>	
haché(e)	gehackt (m, w)
hacher	hacken
hachis,haché	Gehacktes
hareng	Hering
haricot (vert, blanc)	Bohne (grün, weiß)
hâtelet	Zierspießchen
haut-goût	ausgeprägter Geruch/Geschmack welcher beim zersetzen von Wildfleisch entsteht
(fines) herbes	(feine erlesene) Kräuter
herbes de Provence	Kräuter der Provence
hommard	Hummer
hors d'oeuvre	Vorspeise
hors d'oeuvrier	Koch zuständig für Vorspeisegerichte
houblon	Hopfen
huile	Öl
huitre	Auster
hure	Sülze von Schweinskopf, Wildschwein...
<b>I</b>	
ile flottante	Schnee-Eier

infusion	Aufguss, Infusion, Kräutertee
infusion de tilleul	Lindenblütentee
infusion de menthe	Pfefferminztee
infusion de verveine	Eisenkrauttee
<b>J</b>	
jambon	Schinken
jambon cuit/cru	Schinken, gekocht/roh
japonais	Baisertörtchen mit gehackten Haselnuss- oder Mandelstückchen
jarret	Hachse/Hesse
jaune d'oeuf	Eidotter/Eigelb
julienne	Streifen (Schnittart, meistens Gemüse)
jus	Saft, Fleischsaft, Bratenaft
<b>L</b>	
lait	Milch
laitue	Kopfsalat
lamproie	Neunauge
langouste	Languste
langoustine	Kaisergranat
langue	Zunge
lapin, lapereau	Kaninchen, junges Kaninchen
lard	Speck
lard fumé	Räucherspeck/Dörrfleisch
larder	lardieren, mit Speckstreifen spicken
lardon	Speck (Dörrfleisch) streifen, meistens blanchiert
laurier	Lorbeer
lavende	echter Lavendel (lavandin : Rispenlavendel)
laver	waschen, säubern, reinigen
légume(s)	Gemüse
légumier	A) Koch zuständig für Gemüsegerichte B) Gemüseschale/Schüssel
lentille	Linse
liaison	Bindung, Bindemittel
lier	binden, legieren
lièvre	Hase

limande	Rotzunge
limousin	Mast-Rinderrasse
liveche	Liebstockel
longe	Lenden-, Nierenstück von Rind oder Kalb
louche	Kelle (Suppenkelle, Schöpfkelle)
lotte de mer (baudroie)	Seeteufel
lotte de rivière	Trüsche
loup de mer	Wolfsbarsch (Mittelmeer)
<b>M</b>	
macaron	Makrone
maccaroni	Makkaroni
macédoine	Gemüse- oder Obstsalat (gewürfelt)
macérer	Einlegen zur Geschmackannahme (Obst/Rumtopf), Mazerieren
(salade de)mâche	Feldsalat/Mausohrsalat/Ackersalat
macis	Muskatblüte
madeleine	Gebäck aus luftiger Butter-Eimasse mit Orangengeschmack parfümiert
magret (de canard)	Brustfilet (meistens Ente)
maigre	mager, fettarm, Umberfisch
mais	Mais
mandarine	Mandarine
manger	essen
mange-tout	(iß alles!) Bohnen oder Erbsen welche mit Schote gegessen werden
mangue	Mango
maquereau	Makrele
marbré (gateau marbré)	marmoriert (Marmorkuchen)
marcassin	Frischling
margarine	Margarine
marinade	Marinade, Beize
mariner	beizen, einlegen, marinieren
marjolaine	Majoran
marmelade	Marmelade
marmite	Suppentopf
marron	Edel-Eßkastanie

masquer	maskieren, einhüllen, überziehen
massepain (pâte d'amandes)	Marzipan
matelote	Matrosengericht, Ragout von Süßwasserfischen
matignon	feingeschnittenes Wurzelgemüse (teilweise mit gekochtem Schinken)
mayonnaise	Majonnai(ä)se
medaillon	Scheibe aus dem Filet (Lende) von Schlachttieren, Wild, Krustentieren, Gänseleber
mélange	Mischung
meler	melieren, mischen, unterheben
melisse	Zitronenmelisse
melon	Melone
menthe	Minze/Pfefferminze
meringue	Baiser, Eiweißgebäck, Eiweißmasse
merlan	Wittling, Merlan
merlu, merluce	Seehecht
meunière (à la)	Müllerin Art
mie (de pain)	Weißbrot ohne Rinde, weiße Brotkrume
miel	Honig
mignon	Scheibe aus der Spitze der Filets (Lenden) von Kalb und Rind
mijoter	langsames, schonendes Garen
millet	Hirse
mince	dünn, schmal
minute (à la)	auf Abruf, auf die Minute zubereitet
mirabelle	Mirabelle
mirepoix	Röstgemüse aus Wurzelgemüse
mise-en-place	Bereitstellung von Zutaten und Geräten
moelle	Knochenmark
mollusques	Weichtiere
monter	aufschlagen, (auf)montieren
morceau	Stück
morille	Morchel
morue	Kabeljau
morue séchée	Stockfisch
mou	weich

moudre	mahlen
mouflon	Mufflon, Muffelwild
mouiller	eine Flüssigkeit angießen, auffüllen z.B. bei Ansätzen
moule	Muschel
mouler	in eine Form geben, füllen
mousse	Schaum, luftige lockere Masse, meistens süß
mousseline	Schaumbrot
moutarde	Senf
moutarde en grains	Körnersenf
mouton	Hammel, Schaf
mulet	Meeräsche
mûr	reif, abgelagert
mûre	Brombeere
muscade (noix de)	Muskatnuß
museau	Maul (Ochsen)- Salat
myrtille	Heidelbeere
<b>N</b>	
nage (à la)	Schal- oder Krebstiere im eigenen Sud gegart und serviert
napper	überziehen, nappieren (mit Sauce oder Gelee), warm oder kalt
nature	als solches zubereitet, ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand, neutral, ohne Beigabe
navarin	Lammragout mit Frühlingsgemüsen
navet	weißes Rübchen
neige	(Ei)Schnee
noisette	Haselnuss
noix	Walnuss
nougat	Nugat
nouilles	(Band-)Nudeln
nouvelle cuisine	neu(artige) Küche
<b>O</b>	
oeuf	Ei
oeufs à la neige (île flottante)	Eierschnee
oeuf brouillé	Rührei

oeuf à la coque	weichgekochtes Ei
oeuf dur	hartgekochtes Ei
oeuf farci	gefülltes Ei
oeuf frit	gebackenes Ei
oeuf en gelée	Ei in Gelee/Aspik
oeuf mollet	wachweich gekochtes Ei
oeuf sur le plat	Spiegelei
oie	Gans
oignon	Zwiebel
oignon de mai	Frühlingszwiebel
oignon grelots	Perlzwiebel
olive verte, noire	Olive, grün, schwarz
omble chevalier	(Wander-)Saibling
omelette	Omelett
orange	Orange/Apfelsine
origan	Oregano
oreille	Ohr
os	Knochen
oseille	Sauerampfer
oursin	Seeigel
<b>P</b>	
paillard	dünn geklopfte Schnitzelchen von Kalb, Schwein oder Rind, kurz gebraten, (Minute-Steak)
pain	Brot
paleron	Schulter mit Hals beim Rind
palette	A) biegsames Wendemesser B) Schweineschulter
palette fumée	geräucherte Schweineschulter
palmiers (coeur de) palmier	A) (große) Schweinsohren (süßes Blätterteiggebäck) B) Palmenherzen
pamplemousse	Pamplemuse, Grapefruit
panade	A) Brandmasse ohne Ei-Anteil. B) in Milch eingeweichte Mie de Pain, klassische Binde- und Lockerungsmittel für Farcen.
paner	panieren
pannequet	gefüllter Pfannkuchen
panse	Magen beim Rind

papaye	Papaya
(en) papillote	in der Folie oder in Pergamentpapier gegart
paprika	Paprika (Gewürz)
parer	parieren, von überflüssigen Haut-, Fett-, Blut- und Sehnteilen befreien.
parfait	(perfekt) homogene glatte Masse aus edlen Teilen wie Gänse- und Entenleber, Hummer usw., auf kalter oder warmer (meistens pochiert) Basis zubereitet.
parfait glacé	Halbgefrorenes
parure	Abschnitt
passer	passieren, durch ein Sieb gießen, durch ein Passiertuch geben.
passoire	Sieb, Durchschlag
pastis	Likör (40% Alkohol) mit Anis, Süßholz und Kräutern
pastèque	Wassermelone
pâte	Teig/Masse/Paste
pâte Brisée	Mürbeteig
pâte à choux	Brandteig
pâte à gaufres	Waffelteig
pâte à nouilles	Nudelteig
pâte Brisée	Mürbeteig salzig
pâte feuilletée/feuilletage	Blätterteig
pâte à frire	Backteig, Bierteig, Weinteig
pâte levée/pâte à brioche	Hefeteig
pâte sucrée	Mürbeteig, süß
pâtes	Oberbegriff für Teigwaren
pâté	Pastete mit oder ohne Teig- ummantelt
pâté de campagne	rustikale Landterrinen aus Schweinefleisch und Innereien
pâté en croûte	Pastete im Teigmantel
pâtisserie	A) süße Kuchen- und Dessert-Erzeugnisse B) Ort in der Küche, wo diese Erzeugnisse hergestellt werden Küchen Konditorei, Konditorei
pâtissier	Koch, welcher die Erzeugnisse s. o. zubereitet
paupiette	Kalbs-, Rinder- oder Lammroulade
pavot	Mohn

paysanne	grob geschnittenes Mirepoix
peau	Haut
pêche	Pfirsich
pelé(e)	geschält
peler	schälen
pelure	Schale
perche	(Fluß-)Barsch
perdreau, perdrix	Rebhuhn
persil	Petersilie
petit	klein
petit-déjeuner	Frühstück
petit four	Feingebäck, evtl. Konfekt, oft mit Zuckerguss und Füllung
petit pain	Brötchen
petits pois	frische grüne Erbsen
petit salé	gepöckeltes
ped	Fuß
ped de mouton	Schafsfußpilz
pigeon, pigeonneau	Taube, Täubchen
(riz) pilaf	Pilaw, Pilaf, Reis-Zubereitung
piment	Piment
pimprenelle	Pimpinelle
pintade	Perlhuhn
piquant	pikant, scharf, würzig
piquer	einstechen, piksen (bei Teige/Massen)
pissenlit, dent de lion	Löwenzahn
pistache	Pistazie
pistou	Pesto
plat	A) Platte, Schale, Schüssel B) Speise, Gericht, Gang
plateau	Tablett
pleurote	Austernpilz
plie	Scholle
poche à douille	Dressiersack, Spritzbeutel
pocher	pochieren, unter dem Siedepunkt garen
poêle	Bratpfanne

poêler	poellieren, hellbraun dünsten
pointe (pointe d'asperge)	Spitze (z. B. Spargelsitze)
poire	Birne
poireau	Lauch, Porree
pois	Erbse
pois chiche	Kichererbse
pois mange-tout	Zuckerschoten
poisson	Fisch
poissonier	Koch, zuständig für die Zubereitung von Fischgerichten
poitrine	Brust, Bug, Bauch (Schwein)
poivrade	Pfeffersauce
poivre, blanc, noir, vert	Pfeffer, weiß, schwarz, grün
poivre en grains	Pfefferkörner
poivron	Paprikaschote
pomme	Apfel
pomme de terre	Kartoffel
pomme de terre en robe des champs	Pellkartoffel (Kartoffel im Kleid des feldes)
porc	Schwein
poste	Posten, Arbeitsbereich, Teil einer Küchenbrigade
pot	Topf
pot au feu	(Topf im Feuer) Eintopf in zwei Gängen, serviert: zuerst die Bouillon/Brühe, danach die Einlage/ Fleisch und Gemüse
potage	Suppe
potager	Koch, zuständig für die Zubereitung aller Suppengerichten
potages clairs, liés	klare Suppen, gebundene Suppen
potiron	Kürbiss
poularde	Masthuhn, Poularde
poule	Suppenhuhn, Henne
poulet	Jung-Masthähnchen
poulpe	Tintenfisch
pourpier	Portulak
poussin	Küken,
pralin	Krokant, Mandelmasse geröstet

praliné	Praline
(agneau de) pré-salé	Salzwiesenlamm
prise	(genommene) Prise, Mengenangabe zum Würzen, welche zwischen Daumen und Zeigefinger paßt.
profiterole	kleiner gefüllter Windbeutel, pikant oder süß
prune	Pflaume
pruneau	Dörr-, Trockenpflaume
prunelle	Schlehe
pulpe	dickflüssige Masse meistens aus Früchtebrei mit Stücke
purée	Püree, Mus, Brei
<b>Q</b>	
quenelle	Kloß aus feiner Farce (helles Fleisch, Geflügel, Fisch), pochiert, manchmal überbacken.
queue	Schwanz, Fruchtstiel
quiche (lorraine)	Lothringer Speckkuchen, Quiche
<b>R</b>	
râble de lièvre, de lapin	Rücken vom Hasen, vom Kaninchen
radis	Rettich
radis roses	Radieschen
raffinade	Raffinade, grob-, mittel- oder feinkörniger Streuzucker
rafraîchir	abkühlen (lassen), kalt stellen
ragoût	Ragout, Schmorgericht aus gewürfeltem Schachtfleisch, in Flüssigkeit gegart.
raie	Rochen
raifort	Meerrettich
raisin	Weintraube
raisins secs	Rosinen
ramequin	Portions-Auflaufform
rance	Ranzig
râpe	Reibe
râper, râpé	reiben, gerieben
rascasse	Drachenkopf
ratatouille	Gemüsegericht, auch als Vorspeise (kalt) serviert, Südfrankreich
réchaud	Wärmeplatte, Wärmeschränk, Tischkochgerät

réduction	(stark) eingekochte Flüssigkeit
réduire	einkochen, reduzieren
régime	Diät
régimier	Diätkoch
relevé	pikant, würzig, scharf
renne	Rentier
renversé	gestürzt (z. B. Flan)
(faire) revenir	(zurück kommen lassen), leicht in Butter anziehen lassen unter Bewegung
rhubarbe	Rhabarber
ris	Bries
rissoler	kurz anbraten zur Farbgebung
riz	Reis
rognon	Niere
romarin	Rosmarin
rose	rosa (gebraten)
rôti	Braten, Bratenstück
rôtir	anbraten, braten
rôtisseur	Koch, zuständig für große Bratenstücke
rôtissoire	Bratpfanne, Bräter
rouelle	runde Fleischscheibe, meistens aus der Kalbskeule
rouget barbet	Rotbarbe
roquette	Rucola
(sauce) rouille	Knoblauch-Majonnai(ä)se mit Safran und Olivenöl als Beigabe zur Bouillabaisse
roux	Mehlschwitze
roux blond/blanc, brun	helle/weiße und braune/dunkle Mehlschwitze
royale	Eierstich
<b>S</b>	
sabayon	Schaumsauce, Süßspeise
(pâte) sablée	Sandmasse
safran	Safran
saignant	blutig (gebraten)
saindoux	Schweineschmalz
Saint Pierre	Petersfisch / Heringskönig

salade	Salat
salade de fruits	Obstsalat
saladier	A) Koch, zuständig für die Zubereitung von Salaten B) Salatgefäß, Salatschüssel
salaisons	Gesalzenes, Gepökelt
salé	gesalzen/gepökelt
salamandre	Salamander
salmis	Geflügelragout in dunkler Sauce
salpicon	feines Ragout aus feingewürfeltem Fleisch (Geflügel, Wild, usw)
salsifis	Schwarzwurzeln
sandre	Zander
sanglier	Wildschwein
sardine	Sardine
sariette	Bohnenkraut
sauce	Sauce, Soße
saucier	Koch, zuständig für die Zubereitung von Saucen
saucière	Saucengefäß, Sauciere
saucisse	Wurst, Bratwurst, Würstchen
sauge	Salbei
saumon	Salm. Lachs
saumure	(Salz-) Lake
saupoudrer	streuen, bestreuen
sauter	schwenken, kurz braten, sautieren
sauteuse	Pfanne mit schrägem Rand
sautoir	Schmorpfanne
savarin	Portions-Heferingkuchen, meistens in Rum getränkt (siehe Baba)
savouries	Würzbisen
seau	Eimer
sec	Trocken
sel	Salz
selle	Sattel, Doppel-Rücken
semoule	Grieß
sésame	Sesam
silure	Wels, Waller

sirop	Sirup, Läuterzucker
sole	Seezunge
sorbet	gefrorenes Getränk, Sorbet
sorbetière	Gerät zur Herstellung von Sorbets
soubise	Zwiebelmus, -püree
soufflé	Auflauf
soufflé glacé	Eisauflauf
souffler	aufblähen, soufflieren
soufflé	Eierauflauf
soupe	Suppe
sous-chef	stellvertretender Küchenleiter
spatule	Spachtel/Palette
suc	Saft
sucré sucré	Zucker, gezuckert
sucré de canne	Rohrzucker
suer	schwitzen, anschwitzen
sureau	Holunder
<b>T</b>	
tamis	Sieb zum durchstreichen oder sieben (Mehl)
tamiser	sieben
tanche	Schleie
tartare	Tatar, feingehacktes Rindfleisch, geformt und gewürzt
tarte	Torte
tartelette	Teigtörtchen, Tortelett
tendre	zart, mürbe
tendrons (de veau)	knorpelige Kalb- oder Rinderbrust-Scheiben
terrine	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.
tête	Kopf
tétine	Euter, Zitze
thé	Tee
thon	Tunfisch

thym	Thymian
tiède	lauwarm
timbale	Becherpastete (meistens aus Weißblech), als auch die Erzeugnisse die darin hergestellt werden
tomate	Tomate
tomatiser	Tomatenmark zugeben
toque	Kochmütze
tortue (en tortue)	Schildkröte, mit Schildkrötengewürz garen (Kalbskopf)
tour	Ausroll-Art von Blätterteig (einfach oder doppelt)
tourer	touren, ausrollen s.o.
tournant	Koch, welcher die anderen Köche einer Brigade vertritt, "Springer"
tourné	(gedreht) A) in Form gebracht, tourniert B) geronnen, schlecht geworden
tournedos	Scheibe aus dem Rinderfilet (Lende), meistens gebunden, gegrillt
tourner	turnieren, in Form bringen.
tourte	Runde Pastete mit Fleischfüllung
tourteau	Taschenkreb
tranche	Scheibe, Schnitte
trancher	tranchieren, in Scheiben schneiden
tremper	weichen, eiweichen
tripes	Kutteln, Pansen, Kaldaunen
troncon	abgeschnittene Scheibe eines länglichen Lebensmittels
truffe	Trüffel
truite (de rivière, arc-en-ciel)	Forelle (Bach-, Regenbogen-,)
Truite de mer	Meerforelle
truite saumonée	Lachsforelle
tuile	(Ziegel) ziegelförmiges Gebäck mit Mandeln
turbot(in)	Steinbutt (kleiner)
<b>V</b>	
vacherin (glacé)	dreifarbiges Eistorte mit Baisermasse verziert
vanner	kaltrühren
vanille	Vanille
vapeur	Dampf

veau	Kalb(Fleisch)
velouté	Samtsuppe, Samtsauce
venaison	Wildbret
viande	Fleisch
vichyssoise	kalte Lauch-Kartoffelsuppe
vif, vivant	lebendig
vin	Wein
vinaigre	Essig
vinaigrette	kalte (Salat-) Sauce, bestehend aus Öl, Essig und diversen Einlagen, kann in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden.
vive	Petermännchen
volaille	Geflügel (Oberbegriff)
vol-au-vent	großes Blätterteig-Pastetenhaus mit weißem Ragout (Kalb/Geflügel) gefüllt
<b>Z</b>	
zestes	Zesten, hauchdünner Streifen aus der Schale von Zitrusfrüchten

[zurück nach oben](#)

Alfred Thimm, Beethovenstrasse 17, D-95632 Wunsiedel  
Stand: 03. August 2005